

T160 INF 444

MANUEL D'UTILISATION

FAR TI60 INF 444

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. 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.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	FR-2
DESCRIPTION DU PRODUIT	FR-6
UTILISATION DU PRODUIT	FR-9
GUIDE DE CUISSON	FR-27
RÉGLAGES DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE	FR-31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	FR-33
TRUCS ET ASTUCES	FR-35
CODES D'ERREUR ET INSPECTION	FR-39
INSTALLATION	FR-45
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS	FR-55

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'installer et utiliser votre appareil et conservez-le pour une éventuelle consultation ultérieure.

- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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.
- **Attention:** Pour installer votre appareil à poste

fixe, raccorder les trois conducteurs du câble d'alimentation à un boîtier de raccordement en respectant les polarités ci-dessous :

- Phase : Marron
- Neutre : Bleu
- Terre : Jaune / vert
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- 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;

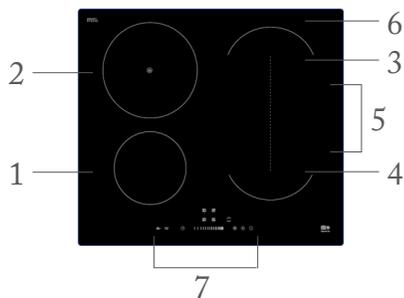
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambres d'hôtel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** 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** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en

fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
-  Attention, surface chaude !

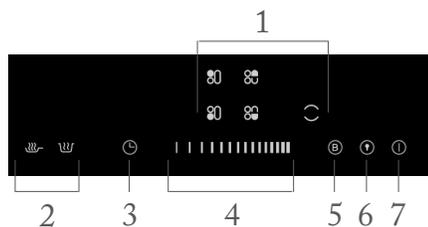
DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue supérieure



1. Foyer 1200/1500 W max.
2. Foyer 2300/2600 W max.
3. Foyer 1500/1800 W max.
4. Foyer 1500/1800 W max.
5. Foyer 3000/3600 W max.
6. Plaque en verre
7. Bandeau de commandes

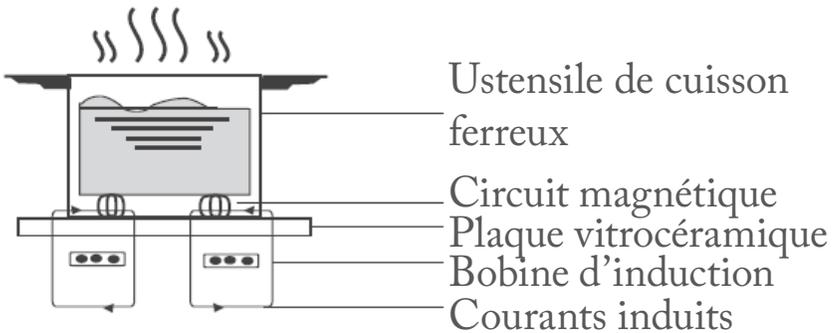
Bandeau de commandes



1. Boutons de sélection des foyers
2. Fonction spéciale
3. Bouton du minuteur
4. Curseur tactile Puissance/Minuteur
5. Bouton Booster
6. Bouton de verrouillage
7. Bouton marche/arrêt

Principe de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle utilise des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement 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.



Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez cette notice d'utilisation, soyez particulièrement attentif au chapitre « Consignes de sécurité ».
- Retirez tous les films de protection encore présents sur votre table de cuisson à induction.

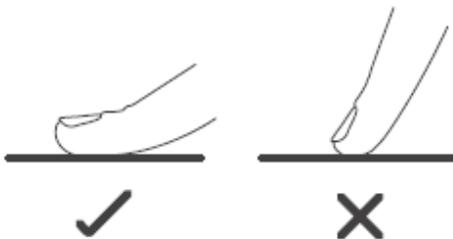
Spécifications techniques

Modèle	FAR TI60 INF 444
Tension	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	7100W
Type de table de cuisson	Électrique
Nombre de foyers	2 foyers et 1 zone modulable
Technologie de chauffe	Foyers et zone de cuisson à induction
Diamètre des foyers	Avant-gauche : 16,0 cm Arrière-gauche : 21,0 cm
Longueur et largeur de la zone utile (droite)	L : 38,0 cm l : 19,0 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson ECcuisson électrique	Avant-gauche : 194,4 Wh/kg Arrière-gauche : 179,1 Wh/kg Droit : 192,6 Wh/kg
Consommation énergétique par plaque ECplaque électrique	188,7 Wh/kg

UTILISATION DU PRODUIT

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 cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.

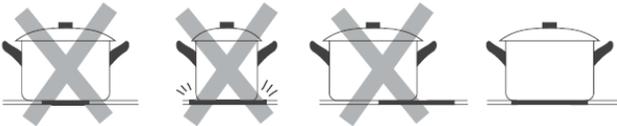


- Vérifiez que votre ustensile de cuisson convient en le testant avec un aimant. Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui, cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
 2. 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.

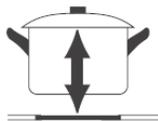
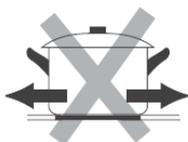
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson dont le fond n'est pas plat ou dont les bords sont irréguliers.



Vérifiez que le fond de l'ustensile de cuisson est lisse, repose à plat contre le verre et qu'il a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est aussi large que le dessin du foyer sélectionné. Utiliser un ustensile de cuisson légèrement plus large permet de maximiser l'efficacité énergétique. Si vous utilisez un ustensile de cuisson plus petit, l'efficacité énergétique sera moindre qu'attendu. Les ustensiles de cuisson de moins de 140 mm peuvent ne pas être détectés par la table de cuisson. Centrez toujours votre ustensile de cuisson sur le foyer.



Soulevez toujours les ustensiles de cuisson hors de la table de cuisson à induction ; ne les faites jamais glisser dessus, car ils risquent de rayer le verre.



