

SIGNATURE®
TABLE VITROCÉRAMIQUE

STV 4 F

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	-1-
DESCRIPTION DE LA DISPOSITION DE LA TABLE DE CUISSON CERAMIQUE	-10-
INSTALLATION	-12-
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE	-15-
CONSIGNES RELATIVES A LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE	-26-
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	-27 -
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	- 29-



**LE TRI
+ FACILE**



Séparez les éléments avant de trier



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

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

CONSIGNES DE SECURITE

Attention !

1. N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique en céramique avant d'avoir lu ce manuel d'instructions. Cette table de cuisson vitrocéramique est exclusivement destinée à une utilisation domestique.

2. MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
3. Il convient de maintenir les enfants éloignés de la table de cuisson.
4. Pendant l'utilisation, un contact direct avec la table de cuisson pourrait provoquer les brûlures.
5. Veillez à ce que les petits composants constituant les appareils électroménagers, notamment les câbles de raccordement, n'entrent pas en contact avec la table de cuisson, car les matériaux isolants de ces appareils ne sont généralement pas résistants aux températures élevées.
6. Ne mettez pas la table de cuisson sous tension avant d'y avoir posé une casserole.
7. Ne posez pas de casserole d'un

poids supérieur à 25 kg sur la table de cuisson.

8. N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique en céramique en cas de défaillance technique. La réparation de toutes les défaillances doit être confiée à une personne dûment qualifiée et agréée.
9. En cas d'incident résultant d'une défaillance technique, coupez l'alimentation, puis signalez la défaillance au centre de service pour réparation.
10. Les règles et dispositions contenues dans le présent manuel d'utilisation doivent être scrupuleusement respectées. N'autorisez aucune personne qui ne connaît pas bien le contenu du présent manuel d'utilisation à utiliser la table de cuisson vitrocéramique.
11. La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être nettoyée avec un

appareil de nettoyage à la vapeur.

- **IMPORTANT** : Les meubles ou encastremements adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve, pendant son utilisation.
- Tout dommage résultant d'une installation de l'appareil ne tenant pas compte de cette limite de température ou du positionnement de matériaux des meubles d'encastrement à moins de 4 mm de l'appareil, relève de la seule responsabilité de son propriétaire.
- Cet appareil est conforme à l'actuelle législation européenne en matière de sécurité. Nous voudrions mettre l'accent sur le fait que cette conformité n'enlève rien au fait que les surfaces de l'appareil atteignent des

températures élevées en cours d'utilisation et retiennent la chaleur après son fonctionnement.

Sécurité enfant

- Nous vous recommandons fortement d'empêcher les bébés et les enfants en bas âge de s'approcher de l'appareil et que ceux-ci ne soient autorisés à aucun moment à toucher l'appareil.
- Au cas où la présence des plus jeunes membres de la famille est nécessaire dans la cuisine, veuillez assurer en permanence une étroite surveillance de ceux-ci.

Sécurité générale

- Les enfants de moins de 8 ans

doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience ou de connaissances sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Tout nettoyage ou entretien ne doit pas être effectué par un enfant à moins que celui-ci soit surveillé par un adulte et de s'être assuré au préalable que la table de cuisson est froide.

- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : n'entreposez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation doit être prévu dans les cablâges fixes conformément aux règles d'installation.
- Ne laissez aucun équipement électrique ni aucun câble entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve, ni pour sécher du linge.
- N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit impérativement être remplacé par le fabricant, un de ses agents de maintenance ou une personne

possédant les mêmes qualifications.

- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des protections conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou conseillées comme appropriés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation ou les protections intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents

- **AVERTISSEMENT**: Une cuisson avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie.

- **ATTENTION**: Toujours surveiller le processus de cuisson. Un court processus de cuisson doit être surveillé continuellement.

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Le câblage fixe pour l'installation doit être équipé d'un dispositif de déconnexion.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger.

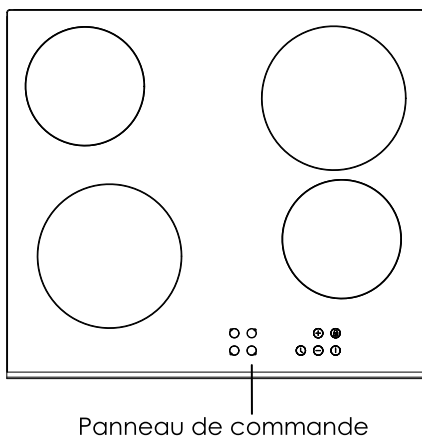
Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'auto-réparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

DESCRIPTION DE LA DISPOSITON DE LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

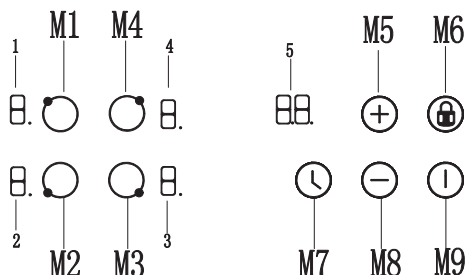
Schéma de la table de cuisson vitrocéramique à 4 zones

1) Foyer à 2x1200W (165mm de diamètre)

2) Foyer à 2x1800W (200mm de diamètre)



Disposition du panneau de contrôle



M1. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.1.

M2. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.2

M3. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.3.

M4. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.4.

M5. Bouton Plus : pour ajouter le temps et le niveau de puissance.

M6. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants : maintenez enfoncé pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.

M7. Sélecteur de minuterie : minuterie pour chaque zone de cuisson

M8. Bouton moins : pour réduire le temps et le niveau de puissance.

M9. Bouton d'alimentation : maintenez enfoncé pour allumer ou éteindre la table de cuisson.

1. Indicateur de la zone de cuisson (#1)

2. Indicateur de la zone de cuisson (#2)

3. Indicateur de la zone de cuisson (#3)

4. Indicateur de la zone de cuisson (#4)

5. Affichage minuteur

Mode d'affichage

1) **Voyants à un chiffre:** Affichage des paramètres correspondants de la commande de cuisson, signe multi-foyer et signe d'avertissement de haute température (« H ») de la zone de cuisson.

