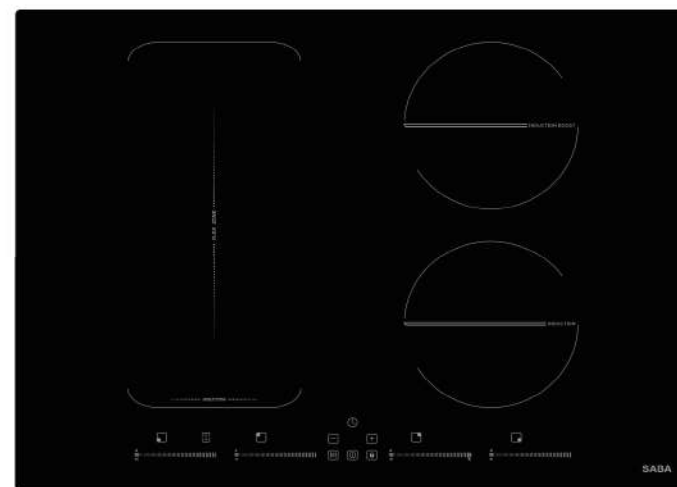


CUISINE **SABA**

TI70STD444SLB23

FR

GB



CONFORAMA France  
80 Boulevard du Mandinet  
LOGNES  
77432 Marne la Vallée Cedex 2  
FRANCE

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité SABA. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. 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.

FR

---

## TABLE DES MATIERES

---

CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	8
INSTALLATION .....	10
INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....	16
RÉGLAGE DE CHALEUR .....	31
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	31
DÉPANNAGE .....	33
AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES .....	34
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	35
RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉNERGIE .....	36
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS .....	38



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Attention !

1. Cet appareil génère des champs magnétiques dans une proximité immédiate.
2. ATTENTION: Les personnes portant des PACEMAKERS doivent s'assurer que leurs pacemakers aient été conçus en conformité avec les standards en vigueur. Il est recommandé de consulter le fabricant ou votre médecin afin de s'assurer qu'il n'y ait pas d'incompatibilité.
3. Cet appareil génère des champs magnétiques de courte portée, par conséquent, les personnes portant d'autres types d'appareils médicaux électriques, tels que les aides auditives, doivent s'assurer que ceux-ci soient conformes aux normes régissant les interférences électromagnétiques.
4. Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique uniquement. En cas de doutes ou si vous avez des questions, veuillez contacter le fabricant.
5. Conservez l'emballage hors de la portée des enfants (les sachets en plastique, les pièces en plastique préformé, etc.), celui-ci pourrait s'avérer dangereux.
6. Afin d'éviter tout choc électrique, contactez le service technique pour toute réparation.
7. Veillez à ce que l'installation et les connexions électriques soient effectuées par une personne qualifiée, en respectant les instructions du fabricant et en se conformant aux normes locales en vigueur.

8. La plaque doit être installée et mise à la terre par une personne qualifiée. Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil sauf mention contraire spécifique dans ce manuel. Toutes les interventions doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.
9. Cette plaque induction est fournie avec un ventilateur produisant un débit d'air sous le plan de travail. En cas de présence de tiroir sous le plan de travail, 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.
10. Ne pas utiliser de film aluminium pour protéger des parties de la plaque.
11. Ne pas laisser la cuisine sans surveillance lors de la cuisson des aliments avec un contenu d'huiles ou de graisses élevé, afin d'éviter tout risque d'incendie. Si l'huile ou les graisses prennent feu, ne pas utiliser de l'eau pour l'éteindre. Utilisez un couvercle pour couvrir la flamme et mettez la plaque hors tension.
12. Ne pas utiliser la plaque pour la cuisson si elle est cassée. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient s'infiltrer par les fissures et provoquer des chocs électriques. Contactez immédiatement une personne qualifiée lorsque vous constatez des fissures.
13. Ne conservez pas de produits fabriqués en matériau combustible à proximité de la plaque (matériaux plastiques, papiers, etc) ni de liquides inflammables, ceux-ci pourraient



prendre feu et les parties métalliques pourraient chauffer et provoquer des brûlures.

14. Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance dans la cuisine lorsque la plaque est en cours d'utilisation.
15. Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme surface lorsque la plaque de cuisson est utilisée, la surface de les zones de cuisson pourraient être chaudes après un transfert de la température de la cuisiner les aliments à la poêle, puis à le verre.
16. Après utilisation, lorsque l'élément de cuisson ou la plaque est éteinte, un témoin de chaleur résiduelle s'allumera, affichant un H (brûlant "hot" en anglais) pour chaque foyer de cuisson ayant été utilisé : cela indique que le foyer correspondant est encore dangereusement chaud. Veuillez consulter le chapitre sur le fonctionnement de la plaque).
17. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
18. Ne pas chauffer des aliments dans des récipients fermés hermétiquement avant de les ouvrir, ils pourraient exploser ! Cet avertissement doit être également respecté pour d'autres types de surfaces de cuisson.
19. Ne pas placer des ustensiles métalliques sur la plaque, ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures importantes.
20. Afin d'éviter une utilisation non adaptée par les enfants ou d'autres personnes et de se protéger contre le démarrage accidentel de la plaque lors du nettoyage, l'appareil est prévu avec un dispositif de sécurité (veuillez consulter le chapitre concernant le fonctionnement de la plaque).

FR

21. La surface du verre reste froide durant la cuisson, afin d'éviter les brûlures; De plus, la zone de cuisson ne peut pas être activée accidentellement si des ustensiles de cuisson adaptés ne sont pas placés sur le foyer.
22. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
23. MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
24. 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.
25. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
26. 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.
27. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
28. AVERTISSEMENT : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à

FR



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.

29. Pour la conformité CEM la commande tactile est ajustée au niveau optimal.
30. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
31. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
32. **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. **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.
33. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
34. Après utilisation, mettez la plaque hors tension à l'aide du dispositif de commande et n'utilisez pas uniquement le détecteur d'ustensile de cuisson.
35. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
36. **AVERTISSEMENT** : Utilisez 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.

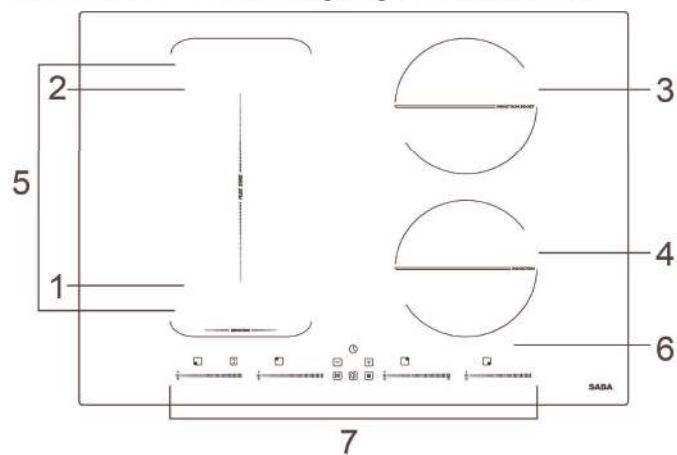
37. Les éléments de chauffage ne fonctionnent pas si la casserole présente un diamètre trop réduit ou qui n'est pas détectable par voie magnétique. Afin de vérifier si le matériau de la casserole est adapté, car ferreux, utilisez un aimant.
38. Pour éviter d'endommager le circuit électronique, la plaque est équipée d'un capteur contrôlant constamment la température du circuit même : en cas de surchauffe, la plaque réduira automatiquement l'alimentation électrique ou se mettra hors tension jusqu'à ce qu'une température de sécurité soit atteinte.
39. Le câblage fixe de l'appareil doit avoir une déconnexion tout-poteau appareil.
40. Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
41. Le changement de certaines pièces de votre appareil électroménager 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. En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe "INSTALLATION".

