

TI70 STD 444S 21

MANUEL D'UTILISATION

TI70 STD 4444S 21

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

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.....	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	12
CONSEILS DE CUISSON.....	22
INSTRUCTIONS REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE.....	24
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
CONSEILS ET ASTUCES.....	26
CODE D'ERREUR ET INSPECTION.....	28
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	30

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

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

1. Consignes de sécurité importantes

1.1 Consigne de sécurité

Dans l'intérêt de votre sécurité, lisez soigneusement des instructions avant d'utiliser votre appareil.

1.2 L'installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre approprié.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectués par un électricien qualifié.
- Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Soyez prudent. Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation sans soin peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.2.3 Précaution de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériaux ou produits combustibles doivent être placés sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Assurez-vous que la personne qui est responsable de l'installation de cet appareil ait pris parfaitement des connaissances de son installation et des mesures à prendre en matière de sécurité.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation.

- Le défaut d'installer correctement l'appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique, pour les surfaces de cuisson de verre-céramique ou de matériaux similaires qui protègent les pièces vivantes.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent être chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque de cuisson par son contrôle et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'une surveillance continue.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture de feu.
CAUTION: Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

MISE EN GARDE : Danger d'incendie : ne stocker pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

- AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protège-roues conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions à utiliser comme gardes appropriés ou de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de gardes inappropriés peut causer des accidents.

1.3 Utilisation et maintenance

1.3.1 Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, éteignez-la immédiatement de la source de courant (un commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage et maintenance.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant des simulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insulines) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.

- Il n'est pas recommandé de déposer des objets métalliques (par exemple, des ustensiles de cuisine) et des casseroles vides sur la table de cuisson.
- Gardez les enfants éloignés de la surface.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chauds au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est un rasoir tranchant. Utilisez-le avec un soin extrême et toujours stockez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Une utilisation impropre peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus gras qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareil électronique (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

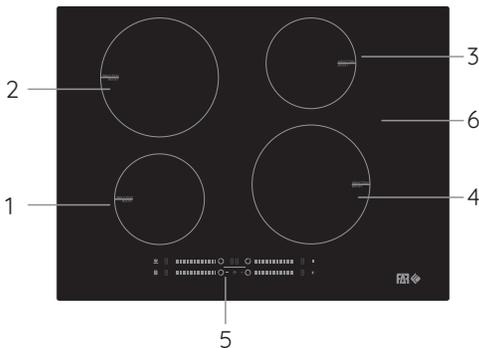
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires audessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. L'instructeur doit s'assurer que ces personnes utilisent cet appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- N'essayer jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traîner pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.
- 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 tout danger.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans :
 - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les habitations de fermes;
 - Les chambres d'hôtels, de motel et autres environnements

résidentiels ;

- MISE EN GARDE : l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- 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.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles assurant une coupure complète doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- En ce qui concerne les instructions d'installer, d'encastrer de l'appareil et de comment fixer l'appareil sur son support et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

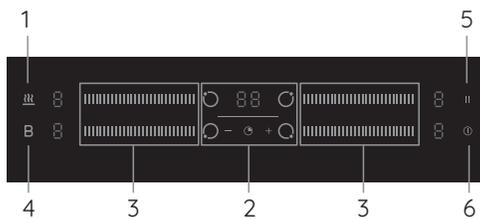
2. Description de l'appareil

2.1 Vue de dessus



1. Zone de cuisson 1200/1500 W Max.
2. Zone de cuisson 2300/2600 W Max.
3. Zone de cuisson 1200/1500 W Max.
4. Zone de cuisson 2300/2600 W Max.
5. Panneau de commande
6. Plaque en verre

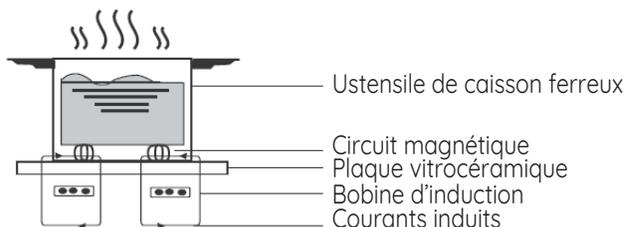
2.2 Bandeau de commande



1. Bouton de Garder au chaud
2. Bouton de minuteur
3. Boutons de sélection des foyers /
Curseur tactile de puissance
4. Bouton de booster
5. Bouton de pause
6. Bouton de MARCHE/ARRET

2.3 Principe de fonctionnement

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



2.4 Avant utiliser votre nouvelle table de cuisson induction

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

2.5 Spécification techniques

Table de cuisson	TI70 STD 4444S 21
Nombre de zone de cuisson	4 Zones
Alimentation électrique	220-240V~/380-415V 3N~ 50-60Hz
Puissance	7000W
Dimension du produit LxWxH(mm)	700X520X60
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

3. Utilisation de l'appareil

3.1 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.



3.2 Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié

- ⚠** 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 un aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
2. Si "U" ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, cela indique l'ustensile de cuisson convient.