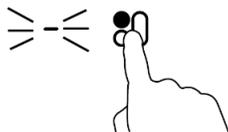
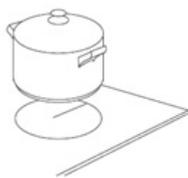
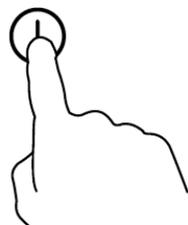
Mode d'utilisation

Démarrer la cuisson

Touchez le bouton marche/arrêt pendant trois secondes. Une fois l'appareil allumé, il bipe une fois et tous ses afficheurs affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée dans le mode d'attente. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous voulez utiliser.

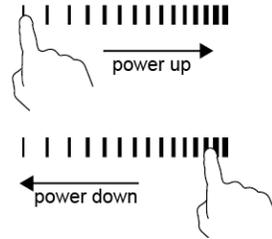
- Veillez à ce que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface du foyer soient propres et secs.

Touchez le bouton de sélection du foyer, l'afficheur à côté du bouton clignote.



Réglez la puissance de chauffe en appuyant sur le curseur tactile.

- Si vous ne réglez pas la puissance de chauffe dans la minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devez alors recommencer depuis l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance de chauffe à tout moment pendant la cuisson.



Si $\cdot \geq _ \leq$ et la puissance de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé d'ustensile de cuisson sur le bon foyer ou,
- L'ustensile de cuisson que vous utilisez ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur le foyer.

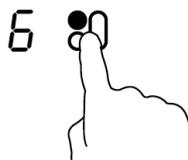
Il n'y aura production de chaleur que si un ustensile de cuisson approprié est placé sur le

foyer.

L'afficheur s'éteint automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson approprié n'est placé sur le foyer.

Terminer la cuisson

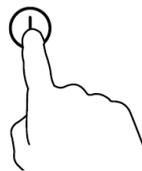
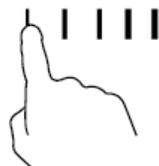
Touchez le bouton de sélection du foyer que vous voulez éteindre.



Éteignez le foyer en touchant le curseur tactile sur « 0 ».

Vérifiez que l'afficheur affiche « 0 ».

Éteignez la table de cuisson en touchant le bouton marche/arrêt.



Prenez garde aux surfaces brûlantes.

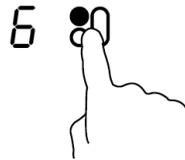
« H » indique le(s) foyer(s) brûlant(s) au toucher. Il disparaît quand la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres ustensiles de cuisson en utilisant la chaleur résiduelle des foyers.



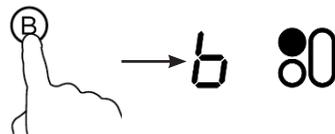
Utiliser la fonction Booster

Activer la fonction Booster

Touchez le bouton de sélection du foyer.

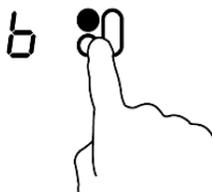


Touchez le bouton Booster **B**, l'afficheur du foyer affiche « b » et la puissance monte au maximum.

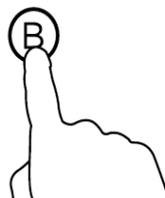


Annuler la fonction Booster

Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez annuler la fonction Booster.



Touchez le bouton Booster **B** pour annuler la fonction Booster, ensuite le foyer retourne dans son réglage d'origine.



- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.
- Le foyer retourne dans son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la puissance est « 0 », il retourne à 9 après 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la puissance est « F », il retourne à 7 après 5 minutes.
- Le 1er foyer ne peut atteindre la puissance maximale de 7 que si le 2e foyer est sur le Booster.
- Le 2e foyer ne peut atteindre la puissance maximale de 8 que si le 1er foyer est sur le Booster.

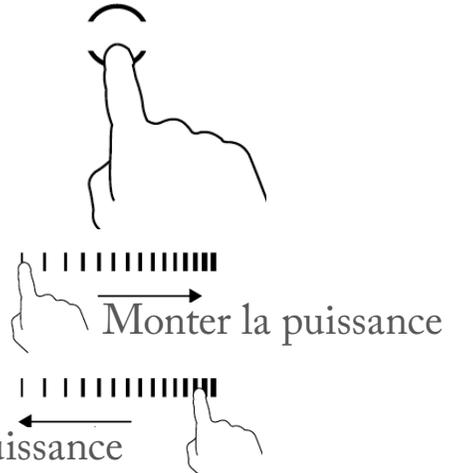
Zone modulable

- Cette zone peut être utilisée comme zone unique ou zones doubles selon les besoins de cuisson.
- Cette zone est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

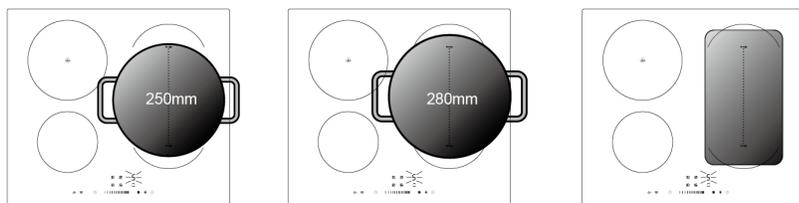
Comme une grande zone

Pour utiliser la zone modulable comme une grande zone unique, touchez simplement le bouton dédié.

Réglez la puissance de chauffe en touchant le curseur tactile.



Pour l'utilisation de la grande zone, nous préconisons les instructions suivantes :
 Ustensile de cuisson : Ustensile d'un diamètre de 250 mm ou 280 mm (carré ou ovale, les deux sont acceptables).

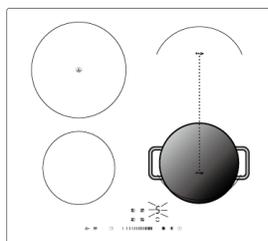
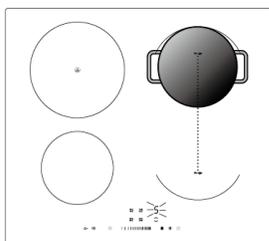


Nous recommandons de ne pas utiliser de configuration autre que les trois indiquées ci-dessus, car cela peut affecter la chauffe de l'appareil.