42. 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.
43. En ce qui concerne les instructions de nettoyage et d'entretien, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

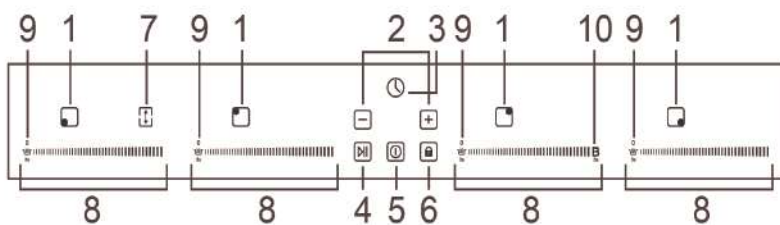
FR

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Schéma de 4 zones de plaque à induction



### Panneau de contrôle



8

### Description de l'icône du bouton:

Icônes	Fonction
1	max.2000W zone
2	max.1500W zone
3	max.1800W boost 2000W zone
4	max.1500W zone
5	max.3500W zone
6	Plaque de verre
7	Panneau de contrôle

FR

### Section d'affichage

Icônes	Fonction	Icônes	Fonction
1	Sélectionnez indicateur de zone de chauffage	6	Bouton de verrouillage
2	Bouton de minuteur	7	Contrôle de zone Flexible
3	Indicateur de réglage de la minuterie	8	Contrôle de régulation de puissance
4	Contrôle de la fonction Pause	9	Garder le contrôle de la fonction au chaud
5	Bouton de MARCHÉ/ARRET	10	Bouton de boost

Nom accessoire	La quantité	La photo
Bande d'éponge	1	
Support	4	
Vis	4	

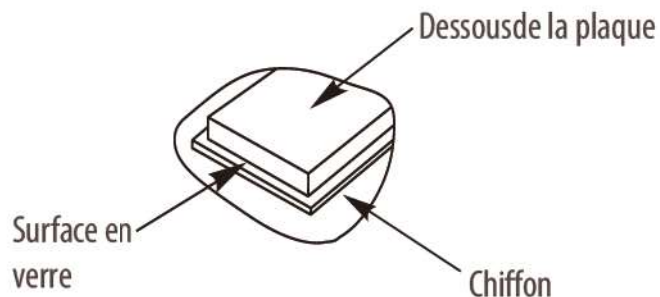
9



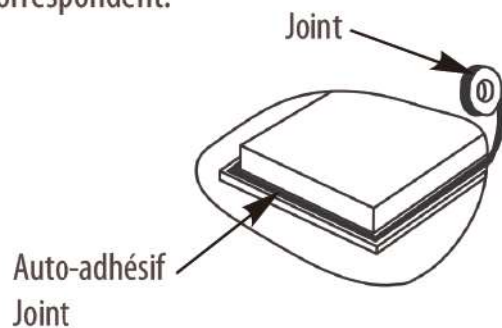
## INSTALLATION

### Sélectionner l'emplacement d'installation

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

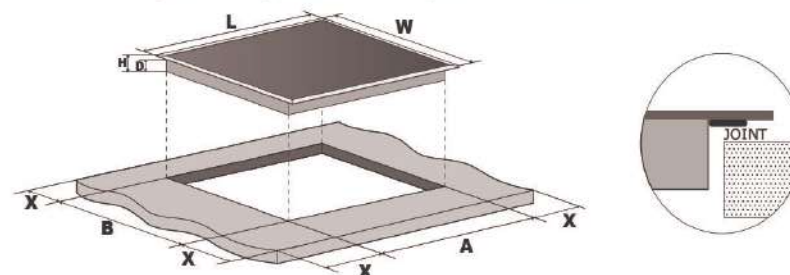


2. Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour le fixer sur la surface de travail. Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord du fond de la plaque de cuisson, en laissant environ 3mm du bord du verre. Appliquez le sceau sur toute la circonférence. Coupez tout excès et joignez les deux extrémités du joint afin qu'elles correspondent.



### Précautions à prendre

1. La plaque chauffante à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de telle sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.



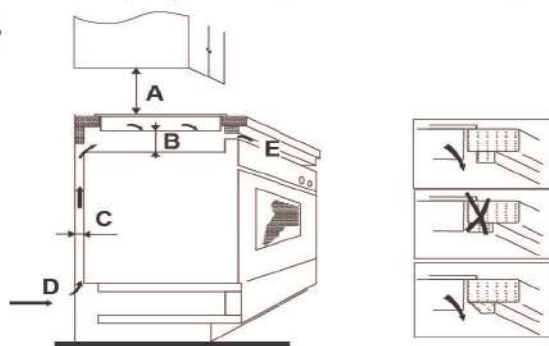
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
700	520	60	56	560	490	50 mini



En tout cas, assurez-vous que la plaque de cuisson à Induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées.

Assurez-vous que la plaque de cuisson à Induction fonctionne bien.  
Comme indiqué ci-dessous

Remarque: la distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante devrait être d'au moins 760mm.



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

### Avant d'installer la plaque de cuisson

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément de la structure n'interfère avec les besoins d'espace.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et règlements locaux de câblage.

complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et règlements locaux de câblage.

- L'interrupteur d'isolement doit être d'un type homologué et permettre une séparation des contacts entre les joints d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs de phase actifs si les règles de câblage local permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client avec la plaque de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les règlements en cas de doute concernant l'installation
- Vous utilisez un fini résistant à la chaleur et facile à nettoyer (comme des tuiles à induction) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

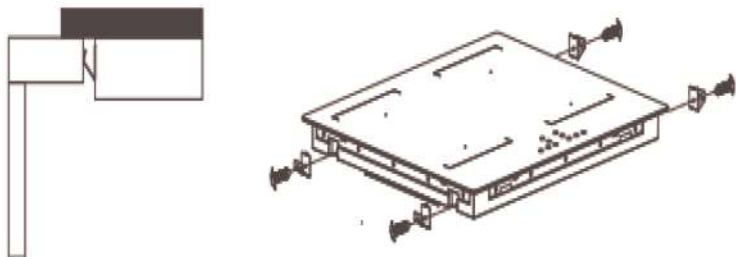
### Après l'installation de la plaque de cuisson

- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par des portes d'armoire ou des tiroirs.
- Il y a un débit adéquat si l'air de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.



## Localisation des supports de fixation

- Fixer les supports sur le côté gauche et le côté droit par vis. Placez la plaque à induction dans l'armoire coupée.



FR

## Connexion de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur



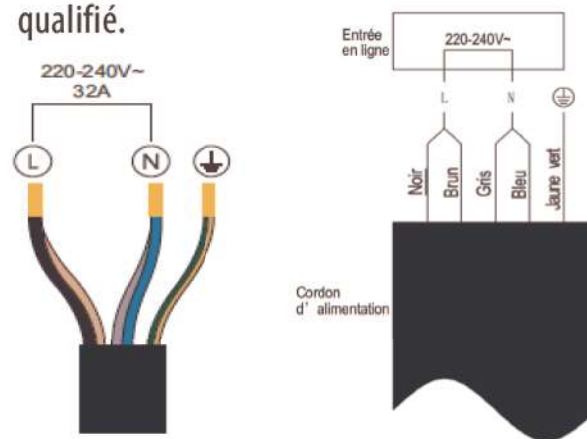
Cette plaque de cuisson doit être connectée à l'alimentation secteur seulement par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la plaque de cuisson au secteur, vérifiez que

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance tirée par la plaque de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections de câble d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque d'indication. Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de branchements, car ils peuvent causer un surchauffage et un incendie.

14



Ce câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépasse pas 75 à tout point. Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification ne doit être faite que par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau d'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un minimum d'espace de 3mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et uniquement remplacé par une personne qualifiée.