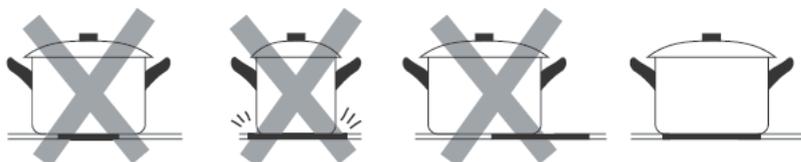
Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas :

Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.

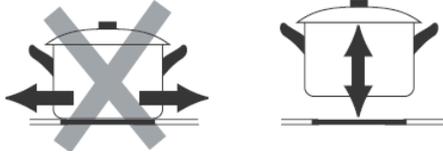
N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi ou des rebords dentelés.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson et qu'il soit bien positionné au centre de la surface vitrée.

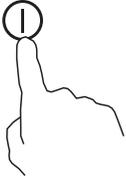
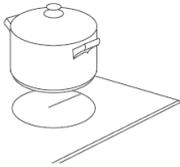
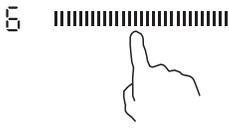
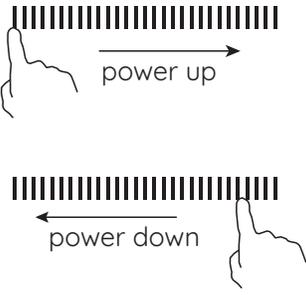


Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la table de cuisson mais soulevez-le. Sinon, il peut rayer le verre.



3.3 Mode d'utilisation

3.3.1 Départ de la cuisson

<p>1. Presser la touche MARCHÉ/ARRET (ⓘ) Après la mise en fonctionnement, le buzzer émet un bip, tous les voyants lumineux indiquent «0» ou «- -», indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.</p>	
<p>2. Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée soient propres et secs. 	
<p>3. Presser le curseur de zone de cuisson et un indicateur auprès du curseur clignotera.</p>	
<p>4. Sélectionnez la puissance en appuyant sur le curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'une minute, la table de cuisson va s'éteindre automatiquement. Pour la remise en fonctionnement, recommencez par l'étape 1. La puissance de chauffage peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson. 	

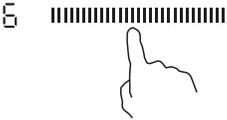
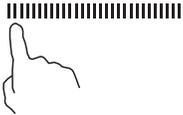
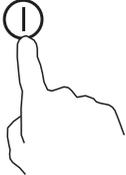
Si l'affichage clignote $\geq \leq$ alternativement avec la puissance de chauffage

- vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson appropriée ou,
- la casserole que vous utilisez ne s'adapte pas à la table de cuisson ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

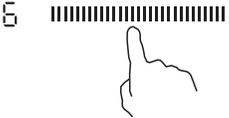
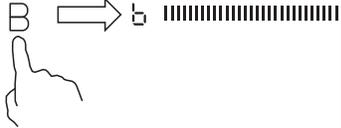
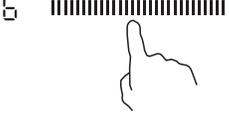
Le chauffage ne se produit pas à moins qu'il n'y ait une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

L'affichage disparaîtra automatiquement après 2 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la table de cuisson.

3.3.2 Terminer la cuisson

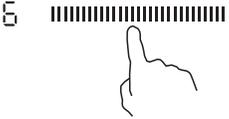
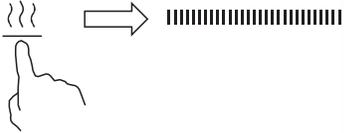
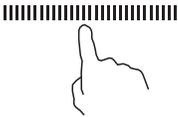
<p>1. Presser le curseur de zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>2. Eteindre la zone de cuisson en appuyant sur le curseur vers "I". Assurez-vous que "0" s'affiche.</p>	
<p>3. Eteignez la table de cuisson en pressant la touche MARCHE/ ARRET.</p>	
<p>4. Attention aux surfaces chaudes « H » affichera la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Cela disparaîtra lorsque la surface est refroidie jusqu'à une température sécuritaire. C'est également une fonction qui peut sert à économiser de l'énergie. Si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.</p>	

3.3.3 Utiliser la fonction Booster

Activer la fonction Booster	
1. Toucher le curseur du puissance de foyer.	
2. Touchez le bouton Booster "B", l'afficheur du foyer affiche "b" et la puissance montre maximum.	
Annuler la fonction Booster	
1. Toucher le curseur du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la fonction Boost:	
2. En touchant le bouton «Booster» B pour annuler la fonction Booster, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.	

- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de puissance est égal à 0, il retourne à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Utiliser la fonction de Garder au chaud

Activer la fonction de Garder au chaud	
1. Toucher le curseur de zone de cuisson.	
2. Touchez le contrôle de Garde au chaud " } } } ", l'afficheur de zone de cuisson affiche " I ".	
Désactiver la fonction de Garder au chaud	
1. Toucher le curseur de zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Garde au chaud.	

- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.

3.3.5 Mode de Pause

- Vous pouvez suspendre le chauffage au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En mode Pause, toutes les commandes à l'exception de MARCHE/ARRET sont désactivées.

