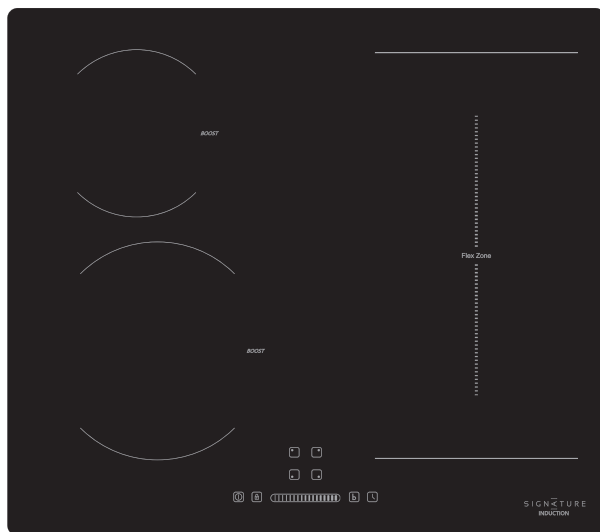




SIGNATURE®

TABLE INDUCTION

STI 4 F

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	-1-
DESCRIPTION DU PRODUIT	-15-
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	-17-
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	-23-
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	-35-
DEPANNAGE	-37-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-41-
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	-44-
SAV-GARANTIE	-45-

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité SIGNATURE. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE

1. Cet appareil génère des champs magnétiques dans une proximité immédiate.
2. ATTENTION: Les personnes portant des PACEMAKERS doivent s'assurer que leurs pacemakers aient été conçus en conformité avec les standards en vigueur. Il est recommandé de consulter le fabricant ou votre médecin afin de s'assurer qu'il n'y ait pas d'incompatibilité.
3. Cet appareil génère des champs magnétiques de courte portée, par conséquent, les personnes portant d'autres types d'appareils médicaux électriques, tels que les aides auditives, doivent s'assurer que ceux-ci soient conformes aux normes régissant les interférences électromagnétiques.
4. Cet appareil a été conçu pour une

utilisation domestique uniquement.
En cas de doutes ou si vous avez
des questions, veuillez contacter le
fabricant.

5. Cet appareil est destiné à être utilisé
dans des applications domestiques
et analogues telles que :

- Les coins cuisines réservés au
personnel des magasins, bureaux et
autres environnements
professionnels ;
- Les fermes et l'utilisation par les
clients des hôtels, motels et autres
environnements à caractère
résidentiel ;
- Les environnements de type
chambres d'hôtes ;
- La restauration et autres
applications similaires hormis la
vente au détail.

6. Conservez l'emballage hors de la
portée des enfants (les sachets en

plastique, les pièces en plastique préformé, etc.), celui-ci pourrait s'avérer dangereux.

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

avec un ventilateur produisant un débit d'air sous le plan de travail. En cas de présence de tiroir sous le plan de travail, ne pas y placer des papiers ou des objets servant à l'allumage car ils pourraient être aspirés par le ventilateur, en endommageant ou en compromettant sa fonction.

11. Ne pas utiliser de film aluminium pour protéger des parties de la plaque.
12. Ne pas laisser la cuisine sans surveillance lors de la cuisson des aliments avec un contenu d'huiles ou de graisses élevé, afin d'éviter tout risque d'incendie. Si l'huile ou les graisses prennent feu, ne pas utiliser de l'eau pour l'éteindre. Utilisez un couvercle pour couvrir la flamme et mettez la plaque hors tension.
13. Ne pas utiliser la plaque pour la

cuisson si elle est cassée. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient s'infiltrer par les fissures et provoquer des chocs électriques. Contactez immédiatement une personne qualifiée lorsque vous constatez des fissures.

14. Ne conservez pas de produits fabriqués en matériau combustible à proximité de la plaque (matériaux plastiques, papiers, etc.) ni de liquides inflammables, ceux-ci pourraient prendre feu et les parties métalliques pourraient chauffer et provoquer des brûlures.
15. Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance dans la cuisine lorsque la plaque est en cours d'utilisation.
16. Ne pas utiliser la plaque comme surface de travail lorsqu'elle est en cours d'utilisation, la surface du

foyer de cuisson pourrait être chaude après un transfert de la température des aliments cuisinés à la casserole et vers le verre.

17. Après utilisation, lorsque l'élément de cuisson ou la plaque est éteinte, un témoin de chaleur résiduelle s'allumera, affichant un H (brûlant - "hot" en anglais) pour chaque foyer de cuisson ayant été utilisé : cela indique que le foyer correspondant est encore dangereusement chaud. Veuillez consulter le chapitre sur le fonctionnement de la plaque).
18. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
19. Ne pas chauffer des aliments dans des récipients fermés hermétiquement avant de les

ouvrir, ils pourraient exploser ! Cet avertissement doit être également respecté pour d'autres types de surfaces de cuisson.

20. Ne pas placer des ustensiles métalliques sur la plaque, ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures importantes.
21. Afin d'éviter une utilisation non adaptée par les enfants ou d'autres personnes et de se protéger contre le démarrage accidentel de la plaque lors du nettoyage, l'appareil est prévu avec un dispositif de sécurité (veuillez consulter le chapitre concernant le fonctionnement de la plaque).
22. La surface du verre reste froide durant la cuisson, afin d'éviter les brûlures; De plus, la zone de cuisson ne peut pas être activée accidentellement si des ustensiles

de cuisson adaptés ne sont pas placés sur le foyer.

23. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
24. MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
25. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
26. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées

d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé (e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

29. **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans

doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

30. Pour la conformité CEM la commande tactile est ajustée au niveau optimal.
31. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
32. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
33. 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.
34. NE JAMAIS tenter d'éteindre un

incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

35. Après utilisation, mettez la plaque hors tension à l'aide du dispositif de commande et n'utilisez pas uniquement le détecteur d'ustensile de cuisson.
36. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
37. AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant

appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

38. Les éléments de chauffage ne fonctionnent pas si la casserole présente un diamètre trop réduit ou qui n'est pas détectable par voie magnétique. Afin de vérifier si le matériau de la casserole est adapté, car ferreux, utilisez un aimant.
39. Pour éviter d'endommager le circuit électronique, la plaque est équipée d'un capteur contrôlant constamment la température du circuit même : en cas de surchauffe, la plaque réduira automatiquement l'alimentation électrique ou se mettra hors tension jusqu'à ce qu'une

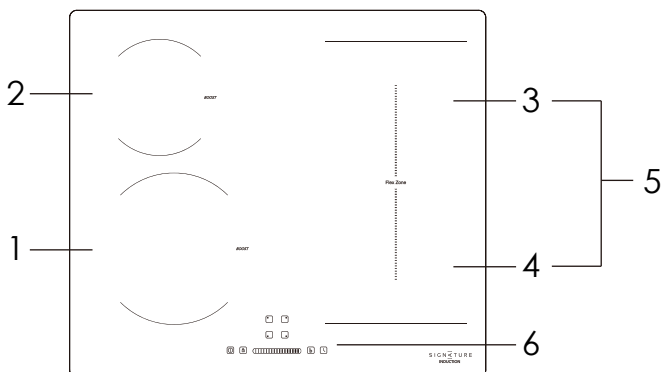
température de sécurité soit atteinte.