FR

15

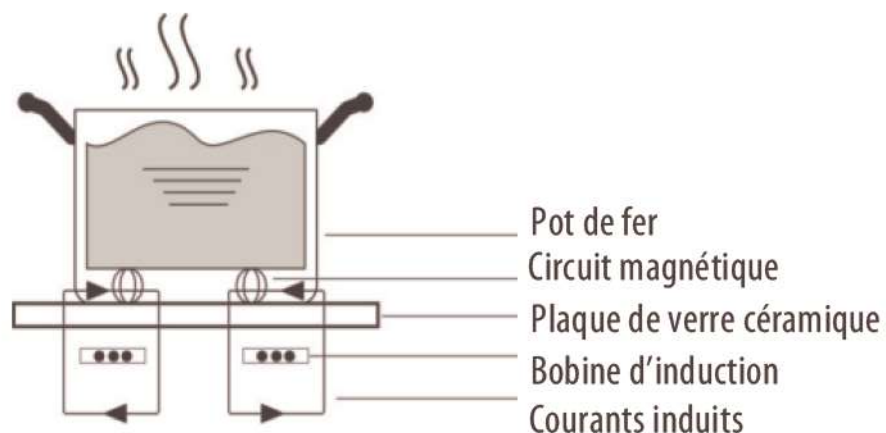
## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Avant d'utiliser la nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide en prenant note de la section «consignes de sécurité».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

### Un mot sur l'induction à cuisson


La cuisson par Induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il agit par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la poêle finit par le réchauffer.



### Utilisation des contrôles tactiles

- Les contrôles répondent au toucher, de sorte que vous n'avez pas besoin d'appliquer toute pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches, et qu'il y a aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une mince couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

### Choisir la bonne batterie de cuisine

- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction. Regardez pour le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la poêle.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test d'aimant. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant:
  1. Mettez de l'eau dans la poêle que vous voulez vérifier.
  2. Suivez les étapes sous "commencer la cuisson".
  3. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, alors la casserole est appropriée.

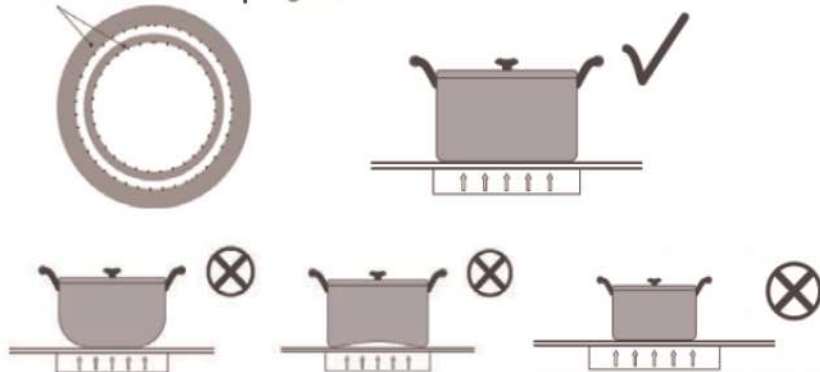


- Les ustensiles de cuisine fabriqués avec les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille du brûleur (diamètre /mm)	La batterie de cuisine minimum (diamètre /mm)
180(Droit vers le bas ou droit vers le haut)	120
Zone flexible	240 ou bien 160x270

- Les casseroles et les poêles doivent être placées précisément au milieu de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, un diamètre intérieur est indiqué, avec un contour plus léger, qui conseille à l'utilisateur d'aller à une plus petite zone de cuisson, si disponible, avec une poêle de plus petit diamètre. Ceci afin d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Vous pouvez cependant utiliser des casseroles avec des diamètres plus petits que cette limite.

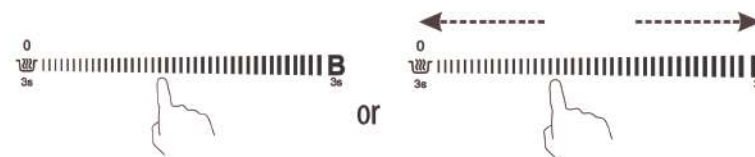
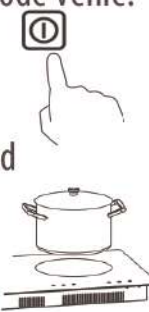
Zone de cuisson optimisée



## Instruction d'opération

Pour commencer à cuisiner

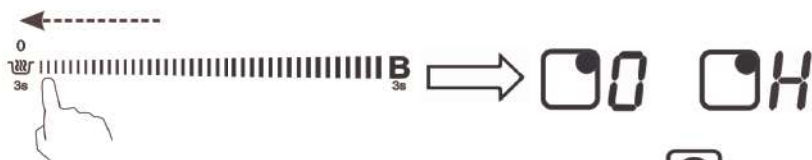
1. Après la mise sous tension, le buzzer bipé une fois, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est entrée en mode veille.
2. Touchez l'interrupteur marche/arrêt, tous les indicateurs montrent "-" ou "-".
3. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres.
4. Sélectionnez une zone de chaleur et un réglage en touchant le " curseur ", ou faites glisser le long du contrôle du curseur, ou touchez simplement n'importe quel point du curseur.



- a. Si vous ne réglez pas la puissance en 1 minute, la plaque d'induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- b. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.
- c. Si vous glissez le long du curseur, la puissance varie de l'étape 1 à l'étape 9.

## Lorsque vous avez fini de cuisiner

1. Éteignez la zone de cuisson en glissant le long du curseur au point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde. Assurez-vous que l'affichage affiche "0" puis "H".



2. Éteignez toute la table de cuisson en touchant le contrôle marche/arrêt.



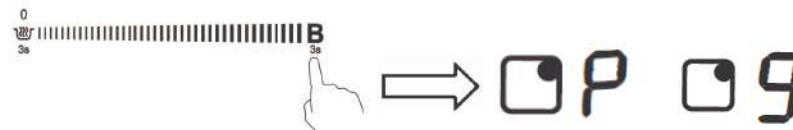
3. Attention aux surfaces chaudes

"H" indique que signifie que la zone de cuisson est trop chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé. Si vous voulez chauffer d'autres poêles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.

H

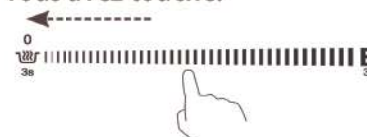
## Utilisation de la fonction boost

- Activez la fonction boost (seule la plaque de cuisson droite a la fonction boost.)
1. Maintenez le «B» pendant 3 secondes, puis l'affichage de puissance affichera «P» pour indiquer que la zone augmente. La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone ira au niveau 9.



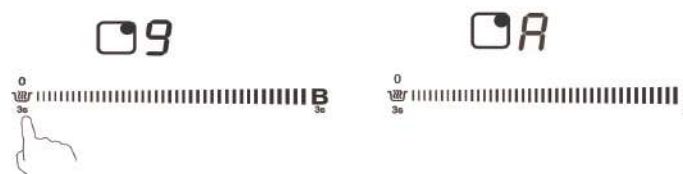
- Annuler la fonction boost

1. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La zone de chauffage reviendra au niveau 9. Ou glissez le long du curseur vers le point gauche, la zone de chauffage reviendra à le niveau de puissance où vous avez touché.



## Utilisation de la fonction maintien au chaud

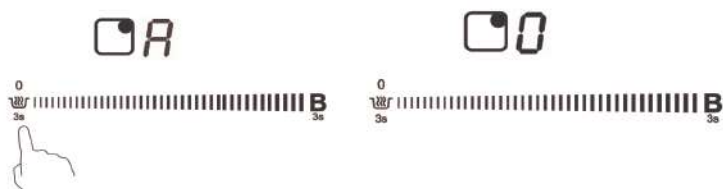
- Activez la fonction garder au chaud.
1. Touchez le point gauche du curseur de la zone que vous souhaitez garder au chaud, puis maintenez le bouton garder au chaud pendant 3 secondes, l'indicateur de zone de cuisson affichera "A".



- Annuler la fonction garder au chaud.

1. Si vous voulez annuler la fonction garder au chaud, touchez le bouton garder au chaud pendant 3 secondes, la zone de chauffage va revenir au niveau de puissance "0".