2) **Voyants à deux chiffres** Affichage des paramètres correspondants de l'heure et du signe de la sécurité enfant.



INSTALLATION

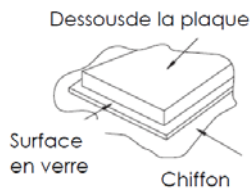
Installation de la table de cuisson j JfcWfUa Jci Y

- L'air de votre cuisine doit être sec et aéré et doté d'un système de ventilation efficace. Lors de l'installation de la table de cuisson vitrocéramique, tous les éléments de commande doivent être facilement accessibles.
- Cet appareil est une table de cuisson vitrocéramique de type Y, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble ou d'un mur élevé. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles encastrés doit résister à la chaleur (100°C). Cette précaution empêche la déformation des surfaces ou le détachement du revêtement.
- Veillez à installer les hottes conformément aux instructions du fabricant.

Montage de la table de cuisson j JfcWfUa Jci Y :

IMPORTANT : N'utilisez pas de silicone d'étanchéité pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Il serait difficile de retirer ultérieurement la table de cuisson, en particulier si elle doit être réparée. Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la table de cuisson sur son support car ce n'est pas un moyen de fixation fiable.

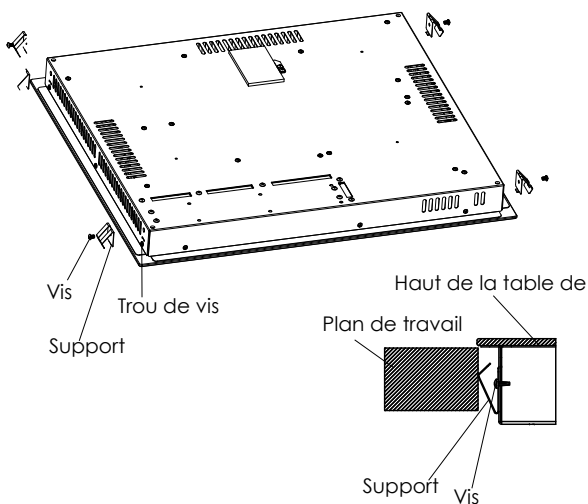
- Retournez délicatement la table de cuisson puis faites-la descendre doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.
- Des trous sont prévus à la base ou sur les côtés de la table de cuisson pour la fixation des quatre supports. Trois trous sont prévus dans chacun des supports.
- Vous devez placer le support sous la table de cuisson, dans une position adaptée à l'ouverture que vous avez découpée. Utilisez les vis fournies pour fixer le support sur la table de cuisson. Les vis DOIVENT être serrées fermement.
- Mettez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail. Placez la plaque face vers le bas sur une surface protégée.



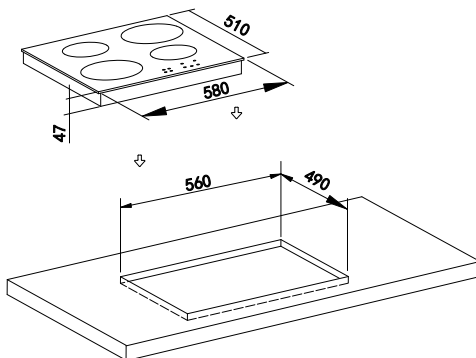
- Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour le fixer sur la surface de travail.
Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la plaque en laissant environ 3 mm du bord du verre.
Appliquez le joint tout autour. Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint.



- Fixez les supports (4 pièces) sur le côté gauche et le côté droit à l'aide de vis. Placez la table de cuisson dans le meuble découpé et centrez-la. Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord latéral du plan de travail.



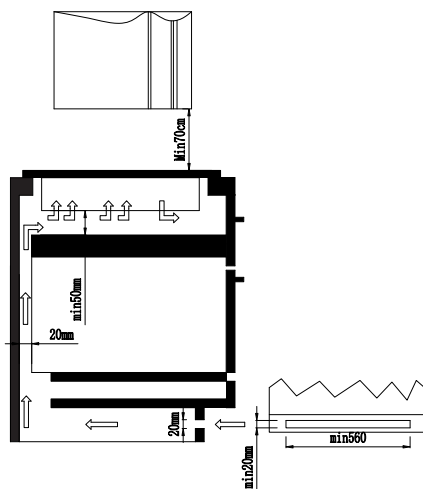
- Créez une ouverture aux dimensions indiquées dans le schéma de montage de la table de cuisson sur le plan de travail.
- Vérifiez si le joint est posé correctement et couvre tous les points de jonction. Abaissez la table de cuisson électrique pour la positionner, puis alignez-la correctement.



- Découpez dans le plan de travail un trou tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessus.

IMPORTANT : Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation tel qu'illustré dans le schéma ci-contre.

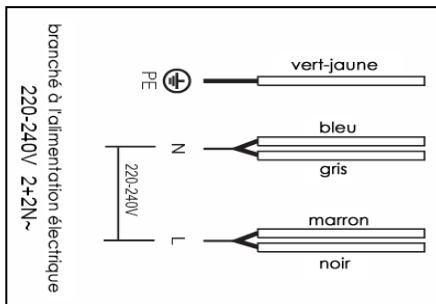
IMPORTANT : Des orifices d'aération sont prévus à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ veiller à ce que ces orifices ne soient pas obstrués par le plan de travail, lorsque vous positionnez la table de cuisson (veuillez vous référer au schéma ci-contre).



Remplacement du câble d'alimentation

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être remplacé conformément aux instructions suivantes:
- Éteignez l'appareil au commutateur de contrôle.
- Ouvrez le boîtier sous la plaque.
- Dévisser les vis de fixation du câble.
- Le fil de terre « vert-jaune » doit être connecté à la borne marquée \perp .

Il doit être environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutres. Le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L).



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON J FC 7 95A E I 9

Avant la première utilisation




IMPORTANT : Vous devez nettoyer la surface de la table de cuisson vitrocéramique (veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien »).

