

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

CUISINE **SABA**

TI66004IX1SB24



FR

GB

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

FR

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
INSTALLATION	12
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	33
DEPANNAGE	38
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	39
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	40



CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !

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

- 1, En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 2, En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments,

référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

3, Le changement de certaines pièces de votre appareil électroménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer des opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

CONSIGNES DE SECURITE

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. Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectuées 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.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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.

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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.
- 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 mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

AVERTISSEMENT: Cet appareil contient un émetteur UV. Ne pas regarder fixement la source de lumière.

AVERTISSEMENT : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

• **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

• **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

FR

• **AVERTISSEMENT** : Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

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. Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à la mort.

FR

1.3.3 Risque de surface chaude

• Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

• Ne laissez pas le 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 chaudes 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.

FR

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 graisseux 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'objet 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 au-dessus 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.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités réduites doivent être instruits par un responsable ou une personne qualifiée pour utiliser cet appareil. L'instructeur doit s'assurer que ces personnes utilisent cet appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- N'essayez 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 traînez 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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

FR

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

FR

• **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.

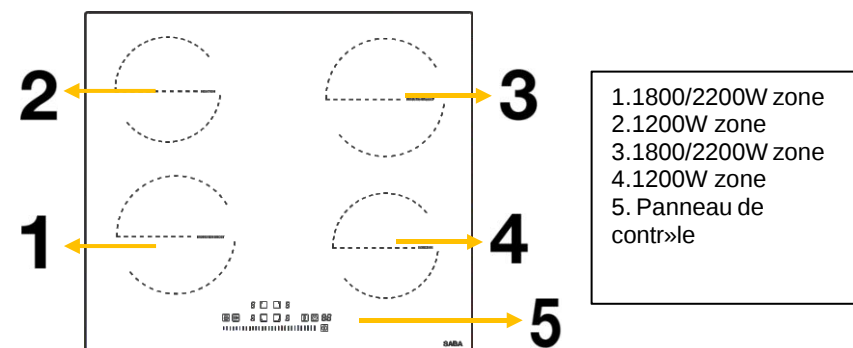
• En ce qui concerne les informations relatives aux dimensions des espaces nécessaires, au mode de fixation, à comment l'appareil doit être fixé sur son support et à la connexion électrique de l'appareil sont indiquées dans la section « Installation » de ce manuel.

• Un moyen de déconnexion du réseau d' alimentation doit être prévu dans les câblages fixes conformément aux règles d' installation.

• En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe <INSTALLATION>.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

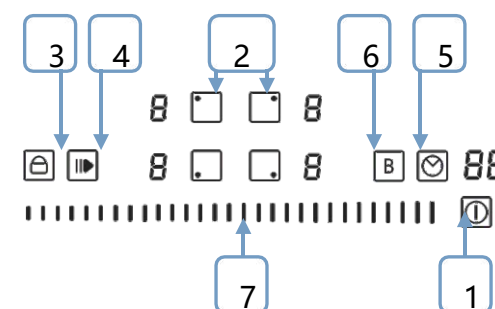
JXLGH GH 0*DSSDUHL0



1. 1800/2200W zone
2. 1200W zone
3. 1800/2200W zone
4. 1200W zone
5. Panneau de contrôle

FR

Panneau de contrôle:



0lvwh ghv wrxfkvh gh i r qfwlrq

NO	Fonction
1	Touche ON/OFF
2	Touches de sélection des zones de cuisson
3	Clé de sécurité pour enfants
4	Touche pause
5	Touche de minuterie
6	Clé Power Booster
7	Curseur de réglage du niveau de puissance ou de la minuterie de 0 à 9.

Liste des accessoires

No.	Nom	Diagramme	Quantité
1	ST 4x8 vis		4 pcs
2	Support de fixation		4 pcs
3	bande d'étanchéité		1 pcs

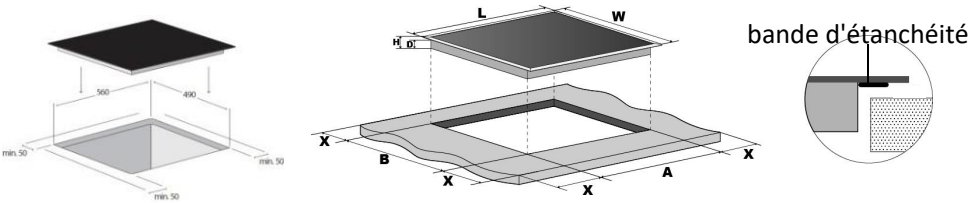
INSTALLATION

Vçohfwl r q gx p dñçulhog*lvvndoodwlr q

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm.

Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme le montre le schéma ci-

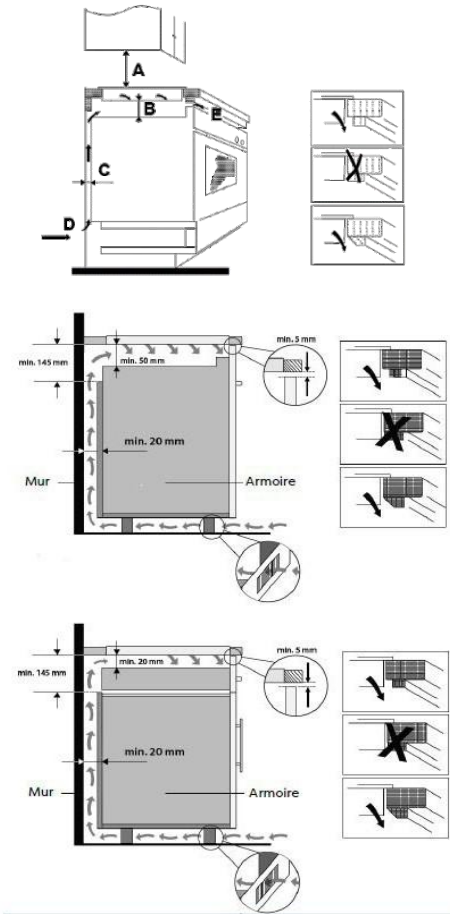


dessous :

P rgæh	0+ p p	0+ p p ,	K+ p p ,	G+ p p ,	D+ p p ,	E+ p p ,	[+ p p ,
Ti66004IX1 Sb24	590	520	62	58	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous

 Note : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 670 mm.