Activer la mode Pause	
Appuyer sur le bouton Pause.	Tous les voyants s'affichent " "
Annuler la mode Pause	
Appuyer sur le bouton Pause.	



En mode Pause, toutes les commandes à l'exception de MARCHE/ARRET sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRET en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteindra au bout de 10 min si vous ne quittez pas la mode Pause.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement de fonctionner.

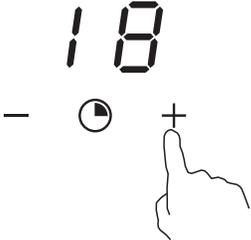
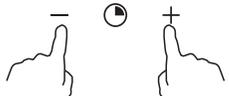
3.3.6 Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Minuteur de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
- Minuteur avec arrêt d'une ou de plus zone(s) de cuisson à la fin du décompte. Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.

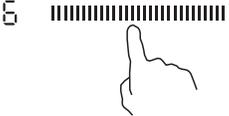
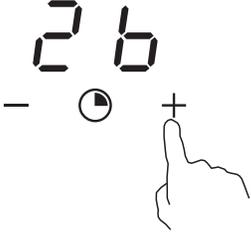
a) Utiliser le minuteur comme alerte sonore

Si vous ne sélectionnez aucun foyer

<p>1. Vérifiez que la table de cuisson est sous tension. Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie au moins une zone doit être active.</p>	
<p>2. Touchez le bouton du minuteur, " 10 " s'affiche sur l'afficheur du minuteur et le " 0 " clignote.</p>	
<p>3. Réglez la durée en touchant sur le bouton "-" ou "+" du minuteur. Remarque : Touchez le contrôle "-" ou "+" de la minuterie une fois diminuera ou augmentera de 1 minute. Touchez et maintenez le contrôle "-" ou "+" la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.</p>	
<p>4. Touchant le "-" et "+" en même temps, la minuterie est annulée, et le "00" s'affichera sur l'affichage minuteur.</p>	
<p>5. Lorsque le temps est fixé, il commencera à compter immédiatement. L'affichage affiche le temps restant et le flash de l'indicateur de minuterie pendant 5 secondes.</p>	
<p>6. Buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie indique "- -" lorsque le temps de réglage terminé.</p>	

b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une zone:

<p>1. Toucher le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.</p>	
<p>2. Régler l'heure en touchant le "-" ou "+" de la minuterie. Conseil : Touchez le contrôle "-" ou "+" de la minuterie une fois diminuera ou augmentera de 1 minute. Touchez et maintenez le contrôle "-" ou "+" la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.</p>	
<p>3. Touchant le "-" et "+" en même temps, la minuterie est annulée, et le "00" s'affichera dans l'affichage minuteur.</p>	
<p>4. Lorsque le temps est fixé, il commencera à compter immédiatement. L'affichage affiche le temps restant et le flash de l'indicateur de minuterie pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'illuminera indiquant que la zone est sélectionnée.</p>	
<p>5. Une fois la durée expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont allumées précédemment.

Régler plusieurs zones :

- Lorsque vous réglez la durée de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers concernés sont allumés. L'affichage du minuteur indique la durée en minutes. Le point de la zone correspondante clignote.

3.  (réglé sur 15 minutes)

6.  (réglé sur 45 minutes)

15
- ● +

- Une fois le compte à rebours expiré, le foyer correspondant s'éteint, puis la nouvelle durée s'affiche et le point du foyer correspondant clignote.

4. 

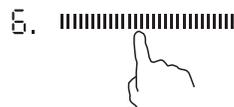
6. 

30
- ● +

- Appuyez sur le curseur de zone de cuisson, la minuterie correspondante sera affichée dans l'afficheur de la minuterie.

Annuler la minuterie

- Toucher le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.



- Toucher le bouton "-" et "+" en même temps, le minuteur est annulée, et l'afficheur de minuterie affichera "00".



3.3.7 Durée de fonctionnement par défaut

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (par exemple, lors d'un oubli d'arrêt).

Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous:

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

Lorsque le pot est enlevé, la plaque d'induction peut arrêter le chauffage immédiatement et la table s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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

4. CONSEILS DE CUISSON



AVERTISSEMENT : Soyez prudent pendant la friture, de l'huile et de la matière grasse se réchauffent très rapidement. De l'huile et de la matière grasse avec des hautes températures pourront s'enflammer spontanément et provoquer un sérieux risque d'incendie.

4.1 CONSEILS UTILES

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limitez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température, puis réduisez la température lorsque des aliments ont cuits suffisamment.

4.1.1 Mijoter, cuire le riz

- Les aliments mijotent à température en dessous du point d'ébullition, environ 85°C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres. Car les arômes se développent sans que les aliments soient trop cuits. Il est également recommandé de cuire les sauces à base d'oeufs ou les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines utilisations, y compris la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que les aliments sont cuits dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuire le bifteck

- Pour cuisiner de savoureux biftecks juteux :
- Laissez le bifteck à température ambiante pendant environ 20 mins avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Enduisez les deux faces du bifteck avec de l'huile. Faites couler un filet d'huile dans la poêle, puis déposez le bifteck dans la poêle chaude.
- Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du bifteck et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le bifteck cuit pour évaluer sa cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez le bifteck reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.