- Vous devriez allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au réglage maximum. Cela contribuera à éliminer toute nouvelle odeur existante et évaporerait l'humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- N'effectuez pas ce processus sur plus d'une zone à la fois.
- Vous devez poser une casserole à moitié remplie d'eau froide sur chaque zone lorsque vous l'allumez.





Commandes tactiles :

- Toutes les opérations s'effectuent au moyen des commandes tactiles situées sur le panneau de commande.
- Chaque commande tactile comporte un affichage visuel lui correspondant.

Mise en marche

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, la table de cuisson signalera un bip pour rappeler que l'appareil est allumé, tous les voyants de l'écran d'affichage s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode Arrêt.
- ✓ Mode Arrêt : l'afficheur s'éteindra sauf l'indicateur de chaleur résiduelle « **H** »; Sauf si vous appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt » , les autres boutons ne peuvent pas être utilisés.

Mode Veille

- ✓ En mode Arrêt, appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt »  pendant 3 s. La table de cuisson signalera un bip et puis passe en mode veille.
- ✓ Tous les chiffres de l'indicateur de la zone de cuisson affichent «  » (la lettre « **H** » apparaît dans l'indicateur de la zone de cuisson s'il reste de la chaleur résiduelle), la minuterie indique «   » également, la table de cuisson ne chauffe pas pendant cette période.
- ✓ En mode Veille, si aucune zone de cuisson n'est utilisée, l'appareil passe automatiquement en mode Arrêt après 10 secondes et signale un bip sonore.

Contrôle de la cuisson

- ✓ En mode Veille, vous pouvez appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis sur les touches «**+**» et «**-**» pour régler le niveau de puissance de la table cuisson souhaité. Appuyez longuement sur les boutons plus **+** / **-** moins pour augmenter ou diminuer en continu le niveau de puissance.
- ✓ Lorsque la table de cuisson est en mode cuisson, appuyez longuement sur le bouton « marche/arrêt » «**I**» pendant 3 secondes pour l'éteindre et éteindre toutes les zones de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson qui a chauffé affichera le symbole «**H**» (avertissement de température élevée).
- ✓ En mode Veille, s'il reste encore de la chaleur résiduelle sur certains plans de cuisson, l'écran affiche «**H**».
- ✓ Si vous avez besoin d'éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis appuyer sur la touche moins jusqu'à ce que le niveau de puissance «**0**» l'éteigne, sans interférer la cuisson des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint «**0**», l'indicateur de zone de cuisson correspondant à la table de cuisson qui a chauffé auparavant affichera le symbole «**H**».
- ✓ Si plusieurs zones fonctionnent simultanément, la puissance totale sera égale à la puissance totale de toutes les zones de cuisson en fonctionnement, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et n'interférera pas.
- ✓ **Note:** 1. Pendant la même période, seulement un bouton de la table de cuisson est valide, c'est -à-dire qu'un seul point décimal «**●**» peut clignoter.
- ✓ 2. Appuyez sur le bouton moins pour régler le niveau de puissance sur «**0**». La table de cuisson s'éteint automatiquement.

Réglage du niveau de puissance

- ✓ En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson pour choisir la zone de cuisson correspondante, le point décimal du tube numérique de la zone de cuisson correspondant et le niveau de puissance s'affichent. Vous pouvez appuyer sur les boutons plus «**+**» et moins «**-**» pour régler le niveau de puissance approprié.

- ✓ En maintenant l'une de ces touches enfoncées, la valeur de l'indicateur de zone sera ajustée à la hausse ou à la baisse. Chaque fois que vous appuyez sur la touche « \oplus » le niveau de puissance en augmente, jusqu'au niveau 9, et s'affiche sur le voyant correspondant. Chaque pression sur la touche « \ominus » réduira le niveau de puissance jusqu'au niveau 0 (chaque pression sur les touches «+» ou «-» donnera lieu à un bref signal sonore). Appuyer continuellement sur les touches « \oplus » ou « \ominus » pourrait augmenter ou diminuer la puissance de cuisson de manière continue.
- ✓ Lorsque le réglage du niveau de puissance est terminé, après 10 secondes sans opération, le point décimal cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance .
- ✓ Lorsque vous réglez n'importe quel niveau de puissance de la zone de cuisson sur 0, cette zone de cuisson s'éteindra.
- ✓ Si une zone de cuisson est chauffée, et le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est «0», l'appareil passera automatiquement en mode veille après 1 minute d'inactivité.

Chauffage automatique

Votre table de cuisson peut chauffer automatiquement en suivant les étapes ci-dessous:

- ✓ **Activer le chauffage automatique :** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler le niveau sur 9, puis appuyez sur les touches plus « \oplus » pour laisser le brûleur afficher alternativement «**9**» et «**9**». A ce moment, appuyer sur la touche moins « \ominus » pour régler la puissance de chauffe automatique souhaitée, par exemple niveau 6. Pendant la période de chauffe automatique, le voyant correspondant affiche alternativement «**6**» et «**6**». La durée d'affichage alternatif est de 2,5 minutes.
- ✓ Appuyer sur la touche plus pour atteindre le niveau 9, puis appuyer la touche « \oplus » pour faire afficher alternativement «**9**» et «**9**». A ce moment, le temps par défaut a commencé. Par exemple, après l'affichage alternatif

de « **A** » et « **9** » pendant 10 secondes, appuyer sur le bouton « **⊖** » régler le niveau de puissance à 6. Les icônes « **A** » et « **6** » s'afficheront pendant 2 minutes et 20 secondes. Après 2 mins 20 s, la table de cuisson passera en mode de cuisson normal, l'écran correspondant affichera « **6** ».

Lors du réglage de la fonction de chauffe automatique, la zone de cuisson correspondante sera chauffée au niveau 9 pendant un certain temps (le temps de chauffe dépend de la réduction ultérieure à plusieurs niveaux, le temps de chauffe de chaque niveau est le suivant), puis continuez à chauffer au niveau de puissance ajusté final. Par exemple, régler le niveau de chauffage à 9 et activer la fonction de chauffe automatique en appuyant sur la touche « **+** » (affichera alternativement « **A** » « **9** »). Ensuite, régler le niveau de la fonction de chauffe automatique au niveau 6 avec la touche « **⊖** ». Dans ce réglage, la zone de cuisson est chauffée au niveau 9 pendant 2,5 minutes. Le tube numérique de la zone de cuisson affichera alternativement « **A** » et « **6** ». Ensuite, la table de cuisson continue à chauffer au niveau 6, le tube numérique affichera « **6** ».