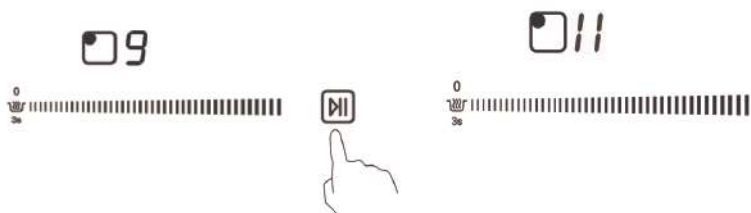




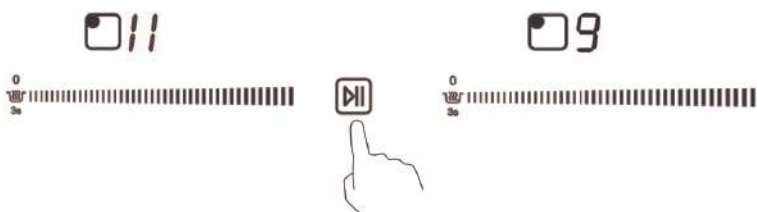
### Utilisation de la fonction pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Il permet pour magasier la table de cuisson à induction et y revenir.

- Activez la fonction pause.
- 1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton fonction pause, l'indicateur de zone de cuisson affichera "II". Ensuite, le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera désactivé pour toutes les zones de cuisson, à l'exception de la fonction pause, marche/arrêt et verrouillage enfant.



- Annule la fonction pause.
- 1. Si vous souhaitez annuler la fonction pause, appuyez sur le bouton pause, puis la zone de cuisson reviendra le niveau de puissance que vous aviez réglé auparavant.



FR

### Utilisation de la fonction de verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller les contrôles pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande marche/arrêt sont désactivées.

- Pour verrouiller les contrôles
- 1. Touchez le contrôle de verrouillage à clé. L'indicateur de minuterie affichera "LO".
- Pour déverrouiller les contrôles
- 1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
- 2. Touchez et maintenez le contrôle de verrouillage de l'enfant pendant 3 secondes.
- 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la marche/arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande marche/arrêt en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque en premier lors de la prochaine opération.

### Utilisation du timer

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme un rappel de minute. Dans ce cas, la minuterie ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque l'heure de réglage est terminée.

FR

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour tourner une ou plusieurs zones de cuisson éteintes après que le temps est terminé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

### Utilisation de la minuterie comme rappel de minute

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes:

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Et que la touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone "-" ne clignote pas).

Remarque: vous pouvez régler un rappel de minute avant ou après que le réglage de la puissance de la zone de cuisson soit terminé.

2. Touchez le "-" ou le "+" de la touche minuterie, l'indicateur de rappel commencera à clignoter et "30" apparaîtra dans l'affichage de la minuterie.



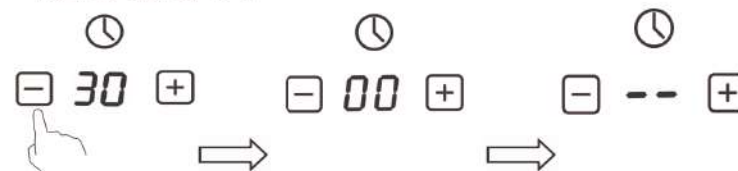
3. Réglez l'heure en touchant le contrôle "-" ou "+" de la minuterie.

Conseil: touchez le contrôle "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

Maintenez le contrôle "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minutes.

4. Annuler l'heure en touchant le "-" de la minuterie et défiler vers le bas à "0".



5. Lorsque le minuteur est réglé, il commencera à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.

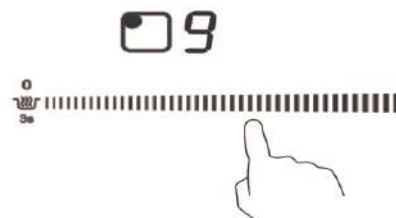


6. Buzzer bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche "--" lorsque le temps de réglage est terminé.



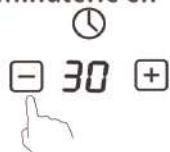
### Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Toucher le curseur pour la zone de chauffage que vous voulez mettre la minuterie hors tension.

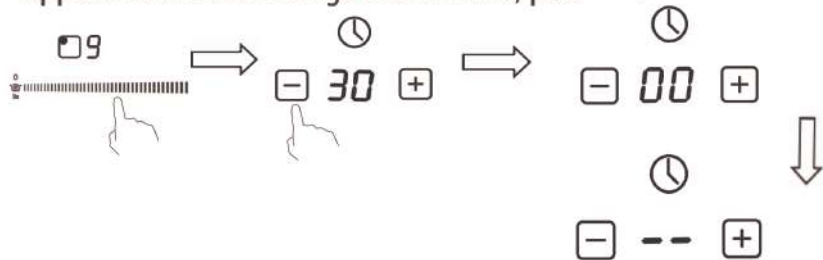




2. En touchant le "-" ou le "+" du contrôle de la minuterie, l'indicateur de rappel commencera à clignoter et "30" apparaîtra dans l'affichage de la minuterie. Puis réglez la minuterie en touchant le contrôle "-" ou "+".



3. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur du contrôle de sélection, puis touchez le "-" ou le "+" de la minuterie, puis faites défiler vers le bas à "0", la minuterie est annulée, le "00" apparaîtra dans l'affichage des minutes, puis "--".



5. Lorsque le minuteur est réglé, il commencera à rebours immédiatement. L'affichage affichera le temps restant.

Note: il y aura un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication de niveau de puissance qui indique que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante sera automatiquement éteinte.

Remarque: les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles sont allumées précédemment.



## Utilisation de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de chauffage, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus court. (par exemple, si le temps de réglage de la zone 1 est de 2 minutes, si le temps de réglage de la zone 2 est de 5 minutes, l'indicateur de minuterie montre "2".)

Remarque: le point rouge clignotant à côté du niveau de puissance dans l'indicateur signifie que l'indicateur de minuterie affiche l'heure de la zone de chauffage.

Si vous voulez vérifier l'heure réglée de l'autre zone, touchez le contrôle de curseur de zone de chauffage une fois. La minuterie indiquera son heure réglée.



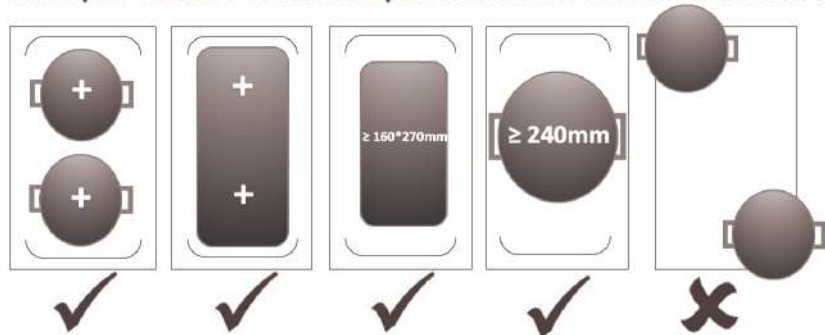
2. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de chauffage correspondante sera automatiquement éteinte et le symbole 'H' sera affiché. Remarque: si vous souhaitez changer la minuterie une fois la minuterie réglée, vous devez commencer à partir de l'étape 1.