4.1.3 Pour faire sauter

- Choisissez un wok à fond plat adapté au plaques vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez une grande quantité d'aliments, faites de petites portions.
- Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

- Cuisez d'abord la viande, puis mettez là de côté au chaud.
- Faites sauter des légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, remettez la viande dans le plat et ajoutez votre sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils soient cuits uniformément.
- Servez-les immédiatement.

4.2 Détection de petits articles

Lorsqu'une poêle inadaptée ou non magnétique (p. ex. aluminium) ou un autre petit article (p. ex. couteau, fourchette, clé) a été laissée sur la plaque, la table de cuisson est automatiquement immobilisée en 1 minute. Le ventilateur continuera à cuire la table d'induction pendant 1 minute de plus.

5. REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme les ustensiles de cuisine, la quantité d'aliments à cuisiner, ...

Seules les expériences utilisant la table de cuisson à induction vous permettront de choisir les bons réglages du niveau de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation appropriée
1 - 2	Faire cuire lentement les petites quantités d'aliments. Faire fondre du beurre, du chocolat, ou des aliments qui doivent être cuits très vite Faire frémir de l'eau doucement Cuisson lente.
3-4	Réchauffage Faire frémir de l'eau rapidement Cuire du riz.

5 - 6	Faire cuire des crêpes
7 - 8	Faire sauter des légumes Cuire des pâtes
9	Faire frire la viande Faire griller la viande Faire bouillir la soupe Faire bouillir de l'eau

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi	Comment	Important
Les saletés quotidiennes sur le verre (les empreintes digitales, les marques, les taches laissées par des aliments ou les débordements sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. 2. Utilisez un nettoyeur de cuisson quand le verre est encore tiède (Mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumez la table de cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Soyez particulièrement prudent. 2. Les éponges lourds, les tampons à récurer en nylon, les agents de nettoyage agressifs / abrasives peuvent rayer le verre. 3. Ne jamais laisser les résidus de nettoyage sur la surface de cuisson, car le verre peut se tache

<p>Les débordements et les grains sucre chauds sur le verre.</p>	<p>Enlevez-les immédiate avec une spatule, un couteau ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté pour les surfaces en verre d'induction, mais méfiez-vous des surfaces des zones chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale. 2. Maintenez une lame ou un ustensile à un angle de 30° et grattez des salissures ou des déversements dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour retirer les saletés quotidiennes sur le verre 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les taches laissées par la fonte et aliments sucrés ou débordements dès que possible. S'il est laissé refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à supprimer ou même de façon permanente endommager la surface de verre. • Risque de coupure : lorsque la couverture de sécurité est rétractée, la lame dans un grattoir est acérée. Utilisation avec extrême soins et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Les débordements sur le commandes tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Transférer l'alimentation sur la cuisinière. 2. S'imprégner du déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Remettre le courant sur la cuisinière. 	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisinière peut bipper et tourner uimême hors tension, et les commandes tactiles peut ne pas fonctionner tant qu'il y a liquide sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile à sec avant de rollumer la cuisinière.

7. Conseils et astuces

Problèm	Causes possibles	Comment faire
<p>La table d'induction ne peut pas être allumée.</p>	<p>Pas de courant.</p>	<p>Assurez-vous que la table d'induction est connectée à l'alimentation et qu'il est allumé. Vérifier s'il y a une alimentation panne dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et le problème persiste, appelez un qualifié technicien.</p>

Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Débloquez les commandes. Voir la section 'Utilisation de l'appareil pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film de l'eau sur les commandes ou vous peut-être en utilisant la pointe de votre doigt en touchant le contrôles.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Un récurateur abrasif ou inadapté produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits crépitants ou cliquant.	Cela peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrer différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas de défaut.
La table d'induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est un réglage de chaleur élevé.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit doit se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la table d'induction.	Défaut technique.	S'il vous plaît noter l'erreur lettres et nombres, commutateur la puissance de la table d'induction au mur, et contactez un technicien qualifié.

8. 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 d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation est normale. Mettez sous tension une fois que l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque céramique. . (1#)	Attendez que la température de la plaque céramique redevienne normale.
E4	Température élevée du capteur de la plaque céramique. . (2#)	Appuyez sur le bouton « marche /arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendez que la température de l'IGBT redevienne normale. Appuyez sur le bouton « marche / arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement, Si ce n'est le cas, le changer.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#)	
Non-Autodiagnostic		
F3/F6	Court-ouvert-panne du capteur de température de la plaque céramique. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
F4/F7	Court-ouvert-panne du capteur de température de la plaque céramique. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	

F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque en céramique-invalide. (F5 pour 1#,F8 pour 2#)	
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

2) Pannes et solution spécifique.

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil.	Pas d'alimentation.	Vérifiez 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.	Contrôlez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée	Changez la carte alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée	Changez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Changez 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 sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changez.	