✓ Le niveau de puissance et le temps correspondants du chauffage automatique se réfère au table ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de chauffage automatique (min)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

✓ **Réglage du niveau de cuisson** : En mode cuisson automatique, uniquement si la table de cuisson est réglée à la puissance maximale pendant 30 secondes, appuyez sur le bouton moins « **⊖** » peut réduire la puissance. Après plus de 30 secondes, appuyer sur le bouton « **⊖** » ne peut pas réduire le niveau de chauffe, il sortira du mode

Après plus de 30 secondes, tant que l'appareil est toujours en mode de cuisson automatique et que le niveau est inférieur au

niveau 9, appuyez sur le bouton « \oplus » pour augmenter la puissance de cuisson, le système continuera à être en mode cuisson automatique. Par exemple, après être entré en mode Yb'a cXY cuisson automatique, dans les 30 secondes, appuyez sur le bouton moins « \ominus » pour régler le niveau de cuisson automatique au niveau 8. Le bandeau numérique indicateur affichera «**A**» et «**8**». Et puis réglez au niveau 7, le bandeau numérique indicateur s'affichera «**A**» et «**7**». À ce moment, la table de cuisson est toujours en mode cuisson automatique. Si vous dépassez 30 secondes, vous ne pourrez plus diminuer la puissance. Vous pourrez quitter le mode automatique, et repasserez en mode manuel.



✓ Lors du changement de puissance de chauffe automatique, le temps écoulé sera automatiquement calculé dans le temps correspondant au nouveau niveau de chauffage automatique.




Par exemple, vous avez sélectionné la puissance automatique au niveau 1 (1 minute), et après 30 secondes, vous la modifiez au niveau 4 (6,5 minutes). Cette fonction de chauffe automatique fonctionnera avec précision pendant 6 minutes (6,5 minutes moins 30 secondes).

✓ Dans les 30 secondes suivant le fonctionnement en mode cuisson automatique, appuyez sur le bouton « \ominus » pour régler à une puissance différente, le temps de cuisson passé sera décompté.



Par exemple, lorsque le voyant est affiché alternativement «**A**» et «**9**» et fonctionné pendant 20 secondes. Appuyez sur le bouton « \ominus » pour régler au niveau 6, puis les 20 secondes qui ont été exécutées seront automatiquement comptées dans les 2,5 minutes du niveau 6, tandis que le niveau 6 continuera à fonctionner pendant 2,5 minutes moins 20 secondes, c'est-à-dire 2 minutes et 10 secondes. La table de cuisson revient ensuite au mode de cuisson normal.

Réglage de la minuterie











Après avoir sélectionné la puissance correspondante de la zone de cuisson, appuyez sur le bouton de minuterie «», le bandeau numérique de la minuterie affichera «00» et Le point décimal «» à droite apparaîtra. La minuterie est alors activée et la minuterie de la zone sélectionnée peut être réglée; (Les opérations suivantes sont nécessaires en mode minuterie)

- ✓ Si vous réglez la minuterie de deux zones en même temps, le temps restant s'affichera alternativement.
- ✓ Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le compte à rebours sur 0.
- ✓ La première fois que vous appuyez sur le bouton «», la minuterie commencera à 1, et puis vous pouvez utiliser les boutons plus et moins pour régler le compte à rebours.
- ✓ Lorsque vous appuyez sur le bouton «», un bip sonore retentit, et le temps de cuisson augmentera d'une minute. La minuterie peut être réglée entre 1 et 99 minutes (99 minutes maximum);
- ✓ Lorsque vous appuyez sur le bouton «» un bip sonore retentit, et le temps de cuisson diminuera d'une minute.
- ✓ À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

Mise hors tension

En mode veille ou mode chauffage, appuyer longuement sur le bouton «» pendant 3s, la table de cuisson signalera un bip et passera en mode hors tension. Si la surface de la zone de cuisson correspondante présente une chaleur résiduelle à ce moment-là, le bandeau numérique de l'indicateur de niveau de puissance clignote en affichant «», et indique l'avertissement de chaleur résiduelle.




Bouton de verrouillage de sécurité

- ✓ Le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur le bouton de verrouillage de sécurité «» pendant 3s alors que l'appareil est en veille ou en mode cuisson. L'icône de verrouillage de sécurité s'affichera. Lorsque l'appareil éteint, l'icône de verrouillage de sécurité s'éteint.
- ✓ En mode verrouillage, « » s'affiche et clignote (une fois par seconde) Si la zone de cuisson a réglé l'heure, le bandeau numérique affichera l'heure et « » alternativement. Sinon, il affichera « » et « »
- ✓ Pour désactiver la fonction de verrouillage de sécurité,, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité «» pendant 3s.
- ✓ En mode de verrouillage de sécurité, vous pouvez utiliser le bouton marche/arrêt pour éteindre la table de cuisson, ainsi que le bouton verrouillage pour déverrouiller.

Réglage de la durée de cuisson pour plusieurs zones


La minuterie peut être programmée séparément pour chaque zone de cuisson, et la durée de cuisson de chaque zone est indépendante de celle des autres.

- Régler la minuterie d'une zone

Appuyez d'abord sur le bouton de la minuterie "", le point décimal du bandeau numérique " " de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera. Le point décimal de la minuterie " " s'affiche, pour indiquer que la minuterie réglée a été associée à la zone de cuisson sélectionnée. À ce moment-là, vous pouvez utiliser le bouton plus et le bouton moins pour régler la durée.

- Régler la minuterie de plusieurs zones

Chaque réglage de la minuterie sera identique à "Régler la minuterie d'une zone".