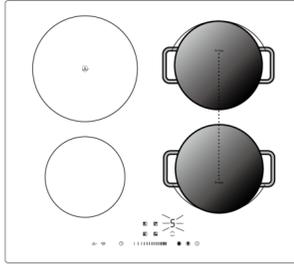
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone modulable comme deux foyers différents, deux choix de chauffe sont possibles :

- a. a) Placez un ustensile de cuisson sur la partie supérieure ou la partie inférieure de la zone modulable.



- b. Placez deux ustensiles de cuisson sur les deux parties de la zone modulable.



Remarque : N'utilisez pas d'ustensile de cuisson de plus de 12 cm.

Fonction spéciale

Il y a deux fonctions spéciales : La fonction Frire et la fonction Maintien au chaud.



Fonction Frire

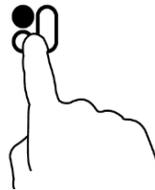


Fonction Maintien
au chaud

a. Fonction Frire

- Cette fonction vous permet de frire des aliments.
- Cette fonction n'est disponible qu'avec le foyer N° 2.

Touchez le bouton de sélection du foyer avec lequel vous voulez utiliser la fonction Frire.



Touchez le bouton de la fonction Frire.

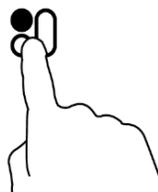


L'afficheur affiche « F » et le foyer démarre la fonction Frire.

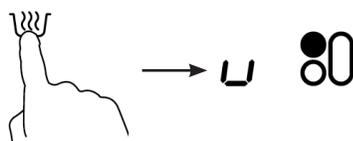
b. Fonction Maintien au chaud

- Cette fonction vous permet de maintenir des aliments chauds.
- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.

Touchez le bouton de sélection du foyer avec lequel vous voulez utiliser la fonction Maintien au chaud.



Touchez le bouton de la fonction Maintien au chaud, l'afficheur affiche « U » et le foyer démarre la fonction Maintien au chaud.



Verrouiller les boutons de contrôle

- Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter une utilisation involontaire (par exemple que les enfants allument

accidentellement les foyers).

- Quand le verrouillage est activé, tous les boutons de contrôle à l'exception du bouton marche/arrêt sont désactivés.

Verrouiller les boutons de contrôle

Touchez le bouton de verrouillage ①	L'afficheur du minuteur affiche « Lo ».
-------------------------------------	---

Déverrouiller les boutons de contrôle

Touchez longuement le bouton de verrouillage ①.



Quand la table de cuisson est verrouillée, tous les boutons de contrôle sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en actionnant le bouton marche/arrêt ①, mais vous devez d'abord la déverrouiller pour pouvoir l'utiliser.

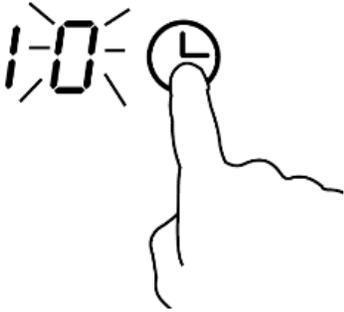
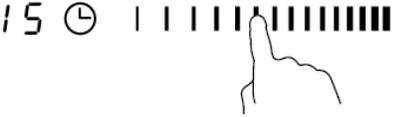
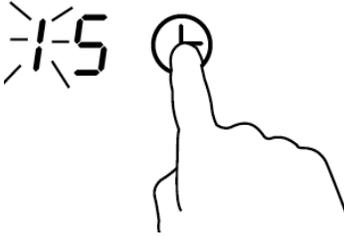
Bouton du minuteur

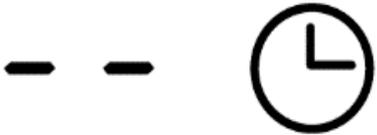
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alerte sonore. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer quand la durée réglée est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers à la fin de la durée réglée.
- Le minuteur peut être réglé sur 99 minutes au maximum.

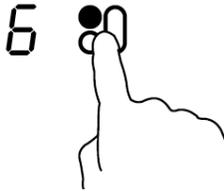
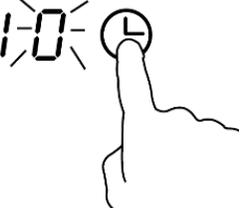
A. Utiliser le minuteur comme alerte sonore

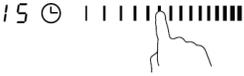
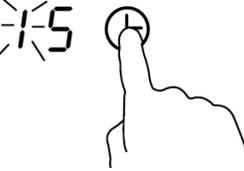
Si vous ne sélectionnez aucun foyer

<p>Vérifiez que la table de cuisson est sous tension.</p> <p>Remarque : Vous pouvez utiliser l'alerte sonore même si vous ne sélectionnez aucun foyer.</p>	 <p>The image shows a digital display with the number '1:00' and a hand with the index finger pressing a circular button labeled 'L'.</p>
<p>Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'afficheur du minuteur et le « 0 » clignote.</p>	 <p>The image shows a digital display with the number '15' and a hand touching a horizontal slider control.</p>
<p>Régalez la durée en touchant le curseur tactile. (par exemple : 5)</p>	 <p>The image shows a digital display with the number '1:5' and a hand with the index finger pressing a circular button labeled 'L'.</p>

<p>Réglez la durée en touchant le curseur tactile (par exemple : 9), le minuteur est maintenant réglé sur 95 minutes.</p>	
<p>Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'afficheur affiche la durée restante.</p>	
<p>La sonnerie bipe pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur affiche « - - » quand la durée réglée est écoulee.</p>	

B. Régler le minuteur pour éteindre un ou plusieurs foyers

<h3>Régler un foyer</h3>	
<p>Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur.</p>	
<p>Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'afficheur du minuteur et le « 0 » clignote.</p>	

<p>Réglez la durée en touchant le curseur tactile. (par exemple : 5)</p>	
<p>Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.</p>	
<p>Réglez la durée en touchant le curseur tactile (par exemple : 9), le minuteur est maintenant réglé sur 95 minutes.</p>	
<p>Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'afficheur affiche la durée restante. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'afficheur de la puissance s'allume pour indiquer que ce foyer est sélectionné.</p>	
<p>Une fois la durée expirée, le foyer correspondant s'éteint automatiquement.</p>	



Les autres foyers allumés restent allumés.