	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte alimentation.	
La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et « U » clignote sur l'afficheur.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié (Consulter la notice d'utilisation).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson.		
	L'appareil a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale. Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.	Changez la carte d'alimentation.
Les foyers du même côtés (par exemple, le premier et le deuxième foyers) affichent « U ».	La carte alimentation et la carte d'affichage présente un problème de connexion.	Contrôlez la connexion.	
	La carte d'affichage du composant est endommagée.	Changez la carte d'affichage.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Changez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est.	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.

9. Installation

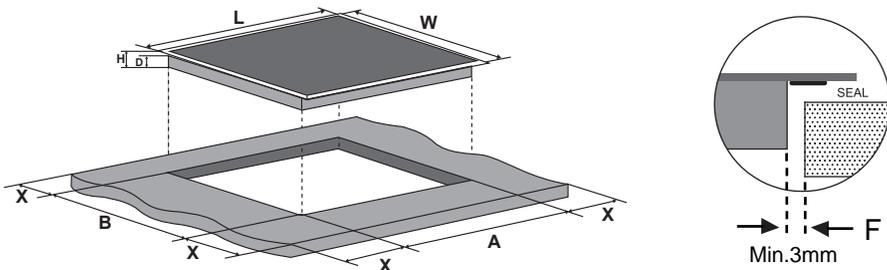
9.1 Sélectionner l'emplacement d'installation

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 30mm. 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 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 3mm au minimum.

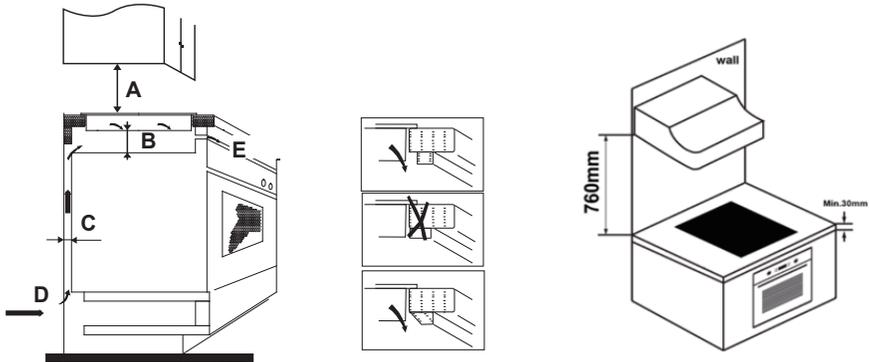


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
700	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir cidessous:

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

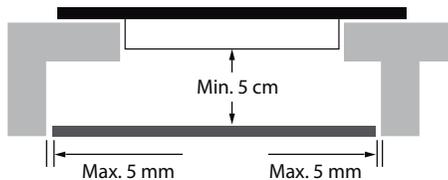


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

Avertissement : Assurer une aération appropriée

Veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ces entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. 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 dessus 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 couchés par le plan de travail quand vous installez 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 adjacent et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

9.2 Avant d'utiliser 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 d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences).

Un 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'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.

9.3 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 approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessous 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 quand la table de cuisson est installée sous la base de la table de cuisson.

9.4 Avant de positionner les supports de fixation

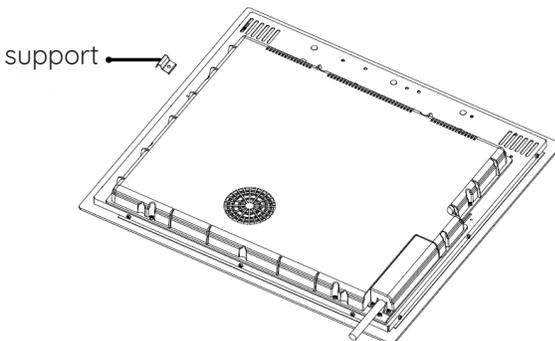
L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage).

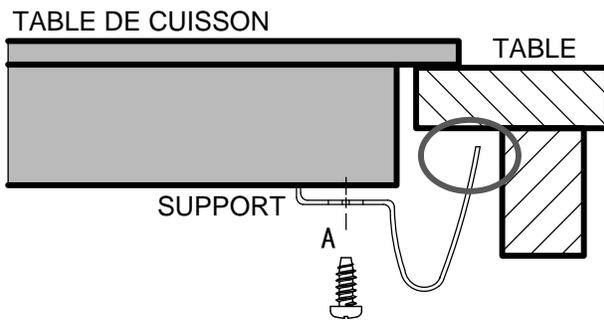
N'appuyez pas avec force sur les boutons de contrôle faisant saillie par rapport à la surface de la table de cuisson.

9.5 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).

9.6 Mise 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. 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.

9.7 Brancher la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson ne doit pas être branchée à l'alimentation secteur que par une personne ayant les qualifications requises. Avant de brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, procédez aux vérifications suivantes :

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

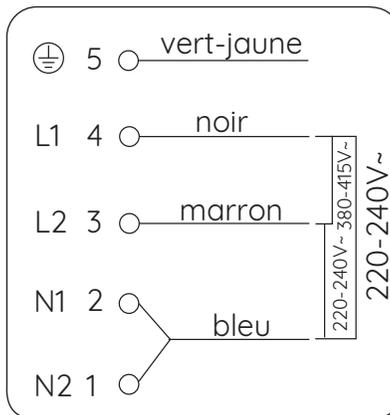
Pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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 degrés .