40. Le câblage fixe de l'appareil doit être muni d'un dispositif de débranchement multipolaire.
41. Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
42. 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'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
43. Pour les instructions relatives à l'installation de l'équipement, veuillez vous référer à la partie INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

- 44. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 45. 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'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
- 46. En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe <INSTRUCTIONS D'INSTALLATION>. En ce qui concerne les instructions de nettoyage et d'entretien, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue de dessus



1. Max. 2000W / Boost 2300W

4. Max. 1200W / Boost 1500W

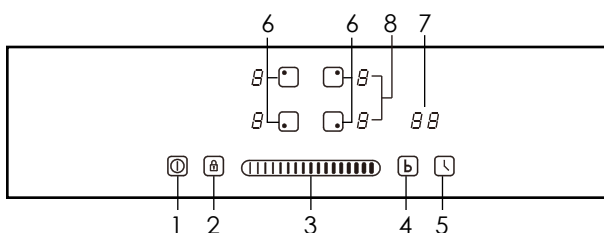
2. Max. 1200W / Boost 1500W

5. Max. 2600W / Boost 3000W

3. Max. 1800W / Boost 2100W

6. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Bouton de MARCHÉ/ARRET

5. Bouton de minuteur

2. Bouton de verrouillage

6. Bouton de sélection des foyers

3. Curseur tactile de Puissance

7. Affichage de minuteur

4. Bouton de boost

8. Boutons des zones flexibles

Instruction

No.	Référence	Description
1		Bouton de MARCHÉ/ARRET: Pour allumer ou éteindre la machine.
2		Bouton de verrouillage: Appuyez une fois sur le bouton pour verrouiller les touches. Les autres boutons ne peuvent pas fonctionner lorsque l'appareil est verrouillé. Appuyez longuement sur ce bouton pour le déverrouiller.
3		Bouton de booster.
4		Minuteur: Réglez le minuteur selon vos besoins.
5		La zone arrière gauche sélectionnée.
6		La zone avant gauche sélectionnée.
7		La zone arrière droit sélectionnée.
8		La zone avant droit sélectionnée.
9		Curseur: Augmenter ou diminuer la puissance.
10		Affichage: Il indique le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la plaque de cuisson.
11		Affichage du minuteur.

Nom des accessoires	Quantité	Image
Bande d'éponge	1	
Boucle	4	
Vis	4	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

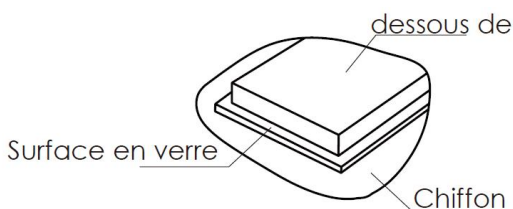
Sélectionner l'emplacement d'installation

- Coupez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma.

- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.

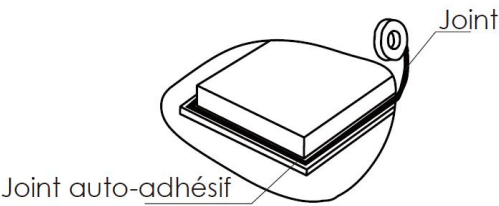
- Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm. Veuillez choisir un plan de travail en matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation importante causée par le rayonnement thermique de la table de cuisson. Comme indiqué ci-dessous:

- Mettez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail. Placez la plaque face vers le bas sur une surface protégée.

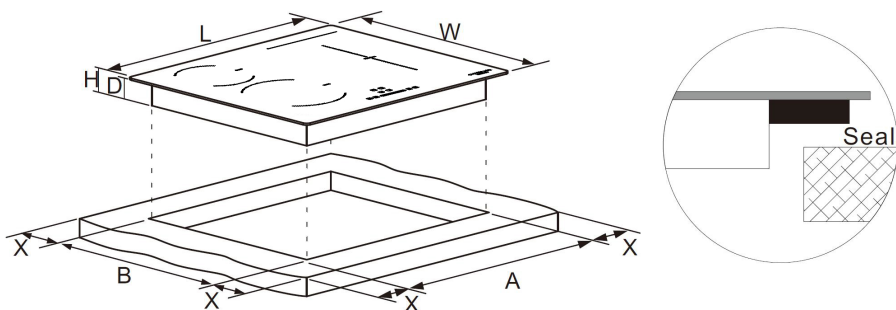


- Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour le fixer sur la surface de travail. Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la plaque en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint tout autour. Coupez l'excédent et rapprochez les

deux extrémités du joint.



Avertissement : Il faut utiliser le bois imprégné ou un autre matériau isolant comme matériau de surface de travail.

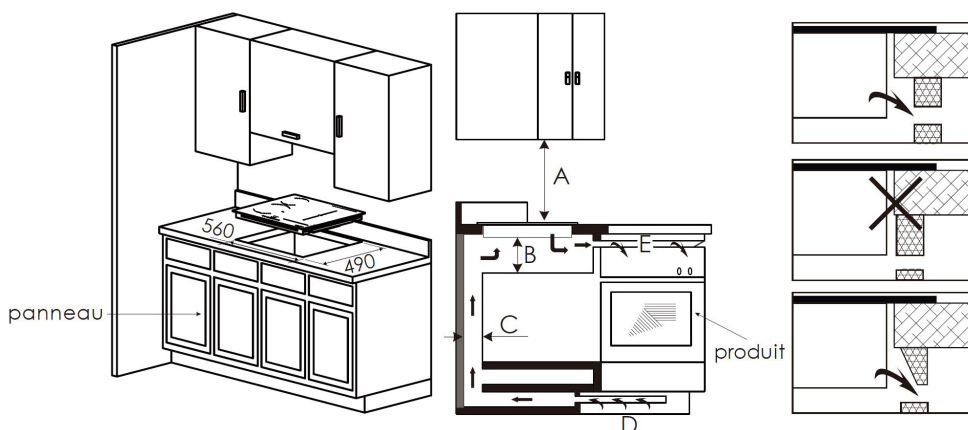


Type	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
STI4F	590	520	60	56	560	490	50

 Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ces entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.

Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.

Remarque: La distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard au-dessus d'elle doit être d'au moins 760 mm.



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

Avant l'installation de la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- ✓ Le plan de travail est horizontal et à angles droits, aucun support structurel n'interfère avec les espaces requis.
- ✓ Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- ✓ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit comporter un ventilateur de refroidissement intégré.
- ✓ L'installation doit être conforme à toutes les exigences d'espacement, ainsi qu'aux normes et règlements applicables.
- ✓ Un sectionneur approprié permettant la déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règlements et normes de câblage locaux.
- ✓ Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences.

- ✓ Le sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée.
- ✓ Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation.
- ✓ Utilisez des revêtements faciles à nettoyer et résistants à la chaleur (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- ✓ la partie inférieure des armoires de cuisinière à induction doit être équipée de produits tels que des fours ou être fermée par des panneaux de bois.

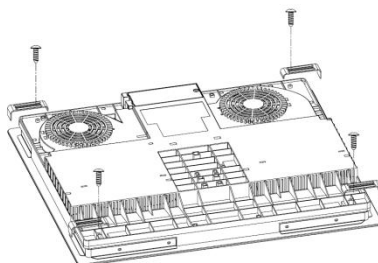
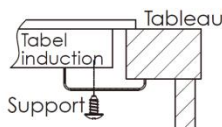
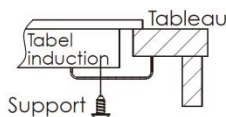
Après l'installation de la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- ✓ Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- ✓ Il y a un flux d'air frais approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- ✓ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- ✓ Le sectionneur est facilement accessible par le consommateur.

Avant de positionner les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas avec force sur les boutons de contrôle faisant saillie par rapport à la surface de la table de cuisson. Régler la position des supports.

- ✓ Fixer la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.
- ✓ Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Mise en garde

- ✓ La table de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-mêmes.
- ✓ La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un appareil de réfrigération, lave-vaisselle, ou sèche-linge.
- ✓ La table de cuisson doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
- ✓ Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
- ✓ Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- ✓ Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- ✓ Cette table de cuisson ne doit être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Brancher la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson ne doit pas être branchée à l'alimentation secteur que par une personne ayant les qualifications requises.

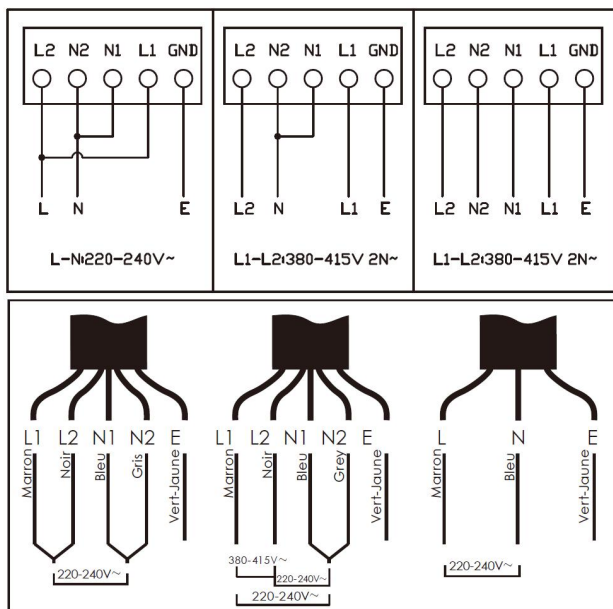
Avant de brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, procédez aux vérifications suivantes:

1. Le système de câblage domestique est approprié à la puissance électrique requise par la table de cuisson.
2. La tension d'alimentation correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent soutenir la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour brancher la table de cuisson à

l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné en sorte qu'aucun point du câble n'ait une température dépassant 75°C.



Vérifiez avec un électricien que le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.



- ✓ Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être changé, cela ne doit être fait que par un agent du service après-vente avec des outils spécialisés pour éviter un accident.
- ✓ Si l'appareil est branché directement sur l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé et comporter une ouverture minimale de 3mm entre ses contacts.
- ✓ L'installateur doit veiller ce que le branchement électrique correct soit effectué et à ce qu'il soit conforme aux règlements de sécurité.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni comprimé.
- ✓ Le câble d'alimentation doit être inspecté régulièrement et remplacé exclusivement par des techniciens agréés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

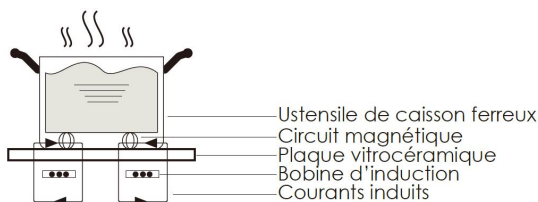
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce manuel et faites une particulière attention à la section « CONSIGNES DE SECURITE ».
- Retirez le film de protection qui peut être encore sur votre table de cuisson.

Principe de fonctionnement

La table à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle utilise des vibrations électromagnétiques générant directement de la chaleur dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface de verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisson finit par le chauffer.

Boutons tactiles



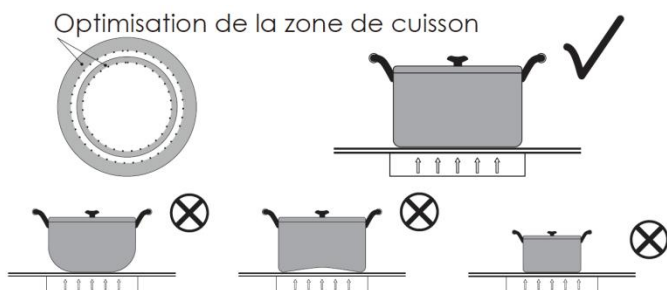
- Les boutons de contrôle réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons de contrôle.

Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés

- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la table de cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vérifiez que votre ustensile de cuisson convient en le testant avec un aimant. Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui, cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas un aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
 2. Suivez les étapes de la section « Départ de la cuisson ».
 3. Si '  ' ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, cela indique que l'ustensile de cuisson convient.
- Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.

Dimension de foyer (diamètre/mm)	Ustensile minimum (diamètre/mm)
165	120
185	140
215	160
400x200	400x200

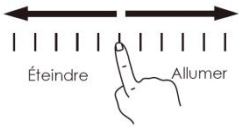
- Les casseroles et les poêles doivent être placées précisément au centre de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué, avec un contour plus clair, ce qui conseille à l'utilisateur d'opter pour une zone de cuisson plus petite, si disponible, avec une casserole de plus petit diamètre. Le but est d'obtenir des performances et une efficacité optimale. Vous pouvez toutefois utiliser des casseroles dont le diamètre est inférieur à cette limite.



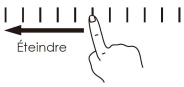
Départ de la cuisson

Une fois allumé, le Buzzer sonne une fois et tous les voyants s'allument lors de la première utilisation pour indiquer que le roller est en veille.

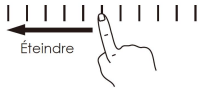
1. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRET, tous les voyants lumineux indiquent '—'. • Si vous ne choisissez pas une puissance de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.	
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
3. Touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson, et un indicateur à côté de la touche clignote. Le réglage de chauffage par défaut est "5".	

4. Sélectionnez une puissance de cuisson en touchant le curseur. • Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.	
--	--

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Touchez le bouton de sélection de la zone que vous souhaitez désactiver.	
2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur le curseur. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».	
3. Éteignez toute la table de cuisson en pressant la touche MARCHE/ARRET.	
4. Attention aux surfaces chaudes « H » indiquera quelle zone de cuisson est chaude. Cela disparaîtra lorsque la surface est refroidie jusqu'à une température sécuritaire. C'est également une fonction qui peut servir à économiser de l'énergie. Si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.	

Utiliser la fonction Booster

- Activer la fonction Booster 1. Toucher le bouton de sélection du foyer. 2. Toucher le bouton Booster, l'affichage indique 'b'.	
- Annuler la fonction Booster 1. Toucher le bouton de sélection du foyer. 2. Toucher le curseur pour annuler la fonction Boost, et sélectionnez le niveau de puissance souhaité. 3. La fonction Boost ne dure que 5 minutes, au bout desquelles la zone passe automatiquement au niveau 9.	

Verrouillage des touches

- Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires. Par exemple, les enfants peuvent allumer l'appareil par hasard.
- Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche « MARCHE/ARRÊT ».

- Pour verrouiller les touches Appuyez sur le bouton de verrouillage. Le voyant lumineux de la minuterie va afficher « Lo ».	
- Pour déverrouiller les touches 1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. 2. Touchez et maintenez le bouton de verrouillage pendant 3 secondes. 3. Vous pouvez recommencer à utiliser la table de cuisson.	



Lorsque la table de cuisson est verrouillée, vous pouvez uniquement appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT », pour l'éteindre en cas d'urgence. Avant de redémarrer la table de cuisson, il faudra désactiver d'abord le mode verrouillage.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Minuteur de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.

Utiliser le minuteur comme alerte sonore

1. Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson, vous devez régler la minuterie (l'indicateur de zone « • » ne clignote pas).	
2. Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'affichage du minuteur et le « 0 » clignote.	
3. Réglez la durée en touchant le curseur tactile.	
4. Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.	

5. Réglez la durée en touchant le curseur tactile.	93
6. Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'affichage indique la durée restante.	
7. La sonnerie bipé pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur affiche «- -» quand la durée réglée s' est écoulée.	--

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

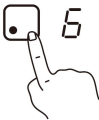
1. Toucher le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.	
2. Touchez le bouton de la minuterie, le « 10 » apparaîtra sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote. L'indication de zone « ● » clignote.	
3. Réglez la durée en touchant le curseur.	03
4. Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.	

5. Réglez la durée en touchant le curseur.	
6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commencera immédiatement à être décompté et l'afficheur affichera le temps restant. REMARQUE : le point rouge à côté de l'afficheur de la puissance s'allume pour indiquer que cette zone est sélectionnée.	
7. Une fois la durée expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. REMARQUE : Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont allumées précédemment.	

Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

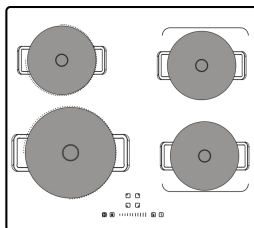
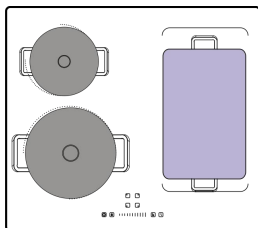
1. La procédure de réglages de plusieurs foyers est similaire à celle de réglage d'un foyer ; Lorsque vous réglez la durée de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers concernés sont allumés. L'affichage du minuteur indique la durée en minutes. Le point de la zone correspondante clignote.	 15 (réglé sur 15 minutes)  30 (réglé sur 30 minutes)
2. Une fois le compte à rebours expiré, le foyer correspondant s'éteint, puis la nouvelle durée s'affiche et le point du foyer correspondant clignote. REMARQUE : Appuyez sur le bouton de sélection d'un foyer, la minuterie correspondante sera affichée dans l'affichage de la minuterie.	

Annuler le minuteur

1. Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la minuterie.	
2. En touchant le bouton de la minuterie, l'affichage clignote.	
3. Touchez la commande de sélection de la puissance pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.	

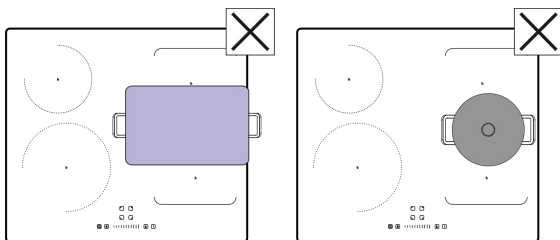
Utiliser la zone modulaire

1. Cette zone peut être utilisée comme zone unique ou zones modulaires selon les besoins de cuisson.
2. La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque la zone modulaire fonctionne, seule la zone couverte par l'ustensile de cuisson est activée.
3. Pour garantir la détection de l'ustensile de cuisson et la distribution équilibrée de la chaleur, centrez correctement l'ustensile de cuisson.