Régler plusieurs foyers :

La procédure de réglage de plusieurs foyers est identique à celle de réglage d'un foyer. Quand vous réglez la durée de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers concernés sont affichés. L'afficheur du minuteur affiche la durée en minutes, le point du foyer correspondant clignote. L'affichage est le suivant :

(réglé sur 15 minutes)

3 80

(réglé sur 45 minutes)

5 80

15 ⌚ | | | | | | |

Une fois la durée réglée écoulee, le foyer correspondant s'éteint. Puis l'afficheur affiche la nouvelle durée du minuteur et le point du foyer correspondant clignote. Comme montré ci-contre :

4 80

5 80

30 ⌚ | | | | | | |

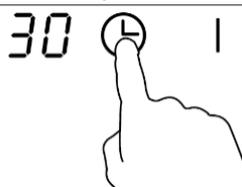
Touchez le bouton de sélection d'un foyer, la durée correspondante s'affiche dans l'afficheur du minuteur.

C. Annuler le minuteur

Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez annuler le minuteur.



Touchez le bouton du minuteur, l'afficheur clignote.



Touchez le curseur tactile pour régler le minuteur sur « 00 », le minuteur est annulé.

Durées de fonctionnement par défaut

Votre table de cuisson à induction intègre une fonction d'arrêt automatique qui sert de protection et de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les durées de fonctionnement par défaut des différentes puissances sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand l'ustensile de cuisson est retiré, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement après 2 minutes.

 Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

GUIDE DE CUISSON

 Faites attention quand vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque élevé d'incendie.

Conseils de cuisson

- Quand les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- Utilisez un couvercle pour réduire la durée de

cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- Démarrez la cuisson avec une puissance élevée et réduisez-la quand la chaleur a pénétré les aliments.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85°C environ, quand des bulles commencent juste à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuisson des aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le moins élevé pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

Griller un steak

Pour cuire un steak juteux et savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Huilez au pinceau les deux côtés du steak avec de l'huile. Saupoudrez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré. Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de cuisson est élevé.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

Sauté

1. Sélectionnez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles.

- Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire une grande quantité d'aliments, faites les cuire successivement en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
 4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
 5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
 6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
 7. Servez immédiatement.

Détection des petits objets

Quand un ustensile de cuisson d'une taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur reste en fonctionnement pour refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

RÉGLAGES DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

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

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijotage rapide • Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes

Réglage de la puissance	Approprié à
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cuire des pâtes
9/P	<ul style="list-style-type: none">• Sauté asiatique• Griller• Porter une soupe à ébullition.• Bouillir de l'eau

Problem	Possible causes	What to do
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' 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 'Care 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.

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Débordements, substances fondues et projections de substances sucrées chaudes sur le verre.</p>	<p>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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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° 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 4 de la procédure de nettoyage des « Salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordements/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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Imprégnez les substances avec de l'eau. 3. Essuyez la zone des boutons tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez intégralement la zone avec du papier essuie-tout pour la sécher. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

TRUCS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	<p>Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension.</p> <p>Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si le problème persiste après avoir tout vérifié, contactez un technicien qualifié.</p>

Problème	Causes possibles	Solutions
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre « Utilisation de votre table de cuisson à induction ».
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 à 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 appropriés ». Voir le chapitre « Entretien et nettoyage ».
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 un dysfonctionnement.

Problème	Causes possibles	Solutions
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 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 ayez 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 à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.

Problème	Causes possibles	Solutions
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 (généralement l'afficheur du minuteur affiche alternativement un ou deux chiffres).	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

La table de cuisson à induction intègre une fonction d'autodiagnostic. Elle permet aux techniciens de contrôler le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désinstaller la table de cuisson de la surface d'installation.

Dépannage

1. Codes d'erreur s'affichant pendant l'utilisation par le consommateur et solutions correspondantes :

Code d'erreur	Problème	Solution
Autodiagnostic		
E1	La tension de l'alimentation électrique est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Une fois que l'alimentation électrique est normale, remettre l'appareil sous tension.
E2	La tension de l'alimentation électrique est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (N° 1)	Attendre que la température de la plaque céramique redevienne normale.
E4	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (N° 2)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.

Code d'erreur	Problème	Solution
E5	Température élevée de l'IGBT. (N° 1)	Attendre que la température de l'IGBT redevienne normale.
E6	Température élevée de l'IGBT. (N° 2)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.
Pas d'autodiagnostic		
F3/F6	Court-circuit — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F3 pour N° 1, F6 pour N° 2)	Contrôler la connexion du capteur de température de la plaque céramique ou le changer.
F4/F7	Circuit ouvert — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F4 pour N° 1, F7 pour N° 2)	
F5/F8	Invalide — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F5 pour N° 1, F8 pour N° 2)	

Code d'erreur	Problème	Solution
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert N° 1)	Changer la carte d'alimentation.
FC /FD	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert N° 2)	

2. Pannes et solutions spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifier que la fiche est solidement branchée dans la prise électrique et que la prise électrique est sous tension.	
	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôler la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	

Panne	Problème	Solution A	Solution B
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de la table de cuisson est élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les sorties d'air sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte d'alimentation.	

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et « U » clignote sur l'afficheur.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utiliser un ustensile de cuisson approprié (Consulter la notice d'utilisation).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé. Changer la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson		
	L'appareil a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale. Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les foyers du même côté (par exemple le premier et le deuxième foyers) affichent « U ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôler la connexion.	
	La carte d'affichage du composant est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Changer la carte d'alimentation.	

Panne	Problème	Solution A	Solution B
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Changer le ventilateur.	

Les indications fournies ci-dessus correspondent à l'évaluation et 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.