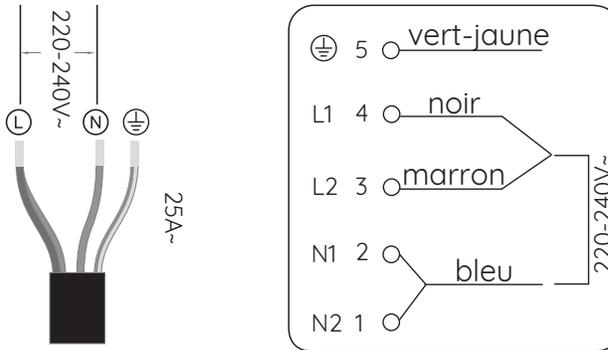


Vérifiez avec un électricien que le système de câblage domestique convient sans modification.

Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.



Si le nombre d'unité de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être connecté directement au réseau par connexion électrique à une seule phase, comme indiqué ci-dessous.



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 caisson ne sont pas accessibles après l'installation.

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



ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

« Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil. »



**Tous les papiers
se trient et se recyclent**

INSTRUCTION MANUAL

TI70 STD 4444S 21

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	42
PRODUCT INSTRUCTION.....	47
OPERATION OF PRODUCT.....	48
COOKING GUIDELINES.....	57
HEAT SETTINGS.....	59
CARE AND CLEANING.....	59
CONSEILS ET ASTUCES.....	60
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....	62
INSTALLATION.....	64



**THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD
USE ONLY!**

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

1. Important safety instructions

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information Foreword before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

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

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The disconnection may be achieved by incorporating a full disconnection switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Regarding the instructions for dimensions of the space, fixing the appliance within this space and how the appliance is to be fixed to its support, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure and ventilating openings and their correct arrangement, please refer to the paragraph “Installation” of the manual.
- Regarding the instructions for connection of the appliance to the supply mains, please refer to the paragraph “Installation” of the manual.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

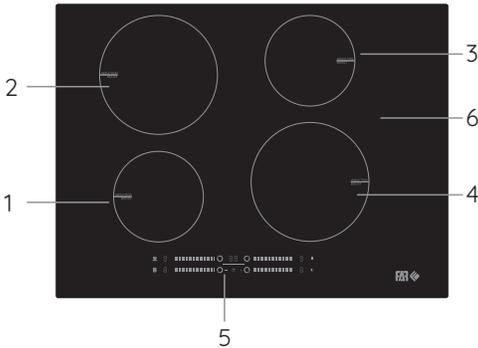
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

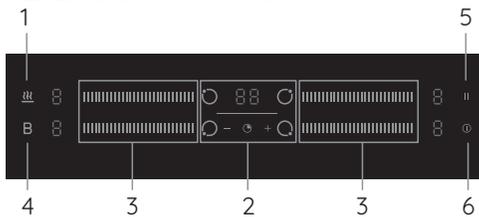
2. Product Introduction

2.1 Top View



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

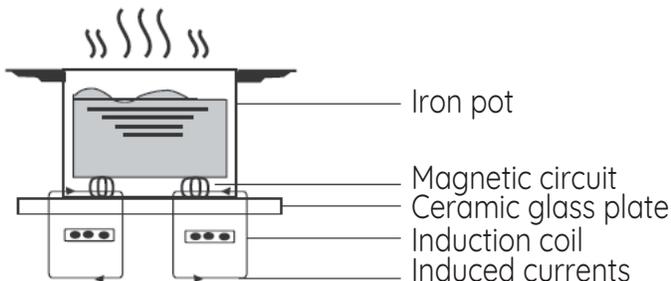
2.2 Control Panel



1. Keep-warm control
2. Timer control
3. Heating zone selection / Power slider touch control
4. Boost control
5. Pause control
6. ON/OFF control

2.3 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.



2.4 Before using your New Induction Hob

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

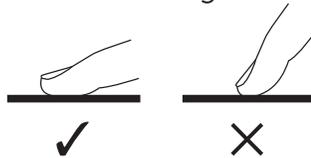
2.5 Technical Specification

Cooking Hob	TI70 STD 4444S 21
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V 3N~ 50-60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size DxWxH(mm)	700X520X60
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

3. Operation of Product

3.1 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.



3.2 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.