## Utilisation de la fonction de zone flexible

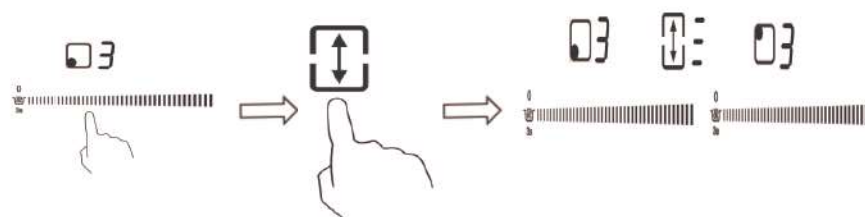
1. Cela peut être utilisé comme une seule zone ou deux zones individuelles en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.
2. Il est composé de deux indicateurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque la zone flexible fonctionne, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisine sont activés.
3. Important: assurez-vous de placer les ustensiles de cuisine centrés sur la zone de cuisson unique. Dans le cas de grandes casseroles, ovales, rectangulaires et allongées assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bons et mauvais placements des ustensiles de cuisson.



## À la grande zone

1. Touchez la glissière le long du contrôle du curseur, ou touchez simplement n'importe quel point du curseur pour ajuster le niveau de puissance, puis appuyez sur le bouton zone flex. L'indicateur affichera  pour activer la zone flexible comme une seule grande zone.



## À deux zones indépendantes

1. Si vous voulez annuler la zone flex, il suffit de toucher et de glisser le long de la glissière de contrôle du curseur, puis appuyez sur le bouton flex zone.

L'indicateur à côté du bouton flex zone disparaîtra.



## Protection d'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Minuterie de travail par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 1 minute.



### Protection contre la surtempérature

Un capteur de température équipé peut surveiller la température l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. Quand une température excessive est surveillée, la plaque de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

### Protection contre les déversements excessifs

La protection contre les déversements est une fonction de protection de sécurité. Il éteint la plaque de cuisson automatiquement dans les 10 secondes si le flux d'eau vers le panneau de commande, tandis que le buzzer émet un bip 1 seconde.

### Détection de petits articles

Quand une casserole de dimensions inappropriées ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit article (par exemple couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque de cuisson, la plaque passe automatiquement en veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

### Chauffage résiduel

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affichera pour vous avertir de cette chaleur.

## RÉGLAGE DE CHALEUR

Réglage de chaleur	Pertinence
1 - 2	-réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture -faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement. -doux mijoter -réchauffement lent
3 - 4	-réchauffage -mijotage rapide -cuisson du riz
5 - 6	-crêpes
7-8	-sauté -cuisson des pâtes
9	-sauté frite -recherche -amener la soupe à ébullition -eau bouillante

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les paramètres ci-dessous ne sont que des directives. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris vos ustensiles de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver le cadre qui vous convient le mieux.

Ce qui?	Comment faire?	Important!
Tous les jours Salissures sur verre (empreintes digitales, Marques, taches Làissé par la nourriture Ou non-sucré Déversement sur le fils Le verre)	1. Commutez la puissance à le dessus de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson alors que le verre est encore chaud (mettre pas chaud)! 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Branchez l'alimentation sur la table de cuisson.	. Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il y aura une indication «pas de surface chaude», mais la zone de cuisson peut encore être chaude! . Les éponges robustes, certains éponges en nylon et les agents de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou éponge est approprié. . Ne jamais laisser de résidus de nettoyage sur la table de cuisson: le verre peut se teindre.

<p>Faire bouillir, fondre, et Sucré chaud Déversements sur le verre</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec une tranche de poisson, un couteau à palette ou un grattoir de lame de rasoir convient pour les plaques de cuisson en verre à induction, mais attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez le courant sur la table de cuisson au mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le renversement dans une zone froide de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou les déversements avec un chiffon à vaisselle ou une serviette en papier.</li> <li>4. extrême et conservez</li> <li>5. Suivez les étapes 2 à 4 pour «salissures quotidiennes sur le verre» ci-dessus.</li> </ol>	<p>.Enlevez les taches laissées par les fondus et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si elles sont laissées refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre.</p> <p>.Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétréci, la lame dans un grattoir est tranchante.</p> <p>Utilisez avec un soin toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.</p>
<p>Retombés sur le toucher contrôle</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson.</li> <li>2. Absorbent le déversement.</li> <li>3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Branchez l'alimentation sur la table de cuisson.</li> </ol>	<p>· la table de cuisson peut bip et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur eux. Assurez-vous d'essuyer le toucher zone de contrôle sécher avant de remettre la table de cuisson en marche.</p>

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
<p>La table de cuisson à induction ne s'allume pas.</p>	<p>Pas d'alimentation.</p>	<p>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.</p>
<p>Les boutons tactiles ne réagissent pas.</p>	<p>Les boutons sont verrouillés.</p>	<p>Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre «Utilisation de l'appareil».</p>
<p>Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>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.</p>	<p>Veillez ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touchez-les avec la pulpe du doigt.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Des ustensiles de cuisson non lisses ont été utilisés. Des produits de nettoyage ou des</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est plat et lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ».</p>
<p>Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.</p>	<p>Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>C'est normal pour les ustensiles de cuisson et ce n'est pas un dysfonctionnement.</p>
<p>La table de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.</p>	<p>Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.</p>



Il y a 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.
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.

## AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

En cas d'anomalie, la table de cuisson se met automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Code d'erreur	Causes possibles	Que faire à faire
U	Pas d'ustensile ou ustensile non approprié	Replacer l'ustensile

F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Contactez le service après-vente.
F9/FA	Panneau du capteur de température de l'IGBT	Contactez le service après-vente.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez inspecter si l'alimentation d'énergie est normale. Mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Haute température de la bobine d'induction sans de température ou	Veillez contacter le service après-vente.
E5	Température élevée du capteur IGBT	Veillez redémarrer une fois la plaque de cuisson refroidie.

Les indications fournies ci-dessus correspondent à l'évaluation et à l'inspection des pannes communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter des dangers et la détérioration de la table de cuisson à induction.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence du modèle	TI70STD444SLB23
Nombre de zone	4 Zones
Alimentation électrique	220-240V~/380-415V
Puissance	6600-7400W
Dimension du produit P x L x H (mm)	700x520x60
Dimension d'encastrement A x B (mm)	560x490

## RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉNERGIE

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	TI70STD444SLB23	-
Type de plaque	-	Table de cuisson électrique	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	Quatre domaines	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Zones 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	La zone arrière gauche: 18 La zone avant gauche :18 La zone arrière droit: 18 La zone avant droit :18	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 du pont gauche: 18X39.5	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	ECcuisson électrique	Zones de gauche vers le haut: 192.5 Zones du milieu gauche :201.9 La zone avant gauche :189.2 La zone arrière droit :188.7 La zone avant droit :187.8	Wh/kg
Identification du modèle	ECplaque électrique	190.4	Wh/kg
Type de plaque	Mode arrêt	0,47	W

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément au règlement (ue) No 66/2014 de la commission.

- Ce qui suit montre comment réduire l'impact environnemental total (p. ex. Consommation d'énergie) du processus de cuisson.
- (1). Utilisez la taille appropriée de la poêle pour la cuisson.
  - (2). Couvrir la poêle avec un couvercle si possible pendant la cuisson.
  - (3). Choisissez la casserole qui a une meilleure capacité de retenue de chaleur.
  - (4). Si possible, décongeler les aliments surgelés d'une manière qui ne nécessite aucune consommation d'énergie.
  - (5). Il faut moins de temps pour cuire les aliments qui ont une grande surface rapport au volume

### Informations pour le démantèlement

Ne démontez pas l'appareil d'une manière qui n'est pas indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil n'a pas pu être démonté par l'utilisateur. En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vérifiez auprès de votre autorité locale ou de votre retenue pour le recyclage conseils.



## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



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.

FR



Séparez les éléments avant de trier

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : [www.conforama.fr](http://www.conforama.fr)

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante :

<https://sav-client.conforama.fr>

09 69 32 05 05



SABA est une marque Allemande née en 1923 au cœur de la forêt noire. Pionnière dans les équipements électroniques.

Elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits astucieux qui vous accompagneront au quotidien.

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de CONFORAMA France. SABA, et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA France pour plus d'informations [www.sababrand.com](http://www.sababrand.com) Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

FR

Thank you for choosing SABA quality. This product has been developed by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new appliance, we recommend you to read this user manual carefully and keep it for future reference.