INSTALLATION

Sélectionner l'emplacement d'installation

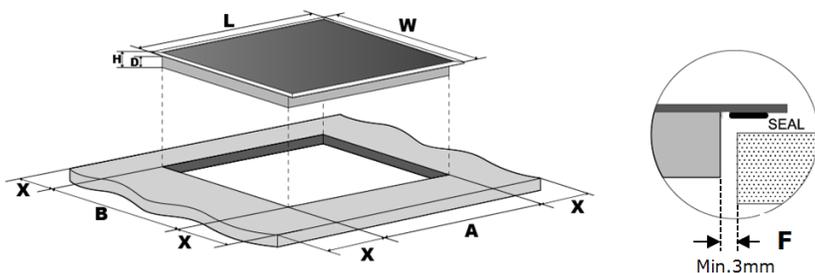
Coupez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma.

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

Vérifiez que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30 mm. Sélectionnez un plan de travail dont le matériau est isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matières similaires hygroscopiques ou fibreuses ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail sauf s'ils sont imprégnés) pour éviter un choc électrique et des déformations importantes dus au rayonnement calorifique de la table de cuisson. Voir ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre les bords de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3 mm au minimum.

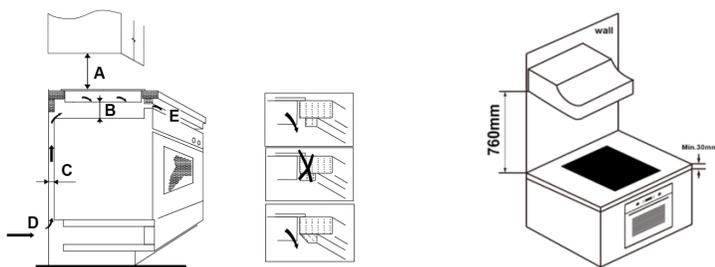


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Dans tous les cas, veuillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ses 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 de 760 mm au minimum.

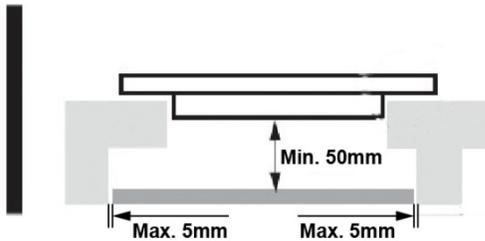


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une aération appropriée

Veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Pour éviter le contact accidentel avec le dessous très chaud de la table de cuisson ou un choc électrique accidentel pendant l'utilisation, il faut placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la table de cuisson.

Respectez les exigences suivantes :



 L'extérieur de la table de cuisson comporte des orifices de ventilation. **VOUS DEVEZ** garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la table de cuisson.

 • Soyez conscient que la colle de jonction du matériau en plastique ou en bois sur le meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C pour éviter le décollement du

- panneau.
- Le mur arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant d'installer 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 3 mm 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.

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.

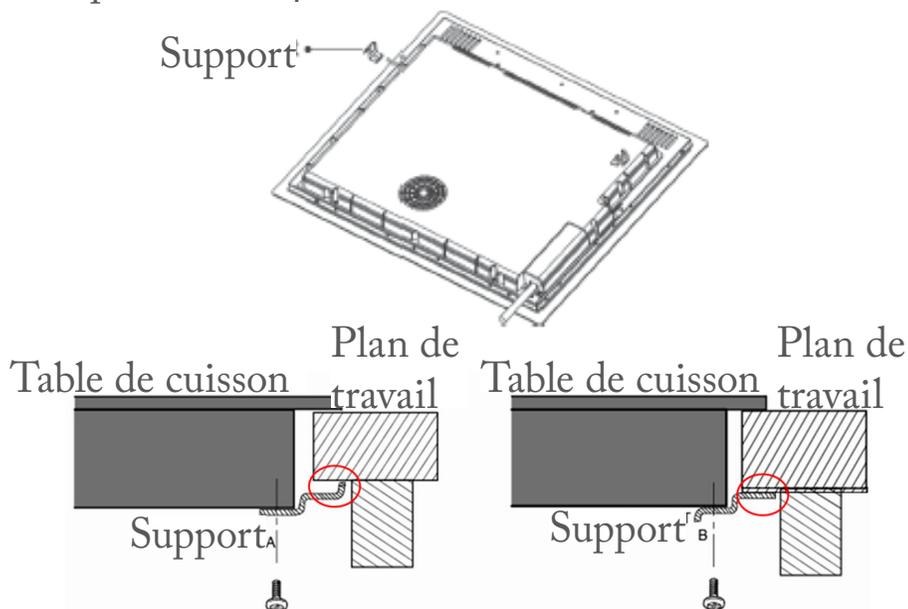
Avant de positionner les supports de fixation

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

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant les 2 supports sous la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.

Réglez la position des supports pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail.





En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir l'image).

Mises en garde

1. La table de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson à induction doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Brancher la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson ne doit 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.

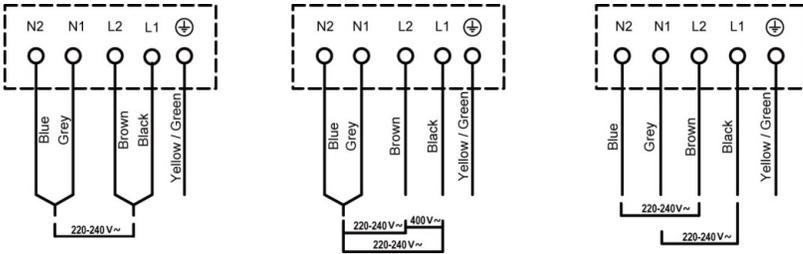
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné en sorte qu'aucun point du câble n'ait une température dépassant 75 °C.



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 3 mm entre ses contacts.
- L'installateur doit veiller à 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.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



En application de la directive DEEE 2012/19/UE concernant l'environnement,

 il est interdit d'éliminer les appareils électriques ou électroniques usagés dans la nature ou dans une simple décharge publique. Il est demandé de les porter dans un dépôt prévu à cet effet pour recyclage.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



INSTRUCTION MANUAL

FAR TI60 INF 444

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	GB-2
PRODUCT INDUCTION	GB-5
OPERATION OF PRODUCT.....	GB-8
COOKING GUIDELINES	GB-25
HEAT SETTINGS.....	GB-28
CARE AND CLEANING.....	GB-30
HINTS AND TIPS.....	GB-32
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	GB-36
INSTALLATION	GB-41
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-50

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this instruction manual carefully before installing and using your appliance. Keep safe for future reference.