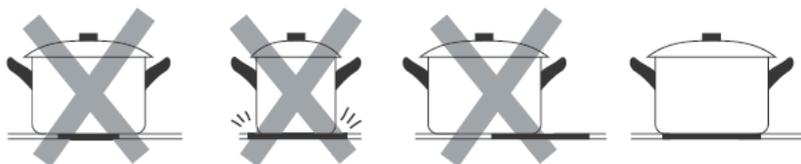


- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan you want to check.
 - If \underline{L} does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

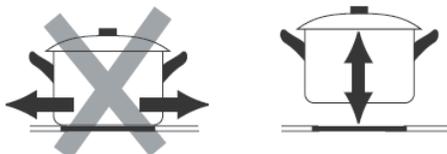
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

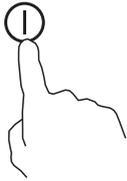
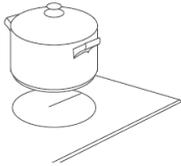
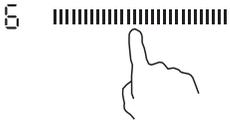
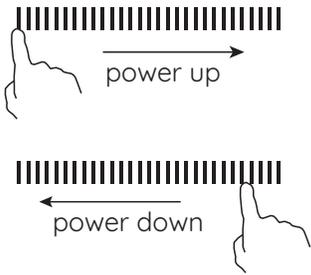


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>1. Touch the ON/OFF ① control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “0” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>3. Touching the heating zone slider control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>4. Adjust heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heating zone 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. 	

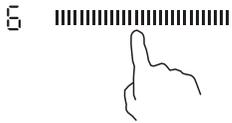
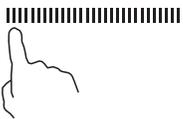
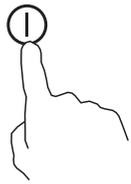
If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

- 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.

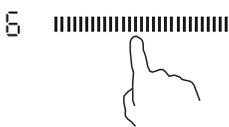
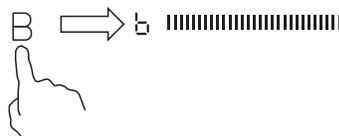
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

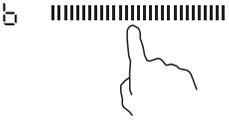
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "1". Make sure the display shows "0".</p>	
<p>3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>4. 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.</p>	

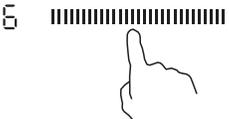
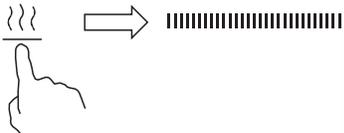
3.3.3 Using the Boost function

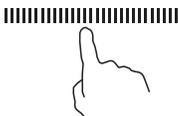
Active the boost function	
<p>1. Touching the heating zone slider control</p>	
<p>2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	

Cancel the Boost function	
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
2. 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.

3.3.4 Using the Keep-warm function

Active the Keep-warm function	
1. Touching the heating zone slider control.	
2. Touching the keep-warm control " ", the zone indicator show "I".	

Cancel the Keep-warm function	
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the keep-warm function.	

- The function can work in any cooking zone.

3.3.5 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the pause control.	All the indicator will show “ ”
To exit pause mode	
Touch the pause control.	

-  When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Over-Temperature Protection

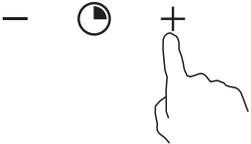
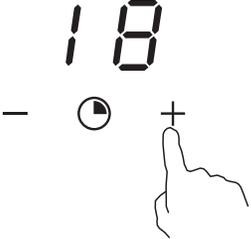
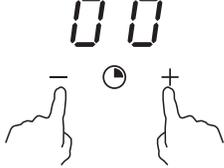
A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:

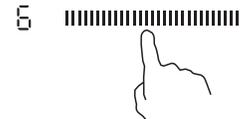
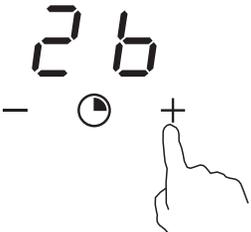
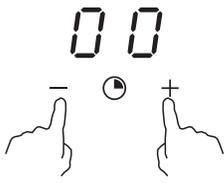
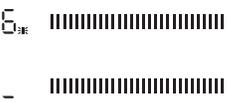
- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

a) Using the Timer as a Minute Minder If you are not selecting any cooking zone

<p>1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the timer display.</p>	
<p>5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>6. 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

If the timer is set on one zone:

<p>1. Touching the heating zone slider control that you want to set the timer for.</p>	
<p>2. Set the time by touching the or control of the timer. Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the ”-“ or “+”control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>3. Touching the ”-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the ”00” will show in the timer display.</p>	
<p>4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.</p>	



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

If the timer is set on more than one zone:

1. 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.

3.  (set to 15 minutes)

6.  (set to 45 minutes)

15
- ● +

2. 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.

4. 

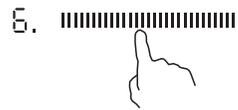
6. 

30
- ● +

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

Cancel the timer

1. Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer.



2. Toucher le bouton “-“ et “+” en même temps, le minuteur est annulée, et l’afficheur de minuterie affichera “00”.



3.3.7 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.

4. CONSEILS DE CUISSON

 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.

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 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.

4.1.3 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.

4.2 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.

5. 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
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	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<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.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<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.

7. Conseils et astuces

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Operation of Product' for instructions.</p>

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.
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.
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.