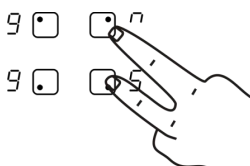


4. Si une table de cuisson comporte plusieurs zones flexibles, il n'est pas recommandé d'utiliser plusieurs zones en même temps pour une seule casserole.
5. Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson

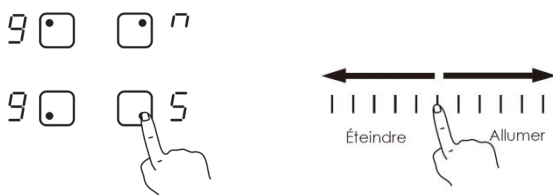
unique. Ne placez pas de casserole au centre de la zone de pont. Une casserole ovale ou rectangulaire, ou une marmite est idéale comme ustensile.



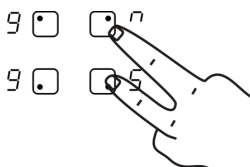
6. Appuyez simultanément sur les deux touches de sélection de zone – l'affichage de la zone flexible clignote et la puissance initiale (niveau 5) s'active.



7. Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson : Sélectionnez la zone inférieure droite pour régler puissance/durée. Utilisez le curseur pour choisir le niveau souhaité.
Remarque : La fonction Boost dure 5 minutes maximum, puis la zone repasse automatiquement au niveau 9.



8. Appuyez à nouveau simultanément sur les deux touches de sélection de zone pour quitter la fonction Zone flexible.



Durée de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table à induction. Elle se déclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionner par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Chauffage résiduel

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous rappeler de ne pas vous en approcher.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, parmi lesquels votre ustensile de cuisson et la quantité d'ingrédients cuire.

Faites des tests avec la table de cuisson pour trouver les réglages les plus appropriés.

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	- Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments - Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite - Mijotage doux - Chauffe lente
3 - 4	- Réchauffer - Mijotage rapide - Cuire du riz
5 - 6	- Pancakes
7 - 8	- Sauté - Cuire des pâtes
9	- Sauté asiatique - Griller - Porter une soupe à ébullition - Bouillir de l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissés par les aliments ou débordement /projections de substances non sucrées sur le verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	· Quand la table de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface brûlante » bien que les foyers puissent être encore brûlants! · Les tampons à récurer à usage Intensif, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressif/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié. · Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.

Quoi?	Comment?	Important!
Débordements, substances fondues et projections de substances sucrées chaudes sur le verre.	Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau à palette ou un racloir à lame spécialement conçu pour les tables de cuisson à induction, mais prenez garde aux foyers brûlants: 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale. 2. Positionnez la lame ou l'ustensile de nettoyage à un angle de 30 degrés et raclez les salissures ou débordements / projections vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Effectuez les étapes 2 à de la procédure de nettoyage des «salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus.	· Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordement/projections dès que possible. Si elles sont laissées sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer et même endommager irrémédiablement la surface du verre. · Danger de coupure: Quand le couvercle de sécurité d'un grattoir est rétracté, sa lame est tranchante comme un rasoir. Faites extrêmement attention et rangez-les toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

Quoi?	Comment?	Important!
Débordements / projections sur les boutons tactiles	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Imprégnez les substances avec de l'eau. 3. Essuyez les zones de boutons tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez intégralement la zone avec un papier essuie-tout pour la sécher. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	· La table de cuisson peut biper et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide sur eux. Veillez à essuyer la zone des boutons tactiles pour la sécher avant de remettre la table de cuisson sous tension.

DEPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre «Utilisation de l'appareil».

Problème	Causes possibles	Solution
Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les boutons de contrôle ou vous utilisez le bout des doigts pour toucher les boutons de contrôle.	Veillez ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touchez-les avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisson non lisses ont été utilisés. Des produits de nettoyage ou des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est plat et lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ». Voir « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisson et ce n'est pas dysfonctionnement.
La table de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Il y un bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter que les composants électroniques ne surchauffent. Il peut rester en fonctionnement même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. Ne mettez pas la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.

Problème	Causes possibles	Solution
L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et s'affiche à l'écran.	La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour le foyer ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle du foyer.
La table de cuisson à induction ou le foyer s'éteint soudainement, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche.	Dysfonctionnement technique.	Notez les lettres et chiffres du code d'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale, et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur et inspection

En cas d'anomalie, la molette à induction passe automatiquement en état de protection et affiche le Code de protection correspondant:

Code de défaut	Les causes possibles	Description
E1	Panne de pot ou de pot	Il n'y a pas de pots ou de casseroles, ni leur taille, leur matériau, etc. Ne convient pas ou n'est pas placé exactement au milieu de la zone de cuisson.
E2	Tension trop élevée	Supérieur à AC 265V.
E3	Tension trop basse	Inférieur à AC 180V.

Code de défaut	Les causes possibles	Description
E4	Interrupteur du capteur IGBT	Le capteur IGBT cesse de fonctionner lorsqu'il détecte un circuit ouvert.
E5	Court - circuit du capteur IGBT	Le capteur IGBT cesse de fonctionner lorsqu'il détecte un court - circuit.
E6	Température trop élevée du capteur IGBT	IGBT atteint $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ pendant 3 s (I Récupération automatique lorsque la température baisse de $50^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$).
E7	Disjoncteur du capteur de surface roller	Après 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température du pot détecte un circuit ouvert.
E8	Court - circuit du capteur de surface roller	L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température du pot détecte un court - circuit.
E9	Protection haute température du capteur de pot	L'IGBT cesse de fonctionner lorsqu'il est détecté que le circuit de détection de température du pot dépasse une certaine valeur.
EA	Démontage ou protection contre les pannes du capteur potentiométrique	Lorsque le capteur de corps de casserole est déplacé et que la machine entière est chauffée pendant un certain temps, la zone correspondante détectera l'état de déplacement du capteur de corps de casserole et la zone de chauffage cessera de chauffer.

Code de défaut	Les causes possibles	Description
EB	Panne de communication	La carte d'alimentation n'a pas reçu de signal de communication valide de la carte d'affichage pendant 90 secondes.
EC	Panne de communication	La carte d'affichage n'a pas reçu de signal de communication valide de la carte d'alimentation pendant 90 secondes.
H	La température de surface du roller est élevée.	Une fois le roller éteint, si la température de surface du roller est trop élevée, il affichera un "h" et le ventilateur retardera le travail de 2 minutes.