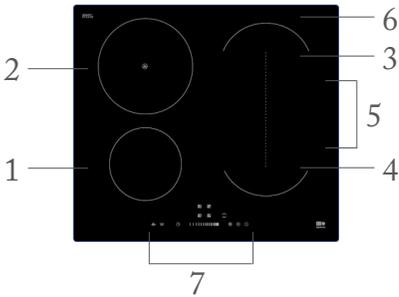
- **WARNING:** This appliance and its accessible parts become hot during use. You must not touch the heating elements.
- Children younger than 8 years old should be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, on the condition that they have been supervised or have received instructions for using the appliance in a safe way and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- **Warning:** To install your appliance at a fixed station, connect the three power cable conductors to a junction box in line with the wiring below:
 - Live: Brown

- Neutral: Blue
- Earth: Yellow/green
- The installation instructions can be found in the following section.
- For detailed information on how to clean surfaces in contact with food, please refer to the following paragraph of the manual.
- A means of disconnecting from the mains supply is an opening distance between the contacts of all poles, which must be provided in the fixed wiring in accordance with installation regulations.
- This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes such as:
 - kitchens used by employees in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type accommodation.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its After-Sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- **WARNING:** Allowing the food to cook

- unsupervised on a hob using fat or oil may be dangerous and cause a fire.
- NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance and then cover the flames, for example, with a lid or a fire blanket.
 - WARNING: Fire risk: Do not store any objects on the cooking surfaces.
 - WARNING: If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to prevent the risk of electric shock.
 - This appliance is not designed to be used in conjunction with a separate timer or with a control system used at a distance.
 - Placing metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking surface is not recommended, as they may become hot.
 - Do not use a steam cleaning appliance.
 -  Warning, hot surface!

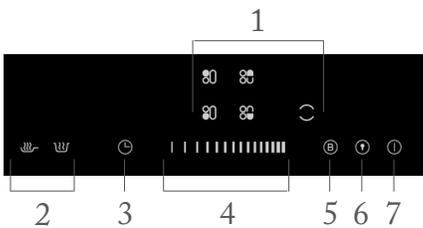
PRODUCT INDUCTION

Top View



1. Max. 1200/1500
W zone
2. Max. 2300/2600
W zone
3. Max. 1500/1800
W zone
4. Max. 1500/1800
W zone
5. Max. 3000/3600
W zone
6. Glass plate
7. Control panel

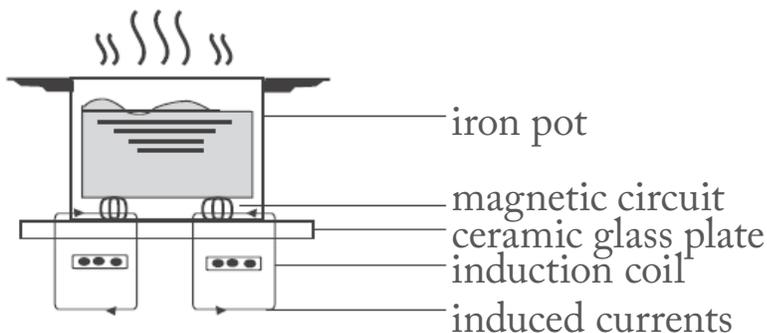
Control Panel



1. Heating zone
selection controls
2. Special function
3. Timer control
4. Power/Timer
slider touch
control
5. Boost control
6. Keylock control
7. ON/OFF control

Working Theory

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.



Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

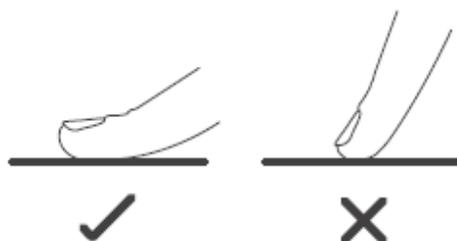
Technical Specification

Model	FAR TI60 INF 444
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Power	7100W
Type of hob	Electric
Number of cooking zones	2 zones and 1 area
Heating technology	Induction cooking zone and cooking area
Diameter of cooking zone ø	Left front 16.0 cm Left rear 21.0 cm
Length and width of useful surface area (right)	L: 38.0 cm W: 19.0 cm
Energy consumption per cooking zone electric cooking	Left front 194.4 Wh/kg Left rear 179.1 Wh/kg Right 192.6 Wh/kg
Energy consumption per hob ECElectric hob	188.7 Wh/kg

OPERATION OF PRODUCT

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.

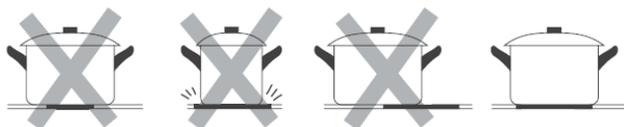


- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
 - If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
 - Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

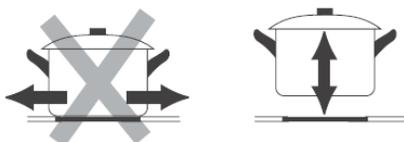


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Always centre your pan on the cooking zone.