## TABLE OF CONTENTS

GB

SAFETY INSTRUCTIONS .....	41
STRUCTURE ILLUSTRATION .....	46
INSTALLATION .....	48
OPERATION INSTRUCTION .....	54
HEAT SETTING .....	69
CLEANING AND MAINTENANCE .....	69
TROUBLE SHOOTING .....	71
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION .....	73
TECHNICAL SPECIFICATION .....	73
TECHNOLOGY DATA .....	74
ENVIRONMENTAL NOTE .....	76

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Caution!

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

GB



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, there 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. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
29. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
32. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g . with a lid or a fire blanket.
33. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
34. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
35. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
36. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

37. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.
38. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself : in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.
39. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
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.  
For details about dimensions of the space to be provided for the appliances ,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).



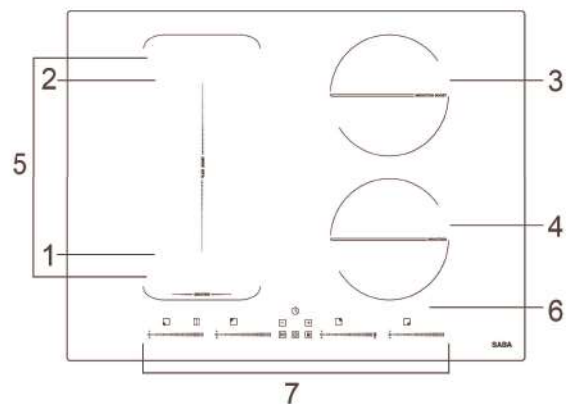
42.Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

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

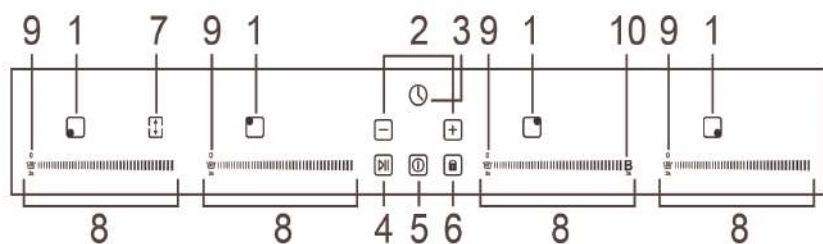
## STRUCTURE ILLUSTRATION

### Diagram of the 4-zone induction hob

GB



### Control panel layout



### Button icon instruction:

Icons	Function
1	max.2000W zone
2	max.1500W zone
3	max.1800W boost 2000W zone
4	max.1500W zone
5	max.3500W zone
6	glass plate
7	control panel

### Display section

Icons	Function	Icons	Function
1	heating zone indicator	6	key lock control
2	timer regulating control	7	flexible zone control
3	timer setting indicator	8	power regulating control
4	pause function control	9	keep warm function control
5	ON/OFF control	10	boost function control

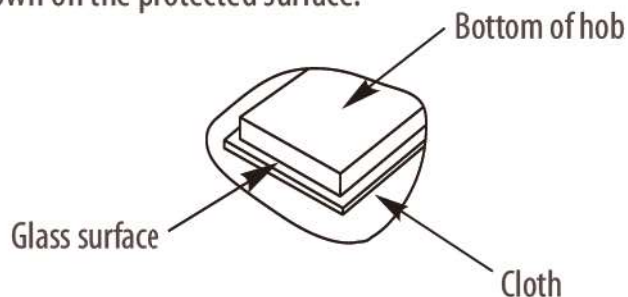
GB

Accessory name	Quantity	Picture
Sponge strip	1	
Bracket	4	
Screw	4	

## INSTALLATION

### How to attach the seal

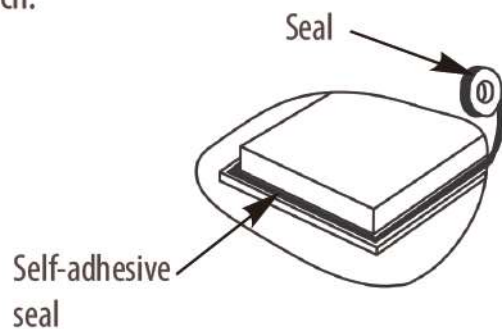
1. Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



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

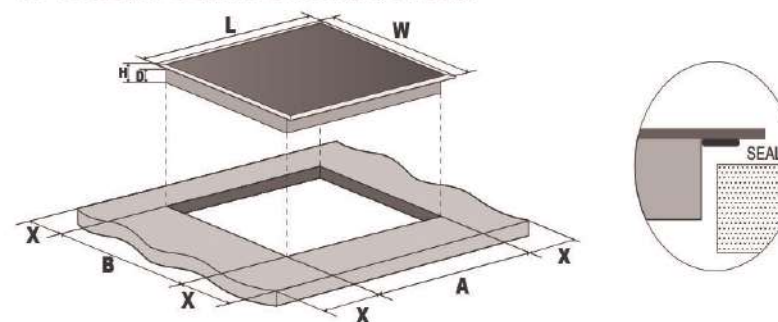
Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass. Apply the seal all around the circumference.

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



### Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.



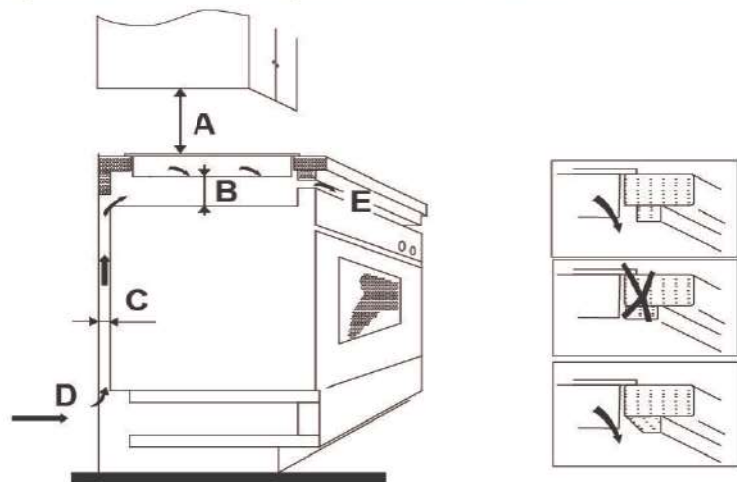
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
700	520	60	56	560	490	50 mini



Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good workstate. 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 you install 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.

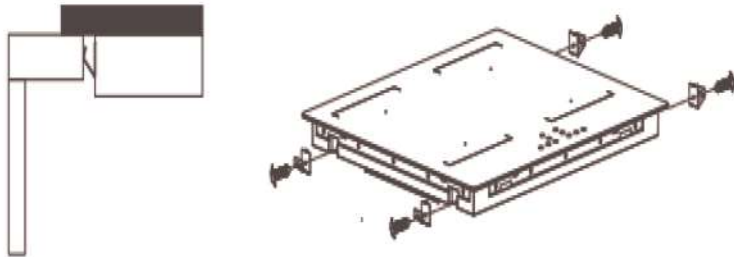
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active phase conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finished (such as induction tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### 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.

## Locating the fixing brackets

- Fix the brackets on the left side and right side by screw.  
Put the induction hob in the cut-out cabinet.