Appuyez sur n'importe quel bouton de sélection de zone de cuisson, et le bandeau numérique de la minuterie affiche la durée de cette zone de cuisson. Lorsque la minuterie de plusieurs zones est réglée, vous pouvez changer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton de minuterie "".

Lorsque aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le tube numérique indique la durée minimale de la minuterie des zones de cuisson, et le point décimal "●" de la zone de cuisson correspondante s'allume.




Minuteur par défaut

- ✓ Toutes les zones de cuisson ont une fonction de minuterie par défaut. La relation entre la minuterie par défaut et le niveau de puissance se réfère au tableau ci-dessous:


Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6-9
Minuterie par défaut (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ Lorsque tous les délais par défaut sont atteints, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et passent en mode veille.

Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez manuellement sur le bouton « marche / arrêt » «» pendant 3 secondes jusqu'à la mise hors tension, l'appareil cessera de chauffer, mais la surface de cuisson restera élevée, l'indicateur de la zone de cuisson affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «», pour indiquer que la surface de cuisson est à haute température.
- ✓ Tant que la zone de cuisson est chaude, le symbole d'avertissement de température élevée «» s'affiche.

Fonction protection

- ✓ **Protection contre les températures élevées:** Le capteur de température électronique sur le panneau de commande transmettra la température en temps réel à la puce du panneau de commande. Si le capteur de température détecte une température trop élevée, le dispositif de protection se met en marche pour réduire le niveau de chauffage de la zone de cuisson utilisée, et reprend ensuite le niveau de chauffage.
- ✓ **Protection de chaleur résiduelle:** Lorsque l'appareil cesse de chauffer, l'écran de zone de cuisson correspondante affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «», la température de la surface de cuisson étant encore trop élevée, veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- ✓ **Protection de coupure de sécurité:** pour les modèles avec prise, lorsqu'elle est coupée après 1s, la tension entre L / N de la prise doit tomber en dessous de la plage de tension de sécurité.

Codes de défaillance des cartes PCB et solutions

Lorsqu'une défaillance de la carte PCB se produit, le bandeau de contrôle de la minuterie sur l'écran affichent toujours le code de défaut, et tous les zones en mode cuisson arrêtent de chauffer et reviennent automatiquement à l'état d'arrêt après 1 minute. Pour les zones qui ont été chauffées, le bandeau de commande correspondant continue d'afficher le signe d'avertissement de température élevée «**H**». Lorsque le code d'erreur apparaît, veuillez vous référer au schéma du tableau suivant pour le résoudre.

Code d'erreur	Type d'erreur	Solution
E1	Le panneau d'affichage ne reçoit pas le signal de la carte d'alimentation.	La défaillance de la ligne de communication de la carte d'alimentation ou de la carte d'affichage peut entraîner des anomalies de communication. Remplacez d'abord la carte d'affichage. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation.
E2	La carte d'alimentation ne reçoit pas le signal du panneau d'affichage.	
E3	Panne du relais de la carte d'alimentation	Remplacez la carte d'alimentation
E4	1. circuit ouvert de la carte d'affichage NTC. 2. circuit court de la carte d'affichage NTC.	Remplacez la carte d'affichage
E5	Protection contre les températures élevées sur la carte d'affichage NTC.	Remplacez d'abord la bande de silicone isolée du panneau de circuit. Si la défaillance persiste, remplacez le tableau d'affichage.

CONSIGNES RELATIVES A LA TABLE DE CUISSON EN J-HFC7975A E I 9

● Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur âcre et de brûlé peut se dégager. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.

● La table de cuisson est équipée de zones de cuisson de diamètre et de puissance différents.

● Les positions d'où la chaleur se diffuse sont indiquées clairement sur la table de cuisson. Les casseroles doivent être placées très précisément sur ces zones pour que l'émission de chaleur soit efficace. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur lesquelles elles sont utilisées.

● N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux, car cela peut rayer la surface en céramique.

Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds des casseroles sont propres et secs.

● Lorsque le fond d'une casserole est froid, il doit être légèrement concave car il se dilate lorsqu'il est chaud et repose à plat sur la surface de la table de cuisson. Cela permet à la chaleur de se transférer plus facilement.

● La meilleure épaisseur du fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour de l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour de l'acier inoxydable avec un fond de type sandwich.

● Si vous ne respectez pas ces règles, il y aura une grande déperdition de chaleur et d'énergie. La chaleur qui n'est pas absorbée par la casserole se diffuse sur la table de cuisson, le cadre et les placards environnants.

● Il est préférable de poser un couvercle sur les casseroles afin de permettre une cuisson avec une chaleur moins élevée.

● Faites toujours cuire les légumes et les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible afin de réduire le temps de cuisson.

● Les aliments et les liquides qui ont une forte teneur en sucre risquent d'endommager la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de celle-ci. En cas de débordement, essuyez immédiatement. Cependant, ce n'empêchera peut-être pas que la surface chaude soit endommagée.

● **IMPORTANT** : La surface de la table de cuisson en vitrocéramique est solide; elle n'est toutefois pas incassable et peut être endommagée. En particulier si vous laissez tomber dessus avec une certaine force des objets pointus ou durs.

**ÉVITEZ D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON EN CAS DE DOMMAGES OU DE FISSURE DE LA SURFACE. VOUS DEVEZ METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AFIN —
890-10-1 LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, ET CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE CLIENT.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque la table de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de la prise de courant avant le début de tout processus de nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson en céramique



Tout résidu restant sur la surface de la table de cuisson après l'utilisation d'un produit de nettoyage l'endommagera. Vous devez éliminer tous les résidus avec de l'eau chaude mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle ou produit spécialisé et destiné au nettoyage des plaques vitrocéramique.



Détergents abrasifs et objets tranchants risquent d'endommager la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer à l'eau tiède mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle ou produit spécialisé et destiné au nettoyage des plaques vitrocéramique. Il sera sans doute plus facile pour vous de nettoyer certains dépôts pendant que la surface de la table de cuisson est encore tiède.



Il convient toutefois de veiller à ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- Essuyez l'appareil entièrement à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la surface de l'appareil en la frottant à l'aide d'un chiffon propre.