Ce qui précède est le jugement et l'examen des défaillances courantes.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Référence du modèle	STI4F
Nombre de zone	4 Zones
Alimentation électrique	220-240V~/380-415V 2N~
Puissance	7400W
Dimension du produit P x L x H (mm)	590×520×60
Dimension d'encastrement A x B (mm)	560×490

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	STI4F	-
Type de plaque	-	Table de cuisson électrique	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	Deux zones de cuisson et une zone	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Table de cuisson à induction	-
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Φ	Zone avant gauche:21,5 Zone arrière gauche:16,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	Zone arrière droite:20,0x38,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par Kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche:185,3 Zone arrière gauche:199,5 Zone avant droite:195,7 Zone arrière droite:191,7	Wh/Kg
Identification du modèle	EC plaque électrique	193,1	Wh/Kg

éteindre l'électricité	0.5	W
Mode veille	N/A	W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille :	N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique :	20 min	

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

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

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

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

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

Informations relatives au démontage

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/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.



Séparez les éléments avant de trier

SAV-GARANTIE

SAV - Garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

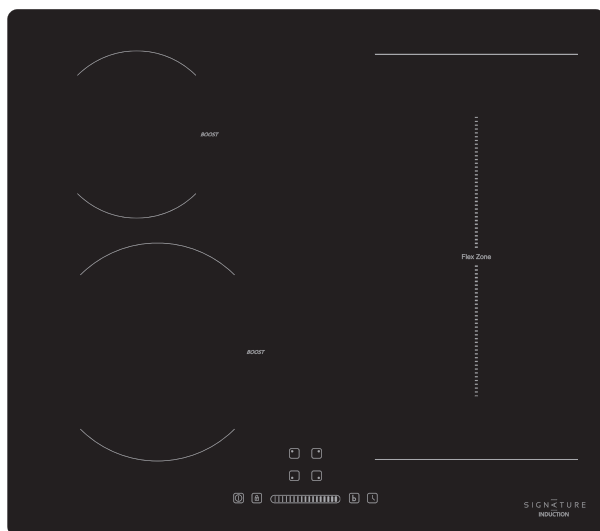
Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet :
www.but.fr

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

INSTRUCTIONS FOR USE - EN



SIGNATURE®

INDUCTION HOB

STI 4 F

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	-1-
PRODUCT OVERVIEW	-12-
INSTALLATION INSTRUCTIONS	-14-
OPERATING INSTRUCTIONS	-20-
CLEANING AND MAINTENANCE	-31-
TROUBLESHOOTING	-33-
TECHNICAL SPECIFICATIONS	-36-
DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE	-39-
CUSTOMER SERVICE	-40-

Thank you for choosing SIGNATURE quality. This product was created by our team of professionals and according to European regulations in force. For best use of your new device, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

manufacturer.

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

worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.

10. Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
11. Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.
12. Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.

13. Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper etc.) or flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.
14. Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.
15. Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass.
16. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).
17. After use, turn off the hob using the

command device and do not rely on the pan detector.

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

the area.

22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
24. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
25. A steam cleaner is not to be used.
26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

27. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
28. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
29. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
32. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance

and then cover flame

e. g. with a lid or a fire blanket.

33. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

34. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

35. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

36. WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

37. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is

too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.

38. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself: in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.
39. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
40. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
41. 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.

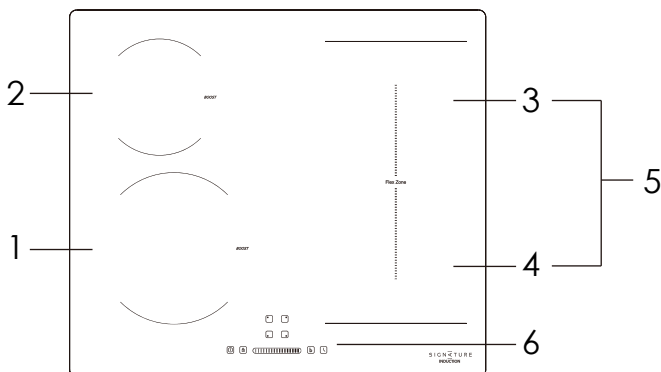
42. For details about dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to chapter <INSTALLATION INSTRUCTIONS>.

Regarding the instructions for cleaning and maintenance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.”

43. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

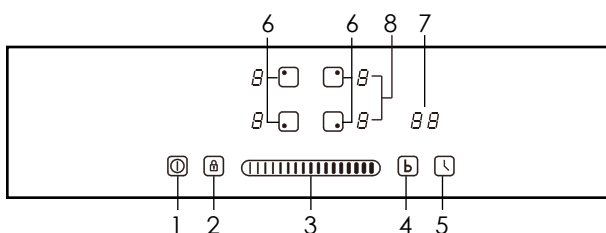
PRODUCT OVERVIEW

Top View



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Highest 2000W /Boost 2300W zone | 4. Highest 1200W /Boost 1500W zone |
| 2. Highest 1200W /Boost 1500W zone | 5. Highest 2600W /Boost 3000W zone |
| 3. Highest 1800W /Boost 2100W zone | 6. Control panel |

The Control Panel



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. ON/OFF | 5. Setting the timer |
| 2. Child lock | 6. Select heating zone |
| 3. Select power level | 7. Timer display |
| 4. Boost control | 8. Flexible zone function |

Instruction

No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		Press the button once to lock. Other buttons can't operate when it is locked. Long press the button to unlock.
3		The booster function.
4		Timer: Setting the time as you need.
5		Choose the left up hob.
6		Choose the left down hob.
7		Choose the right up hob.
8		Choose the right down hob.
9		Slide control: Increase or Reduce the power level.
10		Display: It shows power level, error code and hob status.
11		Timer display.