GB



## Connecting the hob to the mains power supply

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

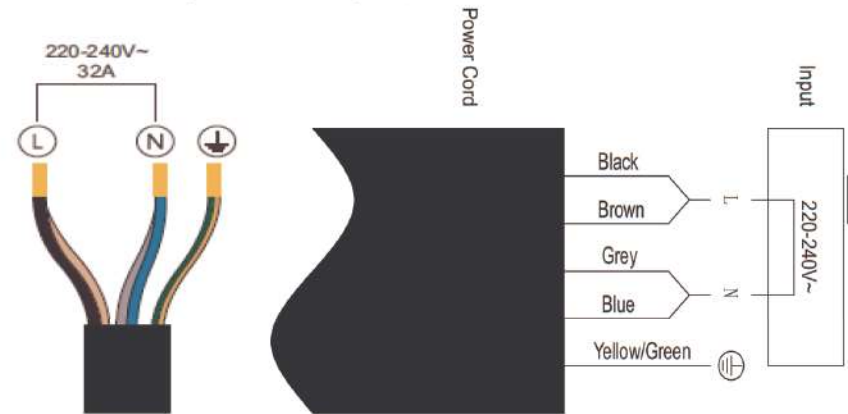
- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers,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

52



This 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 proper qualified person.

53



## OPERATION INSTRUCTIONS

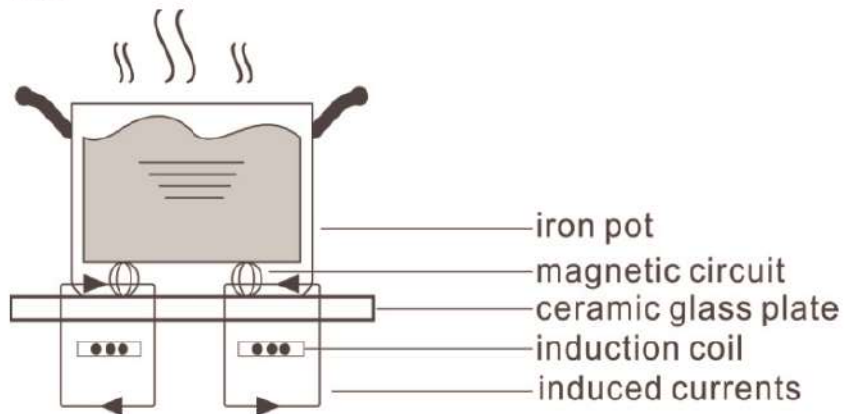
### Before using the new hob

- 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 up.



### 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.

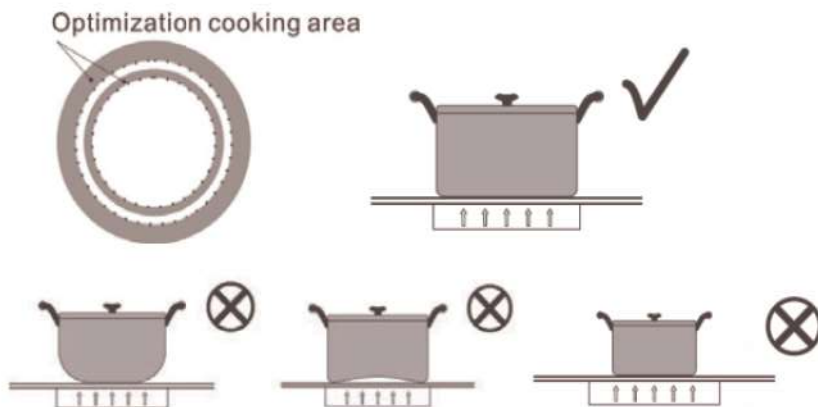
### Choosing the right cookware

- Only use cookware 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 **U** 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)
180(right down or right up)	120
Flex zone	240 or 160x270

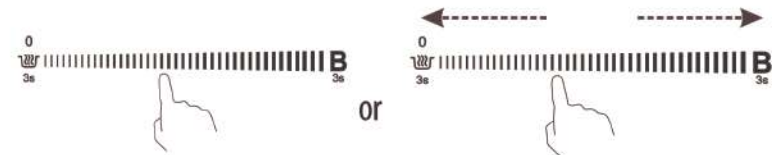
- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



## Operation instruction

To start cooking

1. After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has been entered to standby model.
2. Touch the ON/OFF switch, all the indicators show "-" or "--".
3. 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.
4. Select a heat zone and setting by touching the "slider", or slide along the slider control, or just touch any point of the slider.

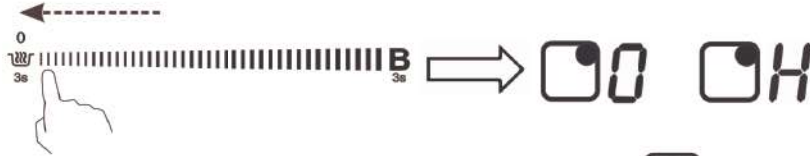


- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the slider, power will vary from stage 1 to stage 9.



### When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by slide along the slider to left point, and then hold on for 1 second.  
Make sure the display show "0" then show "H".



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



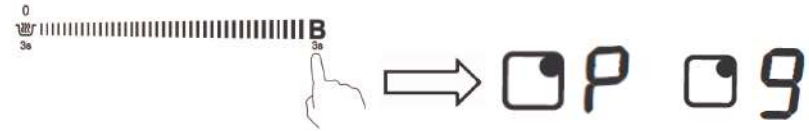
3. Beware of hot surface

"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.

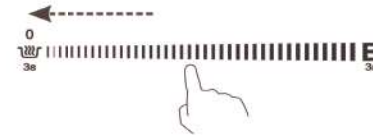
H

### Using boost function

- Activate the boost function (Only the right up hob have the boost function.)
1. Hold the " B " for 3 seconds, then the power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.  
Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

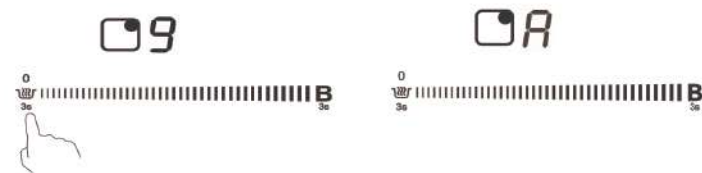


- Cancel the boost function
1. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the " B " button for twice. The heating zone will go back to level 9. Or slide along the slider to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.

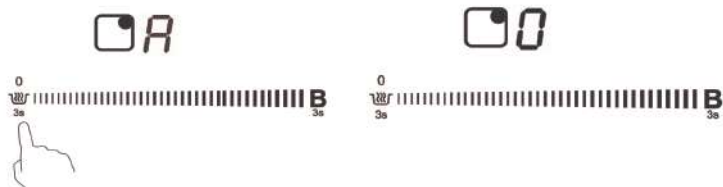


### Using keep warning function

- Activate the keep warm function.
1. Touch the left point of the slider that you wish to keep warm, then hold the keep warm button for 3 seconds, the cooking zone indicator will display "A".



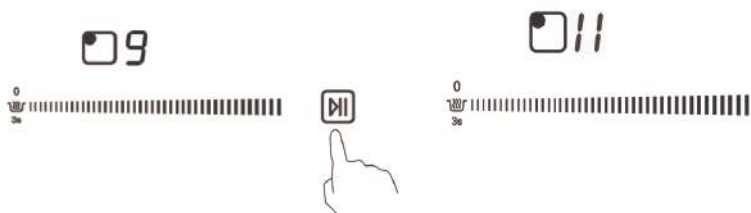
- Cancel the keep warm function.
1. If you want to cancel the keep warm, touch the keep warm button for 3 seconds, the heating zone will go back to "0" power stage.



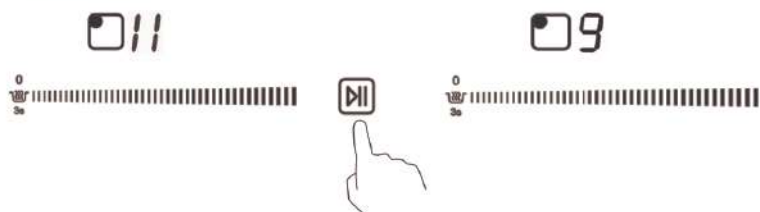
### Using pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

- Activate the pause function.
- 1. Make sure the cooking zone is working, touch the button pause function, the cooking zone indicator will show "00". And then the operation of the induction cooktop will be deactivated within the scope of all cooking zones, except the pause function, on/off and child lock.