Nettoyage de la table

Type de dépôt	Enlever immédiatement ?	Enlever lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour éliminer le dépôt ?
Sucre ou aliments/liquides contenant du sucre	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisses	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures d'eau ou traces d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique

Important !

La surface de l'aire de cuisson doit être lavée uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de vaisselle.

Attention !

Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre ; une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.

Protégez la table de cuisson contre la corrosion.

Mettez hors de tension la table de cuisson pour éviter la corrosion.

Évitez de laisser des casseroles contenant des plats préparés à base de graisses ou d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut s'embraser de façon spontanée.



IMPORTANT : Si votre appareil semble présenter un dysfonctionnement, veuillez contacter le distributeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊMES.

Remarque importante : si un dépanneur chargé de vous prêter assistance pendant que le produit est sous garantie découvre que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, alors les coûts de l'appel de demande d'intervention pourraient vous être imputables.

L'appareil doit être accessible afin que le dépanneur puisse effectuer toutes réparations nécessaires. Si votre appareil est installé d'une telle manière qu'un dépanneur craigne que l'appareil ou votre cuisine risque d'être endommagé, alors celui-ci n'effectuera aucune réparation.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Alimentation électrique:	220 – 240 V~, 50 - 60 Hz
Connexions alimentation: contact de 3mm)	28 A (Sortie à fusible double pôles avec un
Puissance d'entrée max.:	6.0 kW

Renseignements sur l'énergie

Tableau - Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	STV4F	-
Type de plaque	-	Plaque électrique	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	4	-
Technologie de chauffage (zones ou aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Foyers radiants	-
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	Φ	Zone avant gauche : 20,0 Zone arrière gauche : 16,5 Zone avant droite : 16,5 Zone arrière droite : 20,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	L W	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche : 186,8 Zone arrière gauche : 194,5 Zone avant droite : 203,8 Zone arrière droite : 183,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	192,1	Wh/kg

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément au règlement de la Commission (UE) N°s 65/2014 et 66/2014.

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

- (1). Utilisez des récipients de taille adaptée.
- (2). Si possible, posez un couvercle sur le récipient lors de la cuisson.
- (3). Choisissez le récipient avec la meilleure capacité de conservation de la chaleur.
- (4). Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.
- (5). La durée de cuisson des aliments présentant un rapport élevé surface/volume est plus réduite.

Informations relatives au démontage

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

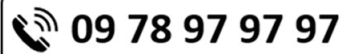
la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.



Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez-le :



du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00
Prix d'un appel local

INSTRUCTIONS FOR USE - EN



SIGNATURE®

CERAMIC HOB

STV 4 F

Contents

SATEFY INSTRUCTIONS	-1-
DESCRIPTION	-8-
INSTALLATION	-10-
USING THE CERAMIC HOB	-14-
HOB GUIDELINES	-22-
CLEANING AND MAINTENANCE	- 23-
TECHNICAL DATA	-25-



THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSHOLD USE ONLY!

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

Safety instructions

Caution!

1. Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
2. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Always keep children away from the ceramic hob.
4. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
5. Ensure that small items of household equipment, including connection

leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

6. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
7. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
8. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
9. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
10. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
11. The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning

equipment.

- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

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

- 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.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.

- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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 accident.
- **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.

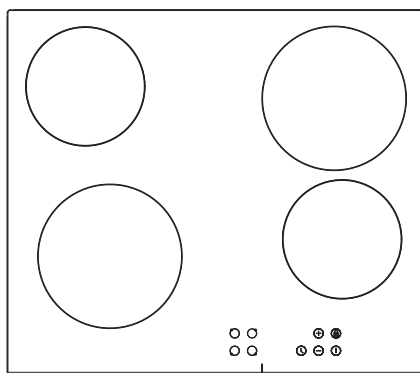
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device
- A steam cleaner is not to be used.
- Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
- Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the

self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

DESCRIPTION

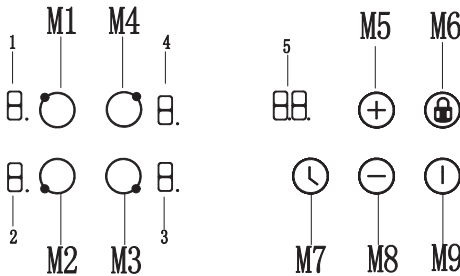
Diagram of the 4-zone ceramic hob

- 1) 2x1.20 kW hyperspeed zones (diameter 165 mm)
- 2) 2x1.80 kW hyperspeed zones (diameter 200 mm)



Control panel

Control panel layout



M1. NO.1 cooking zone select button.

M2. NO.2 cooking zone select button.

M3. NO.3 cooking zone select button.

M4. NO.4 cooking zone select button.

M5. Plus button: for adding time and power level.

M6. Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel.

M7. Timer selector: timing for each cooking zone.

M8. Minus button: for reducing time and power level.

M9. Power button: press and hold to turn on or off the hob.

1. Cooking zone indicator of NO.1
2. Cooking zone indicator of NO.2
3. Cooking zone indicator of NO.3
4. Cooking zone indicator of NO.4
5. Timer indicator

Display mode

- 1) **Unit digit digital tube:** Display corresponding parameters of the heating control, multi-ring sign and High temperature warning sign ("H") of the cooking zone.
- 2) **Two digits digital tube :** Display the corresponding parameters of the time and child safety lock sign.



EN-9

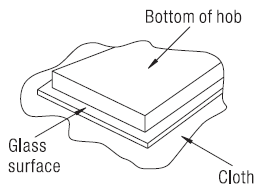
INSTALLATION

Installing the ceramic hob

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the ceramic, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in ceramic, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment the coating.
- Range should be installed according to the manufacturer's instructions.