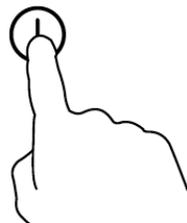
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

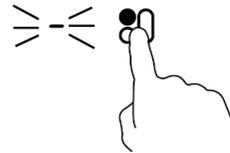


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



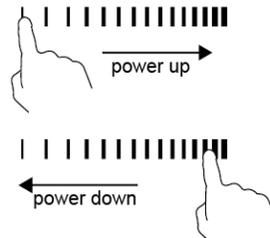
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the slider control

- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

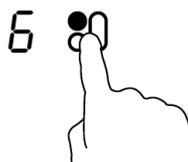
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

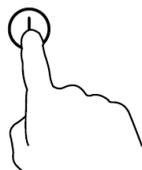
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0"



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



Beware of hot surfaces

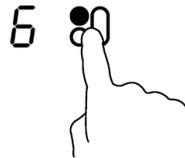
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



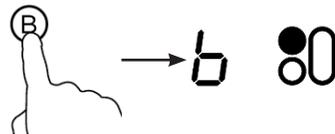
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

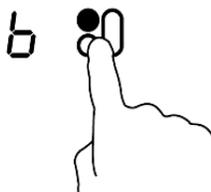


Touching the boost control **B**, the zone indicator show “b” and the power reach Max.

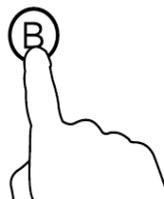


Cancel the Boost function

Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



Touching the “Boost” control **[B]** to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals ‘0’, it will return to 9 after 5 minutes.
- If the original heat setting equals ‘F’ ?, it will return to 7 after 5 minutes.
- The 1st heating zone can only reach the max power of 7 when the 2nd heating zone is Boost.
- The 2nd heating zone can only reach the max power of 8 when the 1st heating zone is Boost.

Flexible Area

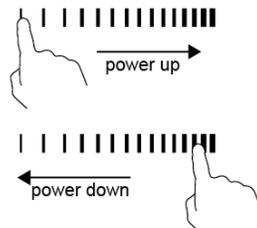
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.

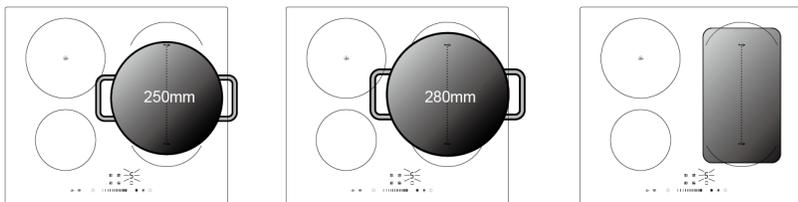


Adjust heat setting by touching the slider control.



For the big zone, we suggest to follow below instruction:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

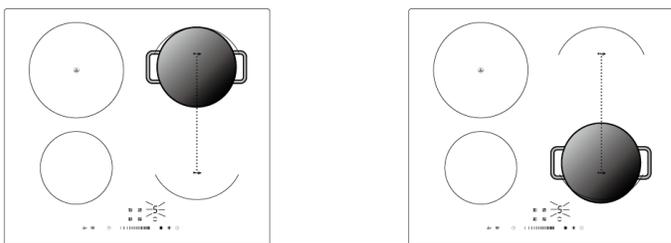


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

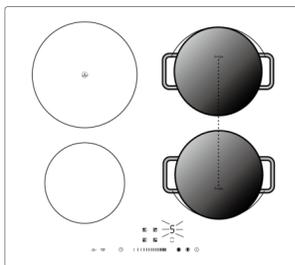
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating:

- Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



- Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

Special function

There are two kinds of special functions: Fry function and Keep warm function.



Fry Function



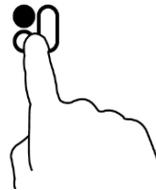
Keep Warm Function

a. Fry function

- You can use the function to fry food.
- The function can only work in cooking zone 2#.

Touching the heating zone selection control that you wish to use the Fry function

Touch the “Fry function” control. The indicator will show “F”, then the cooking zone starts fry function.

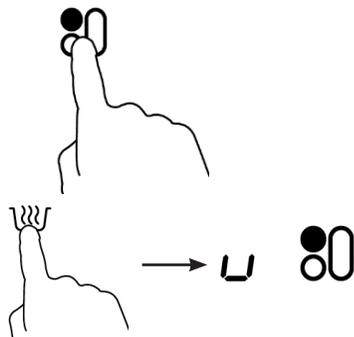


b. Keep warm function

- You can use the function to keep the food warm.
- The function can work in any cooking zone.

Touching the heating zone selection control that you wish to use the warm function

Touching the «Warm function» control, the indicator shows “**U**”, then the cooking zone starts warm function.



Locking the Controls

- 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 lock control ⓘ	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control ⓘ for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

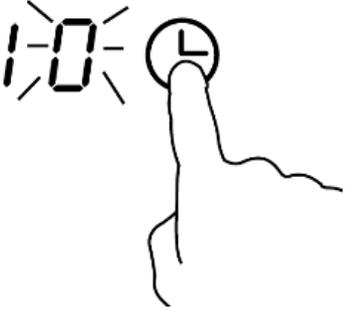
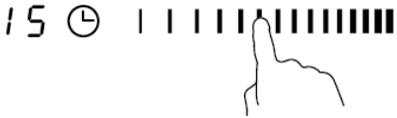
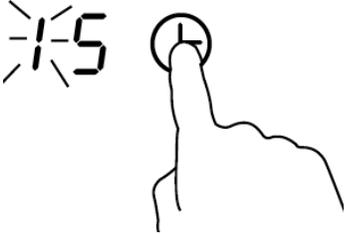
Timer control

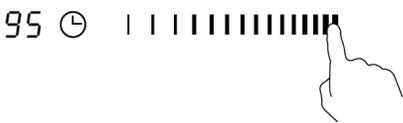
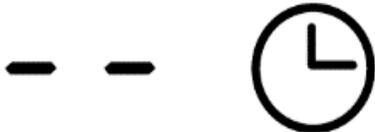
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99min.