Accessory name	Quantity	Picture
Sponge strip	1	
Buckle	4	
Screw	4	

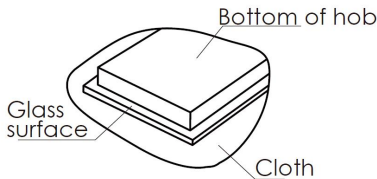
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Selection of installation equipment

- Cut the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Ensure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

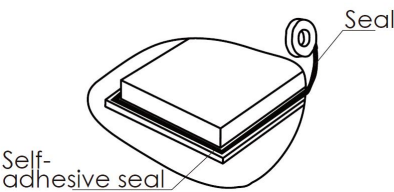
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



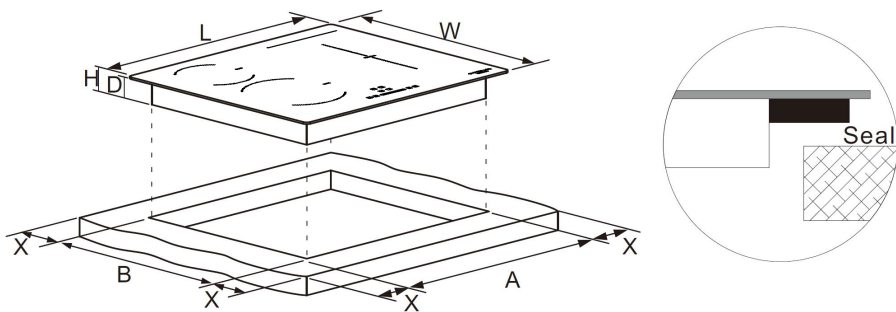
- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

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.



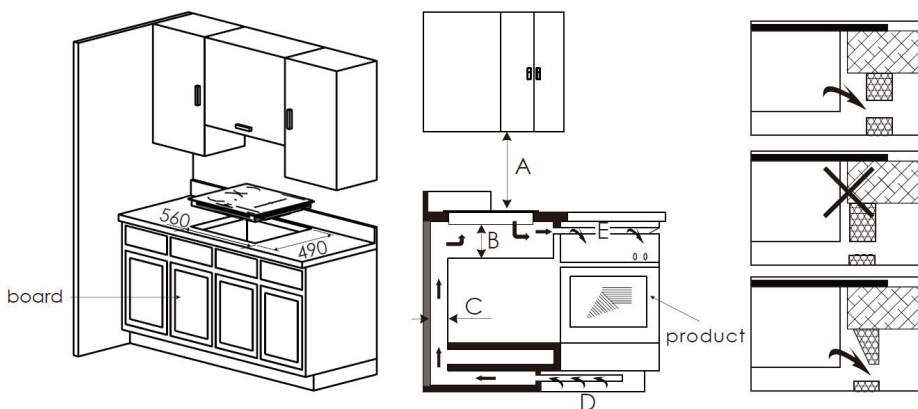
Warning: The work surface material must be made of impregnated wood or other insulation material.



Type	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
STI4F	590	520	60	56	560	490	50

 Under any circumstance, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below.

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before installing the hob

- ✓ The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- ✓ The work surface is made of a heat-resistant material.
- ✓ If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- ✓ The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- ✓ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- ✓ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- ✓ The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- ✓ You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- ✓ You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- ✓ Lower part of induction cooker ambry must install the product such as oven, or close with board.

After installing the hob

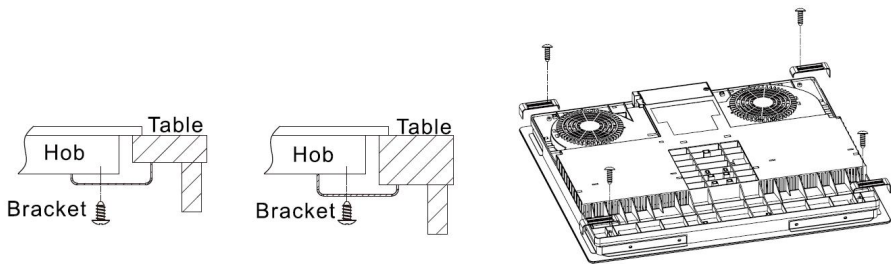
- ✓ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- ✓ There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- ✓ If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- ✓ The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- ✓ Fixing the hob on the work surface by screw four bracket on the bottom of hob (see picture) after installation.
- ✓ Adjust the bracket position to suit for different work surface thickness.



Cautions

- ✓ The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- ✓ Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- ✓ The hob should be installed to ensure better heat radiation, enhancing its reliability.
- ✓ The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- ✓ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- ✓ A steam cleaner is not to be used.
- ✓ This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitable qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

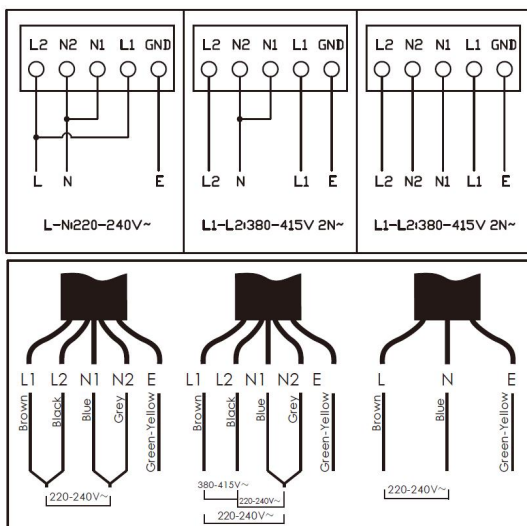
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause

over heating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- ✓ If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- ✓ If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- ✓ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- ✓ The cable must not be bent or compressed.
- ✓ The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

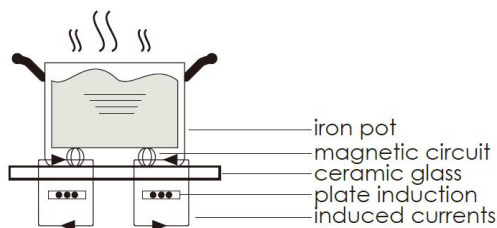
OPERATING INSTRUCTIONS

Before using your hob

- Read this guide, taking special note of the “ Safety Instructions ” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it.



Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of

water may make the controls difficult to operate.

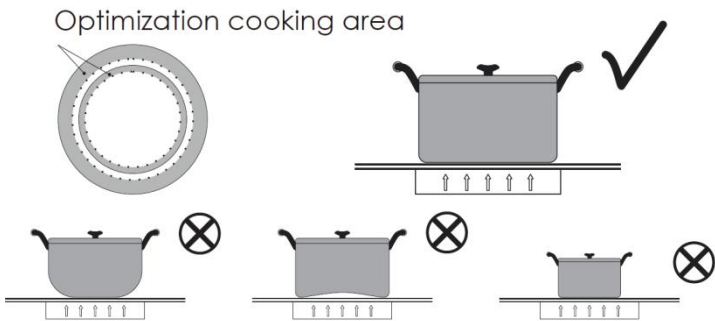
Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If '  ' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140
215	160
400x200	400x200

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter

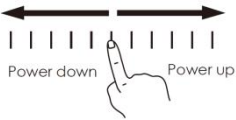
outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with a smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can use pans with smaller diameters than this limit.



To Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for the first using, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch, all indicators show '—'. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.	

3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash the default heat setting is "5".	
4. Select a heat setting by touching the ‘slider’ control. You can modify the heat setting at any time during cooking.	

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection that you wish to switch off.	
2. Turn the cooking zone off by touching the ‘slider’ control. Make sure the display shows ‘0’ .	
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
4. Beware of hot surface ‘H’ will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using Boost Function

Activate the boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the 'boost' key, then the display shows 'b'.	
Cancel boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set. 3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

- To lock the controls Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'.	
- To unlock the controls 1. Make sure the hob is turned on. 2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. 3. You can now start using your hob.	



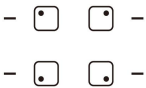
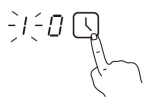
When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

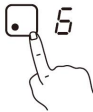
- You can use it as a minute reminder. In this case, the timer will not make any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a Minute Reminder

1. Make sure the cooktop is turned on, and you must set minute minder after cooking zone power setting finished (zone indication '●' is not blinking).	
2. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will flash.	
3. Set the time by touching the 'slider' control.	
4. Touch timer control again, then '1' will flash.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	

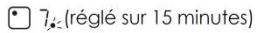
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the setting time finished.	- -
--	-----

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the time.	
2. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes. Zone indication "●" is blinking.	
3. Set the time by touching the 'slider' control.	0 3
4. Touch timer control again, the '1' will flash.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	9 3
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone. will be switched off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	
--	---

If the timer is set on more than one zone

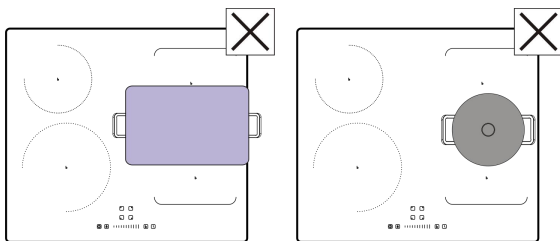
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.	 15. (réglé sur 15 minutes)  30. (réglé sur 30 minutes)
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. tier and the dot of corresponding zone will flash. NOTE: touch the heating zone selection control, the corresponding time will be shown in the timer indicator.	

Cancelling the timer

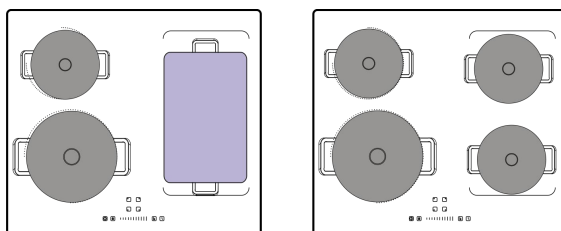
1. Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
2. Touch the timer control, the indicator will flash.	
3. Touch the power selection control to set the timer to '00' , the timer is cancelled.	

Using the Flexible zone function

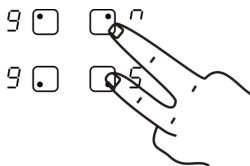
1. This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
2. It is made of two independent inductors that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.
3. To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.



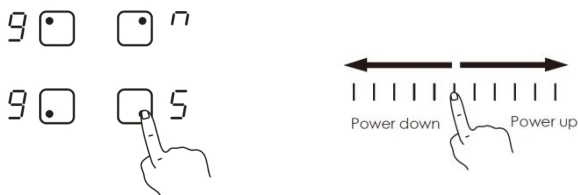
4. One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.
5. Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. Do not put pot in the middle of the bridge area. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.



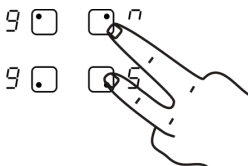
6. Press the two zone selected key at the same time ,the flexible zone display will flash and the initial setting of the power of 5 levels is performed.



7. You can modify the heat setting at any time during cooking. Selecting the right lower zone selection for power or time setting, and touching the 'slider' control to select the level you want to set.
Note: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.



8. Press the two zone selected key at the same time again to exit the Flexible zone function.



Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs when you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob will automatically switch off after 1 minute.

Residual heating warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter 'H' appears to warn you to keep away from it.

Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that are best for you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	- delicate warming for small amounts of food - melting chocolate, butter, and foods that burn quickly. - gentle simmering - slow warming
3 - 4	- reheating - rapid simmering - cooking rice
5 - 6	- pancakes
7 - 8	- sauteing - cooking pasta
9	- stir-frying - searing - bringing soup to the boil - boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker back on.	· When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! · Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. · Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	· Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. · Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch control	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	· The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appear in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	No pan or pot, or their size, material, etc. is not suitable, or not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.

Fault Code	Possible Cause	Description
E3	Voltage is too low	Lower than AC 180V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects an short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches $110\pm5^{\circ}\text{C}$ for 3s (It can recover automatically when temperature decrease 50°C - 70°C).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.
E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an short-circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot is detected to exceed a certain value.
EA	Pot sensor removal or failure protection	When the pot sensor is moved out, and the whole machine is heated for a period of time, the corresponding area will detect the moving out state of the cooker sensor, and the heating area will stop heating.

Fault Code	Possible Cause	Description
EB	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication fault	The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	Hob surface is of high temperature.	After the hob is off,if the hob surface temperature is too high,it will display "H",and the fan will delay working for 2 minutes.

The above are the judgment and inspection of common failures.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	STI4F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V 2N~
Installed Electric Power	7400W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	STI4F	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	Two cooking zones and a area	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction hob	-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Φ	Left front zone:21.5 Left rear zone:16.5	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	Right area: 20.0 x 38.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC ^{electric} cooking	Left front zone:185.3 Left rear zone:199.5 Right front area:195.7 Right rear area:191.7	Wh/Kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC ^{electric} hob	193.1	Wh/Kg

off power	0.5	W
Standby mode	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	20 min	

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

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

- (1).Use suitable size of pan for cooking.
- (2).Cover the pan with lid if possible during cooking.
- (3).Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4).If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5).It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

Information for dismantling

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

DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE



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.



Séparez les éléments avant de trier

CUSTOMER SERVICE

Customer service

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

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

Purchase product at BUT store:

This instruction book is also available on our website: www.but.fr

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).



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France