Assembly of ceramic hob :

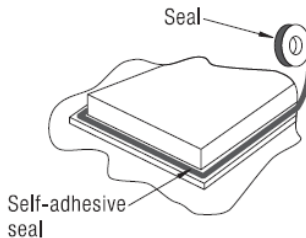
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



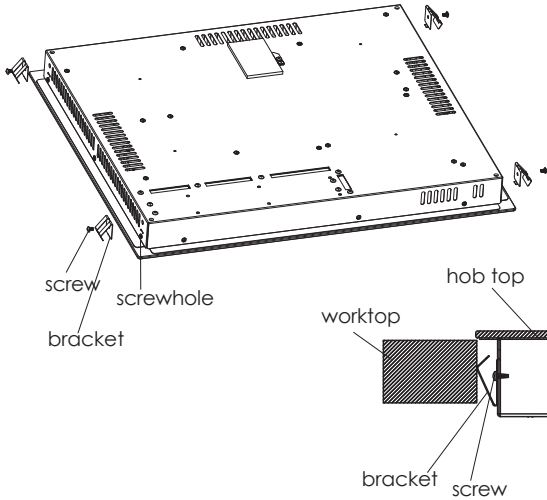
- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass. Apply the seal all around the circumference.

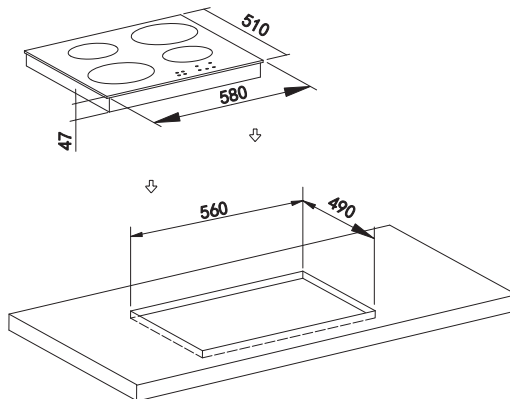
Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.



- Fix the brackets(4 pcs) on the left side and right side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.



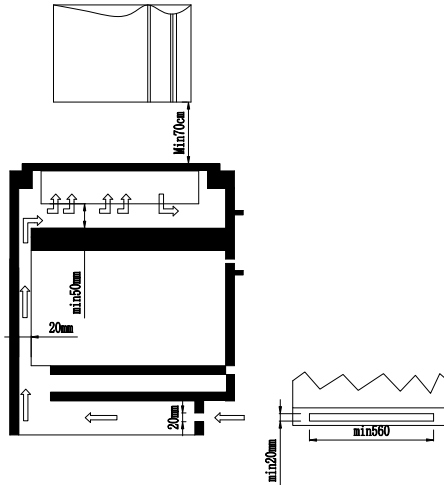
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.
- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly.



- Cut a hole in the worktop that corresponds with the drawing shown above .

IMPORTANT: You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.

IMPORTANT: There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).

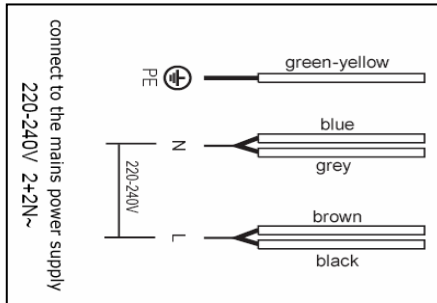


IMPORTANT: Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced

- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- There are holes on the base or the sides of the hob that you can fix the four brackets to.
- You should place the bracket on the underneath of the hob, in a position that is appropriate for the aperture that you have cut out. Using the screws provided, fix the bracket to the hob. These screws MUST be securely tightened.

Replacing the mains supply cable

- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
 - The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:
 - Switch the appliance off at the control switch.
 - Open the terminal block on the underside of the hob.
 - Unscrew the terminal screws fixing the cable.
 - The "green-yellow" earth wire must be connected to the terminal \perp . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- The "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).



USING THE CERAMIC HOB

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see "Cleaning and maintenance" section).

- You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- Do not burn off more than one zone at once.
- You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Power on

- ✓ After switch on the appliance, the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will lit on for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.
- ✓ Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol "H"; At this time, only the power button "ⓘ" can operated by pressing and holding, and other button operations are invalid.

Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold "ⓘ" button for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- ✓ All the indicator digital tubes of the cooking zone will display "—" (The symbol "H" will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show "—" as well, it will not heat at this time.

- ✓ Under standby mode, if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

Heating control

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then press plus or minus button or to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “ \oplus ” or minus “ \ominus ” buttons can continuously to increase or decrease the power level.
- ✓ When the hob top is in heating status, press and hold “ I ” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones to heat. The corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “ H ”.
- ✓ Under standby mode, if some hob tops still exist residual heat, display will show “ H ”.
- ✓ If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button “ \ominus ” until “0” power level to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “ H ”.
- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.
- ✓ **Note:** 1. During the same period, only one hob top button is valid, that is only one decimal point “ \bullet ” can be displayed.
- ✓ 2. Press minus button “ \ominus ” to set the power level to “0”, then the heating hob top will close automatically.

Power level adjustment

- ✓ Under the standby mode, press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point "●" and heating level will display. You can press the plus "⊕" and minus "⊖" buttons to adjust suitable power level.
- ✓ By holding down either of these buttons, the value on the zone indicator will adjust up or down. Each pressing "⊕" button, power level will add one, until level 9, and displayed on its corresponding digital tube. Each pressing "⊖" button, power level will reduce one, until level 0 (Each pressing of "+" or "-" button, a short audible signal will be heard). Keep pressing "⊕", "⊖" buttons will make continuously increasing or decreasing effect.
- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point "●" of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are "0", the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

Auto-heating function

Your hob can auto-heating following the below steps:

- ✓ **Turn on automatic heating** : Press plus or minus button to set the power to level 9, then touch plus button "⊕" to let the power level alternately display "9" and "8". At this time, press minus button "⊖" to adjust the auto-heating level you need, such as level 6. In this automatic heating process, the corresponding power level indicating digital tube is alternately display "9" and "6". Alternate display time is 2.5 minutes.

✓ Press plus button to set the power to level 9, then touch plus button “ \oplus ” to let the power level alternately display “9” and “9”. At this point, the default timing has started. For example, after “9” and “9” alternately display for 10 seconds, press the “ \ominus ” to adjust the power level to level 6. The icons “9” and “6” will display for 2 minutes and 20 seconds. After 2 minutes and 20 seconds, the hob will turn to normal heating mode, corresponding power level indicating digital tube will display “6”.