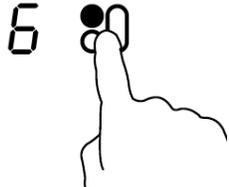
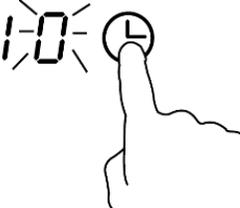
A. Using the Timer as a Minute Minder

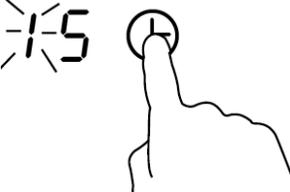
If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on.</p> <p>Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p> <p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	

<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.</p>	

B. Setting the timer to turn one or more cooking zones off

<h3>Set one zone</h3>	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p>	
<p>Touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.</p>	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

The shown as below:

(set to 15 minutes)

3. 00

(set to 45 minutes)

5. 00

15 ☰ | | | | | | |

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

The shown as right:

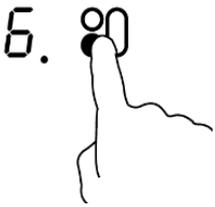
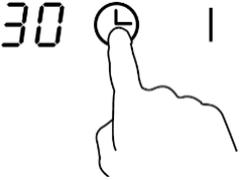
4. 00

5. 00

30 ☰ | | | | | | |

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

C. Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (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 automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at

around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil.
Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking.
The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you

want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

7. Serve immediately.

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.

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 induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming

Heat setting	Suitability
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • 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	<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"> 1. Switch the power to the 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob 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.

Problem	Possible causes	What to do
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' 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 'Care 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.

Problem	Possible causes	What to do
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'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.

Problem	Possible causes	What to do
Pans do not become hot and appears 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 centred 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 and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor (2#)	
E5	High temperature of IGBT (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.

Failure code	Problem	Solution
E6	High temperature of IGBT (2#)	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes “u”.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push “ON/OFF” button to restart unit.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “u” .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

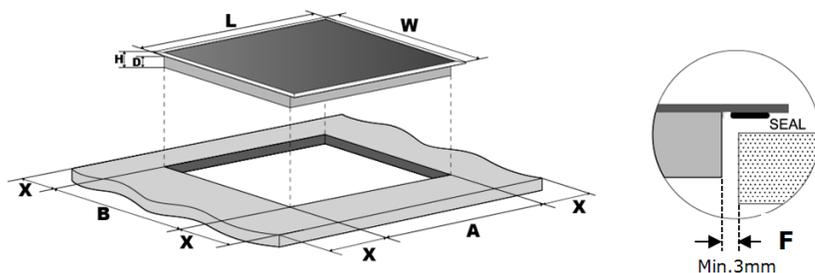
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



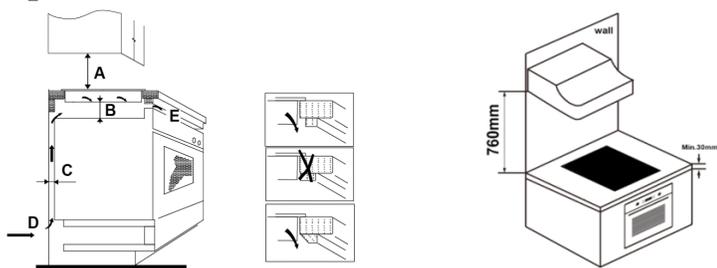
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 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 work state. As shown below

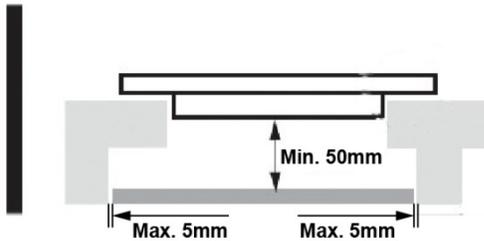
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



 There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

-  • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an

temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated 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.

After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh 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.

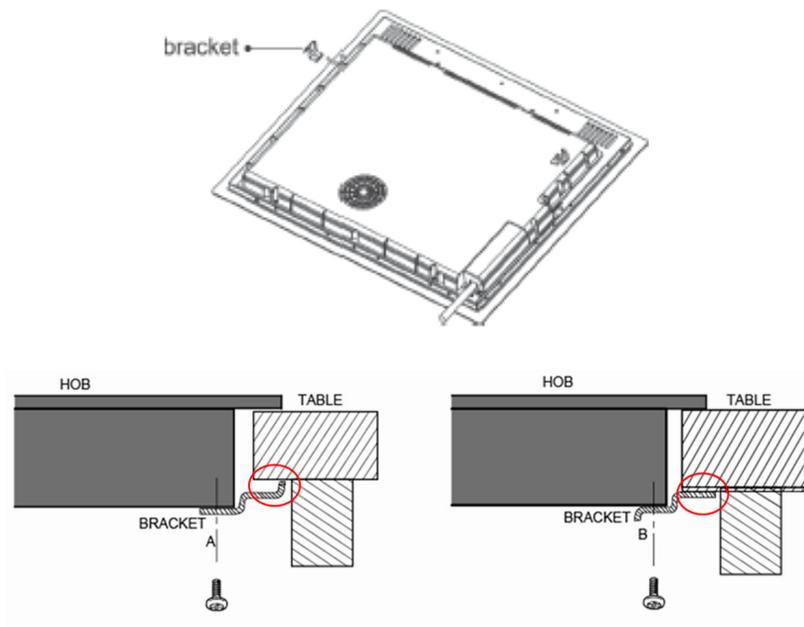
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.

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:

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.

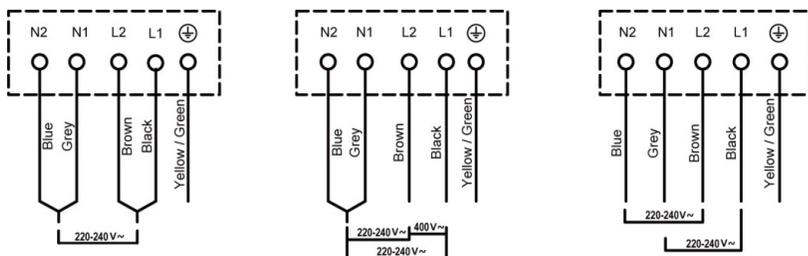
To connect the hob to the mains power supply,

do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating 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 to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct

electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



In accordance with Directive DEEE 2012/19/EU concerning the environment,



it is forbidden to dispose of used electric or electronic appliances by fly tipping or by disposal at normal public waste disposal sites. It is requested that you take it to a designated recycling centre.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.





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