- Cancel the pause function.
- 1. If you want to cancel the pause function, touch the pause button, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.




### 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
- 1. 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 keylock 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 turn 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

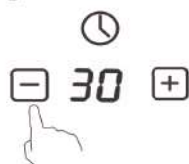
You can use the timer in two different ways:

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication "-" is not blinking).

Note: you can set minute reminder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch the "-" or "+" of the timer key, the reminder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



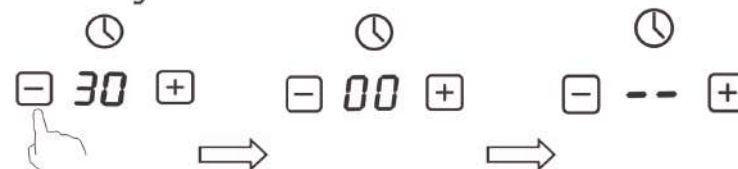
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of timer.

Hint: Touch the "-" or "+" control to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "-" or "+" control to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

4. Cancel the time by touching the "-" of the timer and scrolling down to "0".



5. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

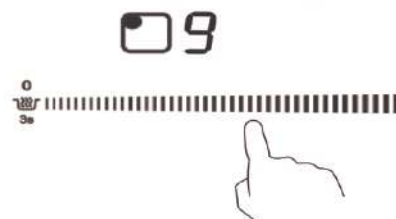


6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.

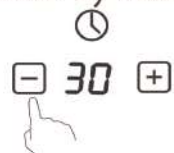


## Using the timer to switch off one or more cooking zones

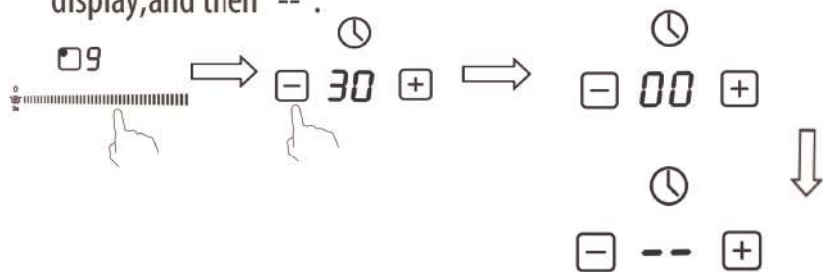
1. Touching the slider for heating zone that you want to set the timer off.



2. Touching the "-" or "+" of timer control, the reminder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display. And then set the timer by touching the "-" or "+" control.



3. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the "-" or "+" of timer, then scrolling down to "0", the timer is cancelled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the timer 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.



6. 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.



### Using the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1 setting time of 2 minutes, zone 2 setting time of 5 minutes, the timer indicator show "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level in indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other zone, touch the heating zone slider control one time. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off the show "H".

NOTE: If you want to change the timer after the timer is set, you have to start from step 1.



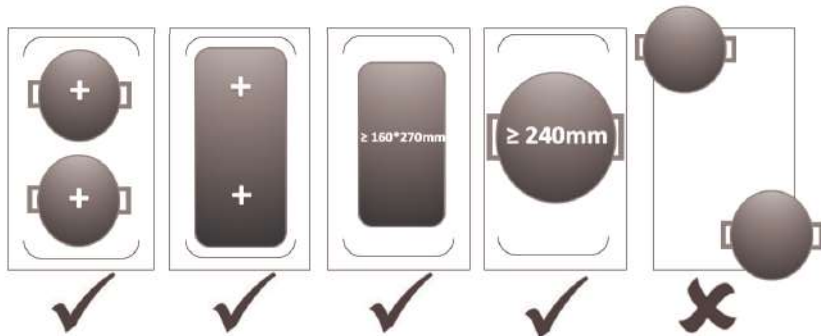


## Using the flexible zone function


1. This may be used as a single zone or two 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. Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

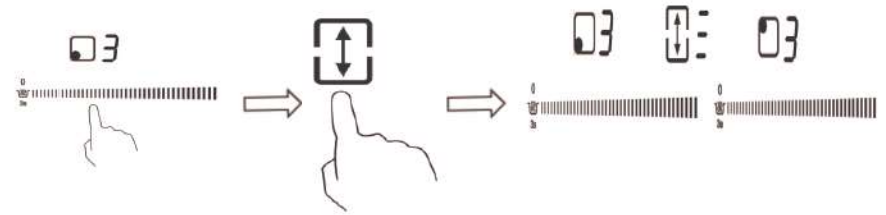
GB

Examples for good and bad pot placements.




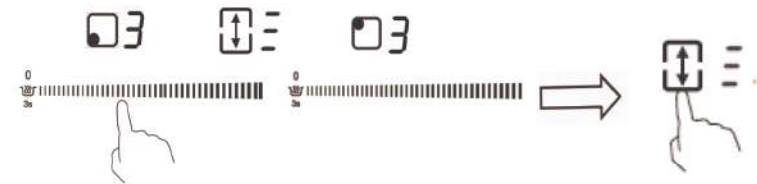
## At big zone

1. Touch the slide along the slider control, or just touch any point of the slider to adjust the power level and then press the flex zone button, the indicator will show  to activate the flexible area as a single big zone.



## At two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch slide along the slider control, then press the flex zone button, the indicator  next to the flex zone button will disappear.



GB

## Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever 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	A	II
Default working timer(hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

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

### Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the induction hob will stop operation automatically.

### Over-spillage protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

GB

### Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

### Residual heating warn

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

## HEAT SETTING

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

GB

## CLEANING AND MAINTENANCE

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 best suit you.

What?	How?	Important!
Every day soiling on glass (finger prints, marks, stains left by food or non-sugary spillover on the glass)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (put not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>. When the power to the cooktop is switched off, there will be "no hot surface" indication but the cooking zone may still be hot!</li><li>. 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.</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Switch the power to cooktop off at the wall.</li> <li>Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.</li> </ol>	<p>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.</p> <p>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.</p>
Spillovers on the touch control	<ol style="list-style-type: none"> <li>Switch the power to the cooktop off.</li> <li>Soak up the spill.</li> <li>Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>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.</p>

## 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 have 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-edge 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.

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 have 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:

Problem	Possible cause	What to do
<u>U</u>	No pot or pot not suitable.	Replace the pot
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the after-sales service.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the after-sales service.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the after-sales service.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## TECHNICAL SPECIFICATION

Model identification	TI70STD444SLB23
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V
Installed Electric Power	6600-7400W
Product Size D x W x H (mm)	700x520x60
Building-in Dimensions AxB (mm)	560x490



## TECHNOLOGY DATA

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	TI70STD444SLB23	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and /or areas	-	Four areas	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking area, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking areas	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm.	∅	Left up areas: 18 Left down areas:18 Right up areas: 18 Right down areas:18	cm
For non-circular cooking zones or area:lenth and width of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5mm.	L w	Left bridge zone : 18x39.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calcauted per kg	EC electirc cooking	Left up areas: 192.5 Left middle areas:201.9 Left down areas:189.2 Right up areas:188.7 Right down areas:187.8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electirc hob	190.4	Wh/kg
Standby /off power	off mode	0,47	W

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

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

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

### Information for dismantling

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

## ENVIRONMENTAL NOTE



GB

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.

This instruction book is also available on our website:  
[www.conforama.fr](http://www.conforama.fr)

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our after-sales services for electrical household appliances:  
<https://sav-client.conforama.fr>  
09 69 32 05 05



SABA is a German brand born in 1923 in the heart of the black forest.

Pioneers in electrical equipment, it continues its search for quality by offering smart products that will accompany you on a daily life.

This product has been manufactured and sold under the responsibility of CONFORAMA FRANCE.

SABA, and the SABA logo are trademarks used under license by CONFORAMA FRANCE - further information at [www.saba-brand.com](http://www.saba-brand.com).

All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.