When setting the automatic heating function, the corresponding cooking zone will be heated in level 9 for a period of time (heating time depends on the subsequent reduction to several levels, the heating time of each level is as follows), then continue working in the final adjusted heating level. For example, set the heating level to 9th level and activate the automatic heating function by pressing the “ \oplus ” key (alternately display “9” “9”). Then set the automatic heating function level to level 6 by minus button “ \ominus ”. In this setting, the cooking zone is heated by level 9 for 2.5 minutes. The cooking zone indicating digital tube is alternately display “9” and “6”. Then continue heating at level 6, the digital tube will display “6”.

✓ The power level and time corresponding tables of auto-heating are as below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fast-heating time (min)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5


✓ **Automatic heating level adjustment** : When entering automatic heating mode, only if auto-heating at max power within 30s, press minus button “ \ominus ” can reduce the power. After more than 30 seconds, pressing the minus button “ \ominus ” can not reduce the automatic heating level, it will exit the auto-heating mode.




After more than 30 seconds, as long as it is still in the automatic heating mode and the automatic heating level is less than 9th level, press the plus button “ \oplus ” to increase the automatic heating level, and the system continues to be in the automatic heating mode.

For example, after entering the automatic heating mode, within 30 seconds touch minus button “” to adjust auto-heating level to level 8. The indicating digital tube will display “” and “”. And then reduce to level 7, the indicating digital tube will display “” and “”. At this moment, the hob is still in the automatic heating mode. When more than 30 seconds, the level 7 can not be reduced to level 6, the automatic heating mode can be exited, and the hob change to normal heating mode, the indicating digital tube will display “”.



✓ When changing the automatic heating level, the elapsed time will be automatically calculated into the time corresponding to the new automatic heating level.

For example, you have selected the automatic heating level to be level 1 (1 minute), and after 30 seconds you change the level to level 4 (6.5 minutes). This automatic heating function will run accurately for 6 minutes (6.5 minutes minus 30 seconds).

✓ Within 30 seconds of automatic heating mode operation, press the minus button “” to adjust to a certain level, then the running time is counted in the set level time.

For example, when the indicating digital tube “” and “” is alternately displayed and has been running for 20 seconds. Press the minus button “” to adjust to 6th level, then the 20 seconds that have been run will be automatically counted in the 2.5 minutes of the 6th level, while the 6th level will continue to run for 2.5 minutes minus 20 seconds, that is 2 minutes and 10 seconds. Then turn back to normal heating mode.

Shutdown timer

After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button “”, the timer digital tube will display “00” and the decimal point on the right will display “”.

At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected burner can be set; (The following operations are required in In timing mode)

✓ If you set the timing of two hobs at the same time, the timing remaining time will be displayed alternately.

- ✓ If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.
- ✓ The first time you press the plus button “+”, the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.
- ✓ Press the plus button “+” for each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99minutes . The maximum adjustment to 99 minutes;
- ✓ Press the minus button “-” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute.
- ✓ After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep.

Power off

Under standby mode or heating mode, long press “I” button for 3s, a short audible signal will be heard,the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display “H”,and indicate residual heat warning.

Child Safety lock button

- ✓ The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button “🔒” for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status.The safety lock icon will display. When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.
- ✓ Under the child safety lock mode, the “L □” will display and flash(1s/time).If the cooking zone has set the time,the digital tube will

display the time and “L 0” alternately. If not, it will display “L 0” and “— —”

- ✓ Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button “🔒” for about 3 seconds.
- ✓ In the child safety lock mode, except for pressing and holding the power button to turn off, as well as press and hold the child lock button to unlock, the other buttons are invalid.

Setting cooking times for multiple zones

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

- Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone, press timer button “🕒” first, the digital tube decimal point “●” of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube “●” will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

- Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”. Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple burners are timed, you can switch the timing of different burners by pressing the time button “🕒”.

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show “●”.

Safety cut-off

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6-9
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “ⓘ” manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turn off.

Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The electronic temperature sensor on the control panel will transmit the real-time temperature to the chip of the control panel. The control sensor starts protection when the electronic temperature sensor gauge the current temperature is higher than a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone currently, and resumes the heating level after the temperature drops.
- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol "H", indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

PCB board fault codes and solutions

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the burners that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the burners that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
E1	The display board does not receive the signal of power supply board.	The communication line failure of power supply board or display board can cause communication anomalies. Replace the display board first. If the fault persists, replace the power supply board.
E2	The power supply board does not receive the signal of display board.	

E3	Power supply board relay failure	Replace the power supply board.
E4	1.Open circuit of the display board NTC. 2.short circuit of the display board NTC.	Replace the display board
E5	High temperature protection on the display board NTC.	Replace the Insulated silicone strip of circuit panel first. If the fault persists, replace the display board .

HOB GUIDELINES

- The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry. When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enameled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.

- If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

DO NOT USE THE HOB IF THE SURFACE BECOMES BROKEN OR CRACKED. YOU SHOULD SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK AND CONTACT THE CUSTOMER CARE DEPARTMENT IMMEDIATELY.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- Wipe the appliance over with a damp cloth.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

~~The surface inside the~~ cooking ring should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220 – 240 V~, 50 - 60 Hz

Supply Connection: 28 A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)

Max Rated Inputs: 6.0 kW

Energy information

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	STV4F	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Left front zone: 20.0 Left rear zone: 16.5 Right front zone: 16.5 Right rear zone: 20.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E Electric cooking	Left front zone: 186.8 Left rear zone: 194.5 Right front zone: 203.8 Right rear zone: 183.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E Electric hob	192,1	Wh/kg

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 65/2014 & 66/2014.

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

- (1).Use suitable size of pan for cooking.
- (2).Cover the pan with lid if possible during cooking.
- (3).Choose pan which has better retaining heat capacity.

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

Information for dismantling

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

Environmental note


European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.



We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97, From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).

 **09 78 97 97 97**

du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00
Prix d'un appel local



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France