8. 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. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
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.	
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.	
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.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

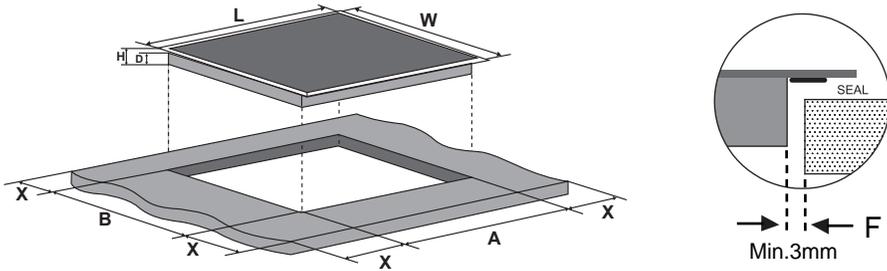
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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:

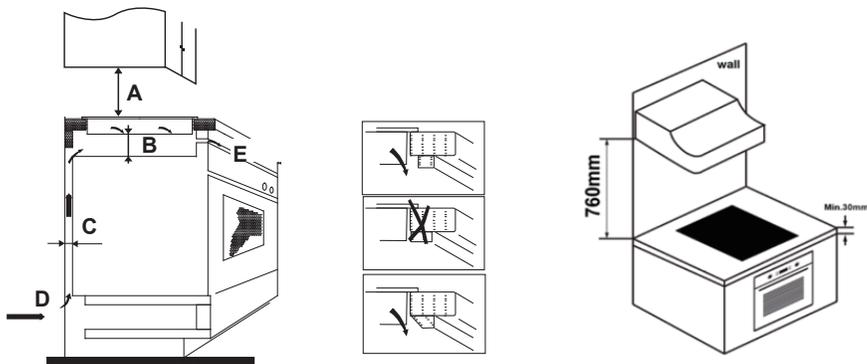
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
700	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

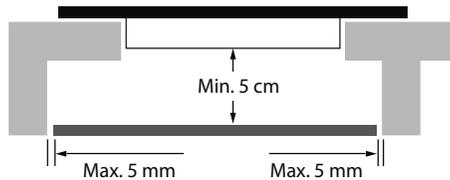
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	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.

9.2 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.

9.3 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.

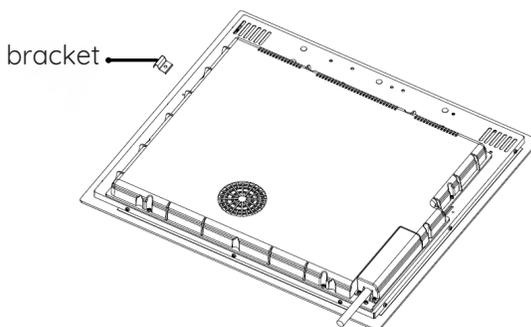
9.4 Before locating the fixing brackets

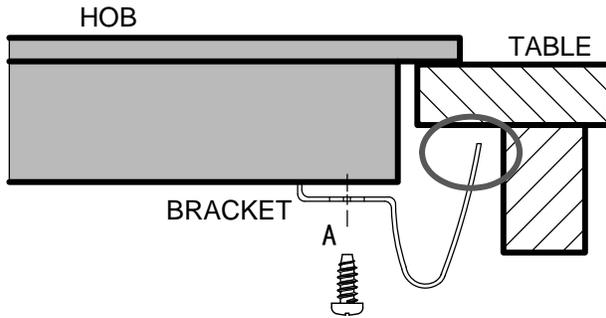
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 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).

9.6 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.

9.7 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

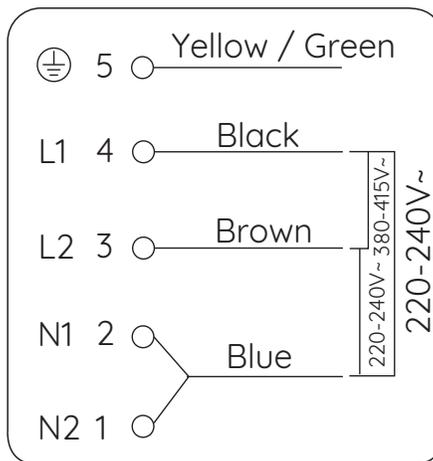
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

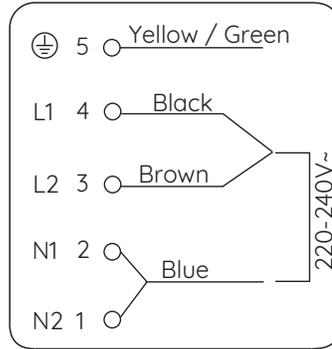
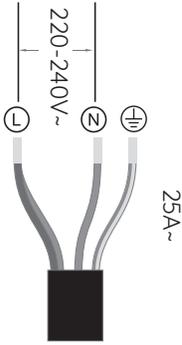
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

 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 total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- 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.



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



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

“This symbol on the product means that it is a device whose treatment as waste is subject to the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive. This appliance cannot therefore be treated as household waste and must be specifically collected for this type of waste. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centers) and distributors. By guiding your device towards the end of its life cycle, you will help protect the environment and prevent any harmful consequences for your health. Consumers should contact the local authorities or their dealer regarding the procedure to be followed for the removal of their old appliance.”



**Tous les papiers
se trient et se recyclent**



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