D+p p ,	E+p p ,	F+p p ,	G	H
760	50 mini	20 mini	Admission d'air	Prise d'air 5mm mini

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
 - la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
 - si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
 - l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables
 - un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
 - en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
 - vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

- Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- la circulation de l'air est suffisante entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

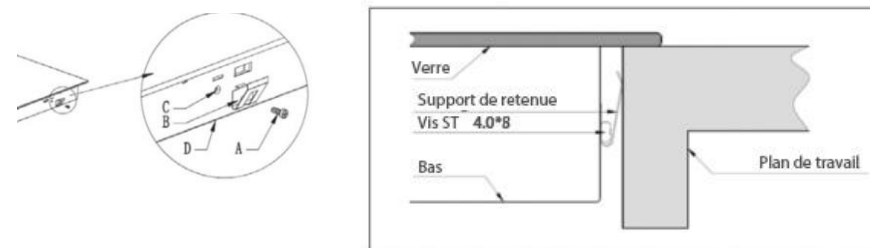
localisation des supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



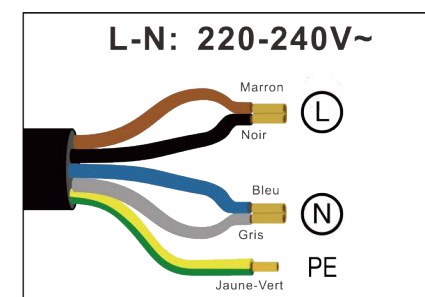
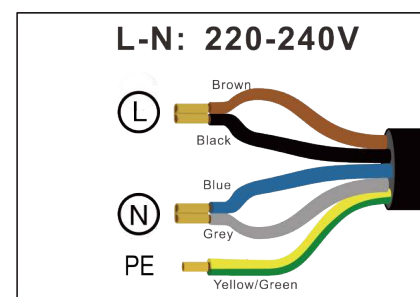
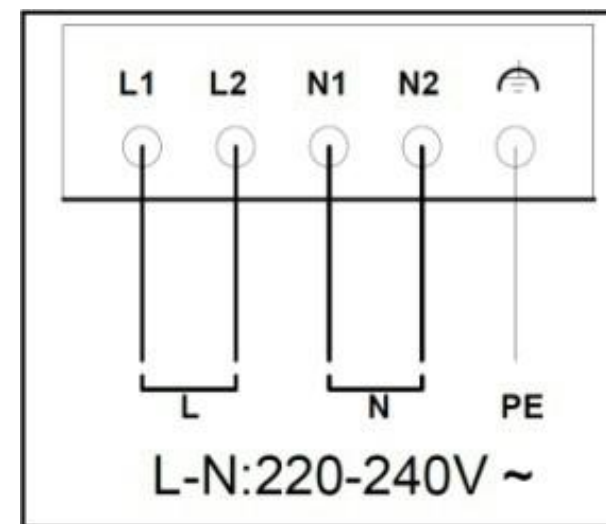
fixez les 4 supports sur les côtés gauche et droit de la table de cuisson à l'aide des 4 vis, puis placez la table de cuisson dans la surface de travail de coupe (voir photo).

Précautions

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée à proximité d'équipements de refroidissement, de lave-vaisselle et de sèche-rotatifs.
3. La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Cette céramique ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas de 0,427 ohm. En cas de besoin, veuillez consulter votre autorité de distribution pour obtenir des informations sur l'utilisation de l'appareil. L'information sur l'impédance du système.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous. Convient au cordon d'alimentation 5G1.5

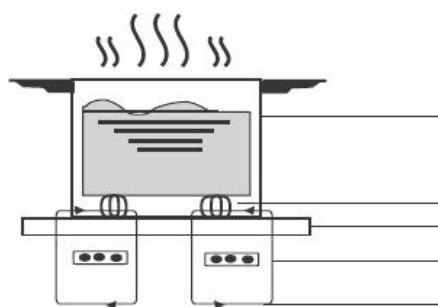


1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Xq p r w vxu od fxlvrq plqgxfwlrq+xqltxhphqwsrxuohv sdtxhvgh fxlvrq plqgxfwlrq,

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



pot en fer

circuit magnétique
plaque de verre
c° ramique
bobine d'induction
les courants induits

Dydw g*xwlvhu yr wuh qrxyhoh wdeoh gh fxlvrq

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson.
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

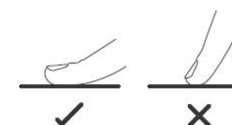
Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.

- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

(par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet



Fkrlvu ohv erqv xwlvhu gh fxlvrq+srxu od sdtxh plqgxfwlrq,



- Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Suivez les étapes décrites dans la section "Démarrer la cuisson".
3. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

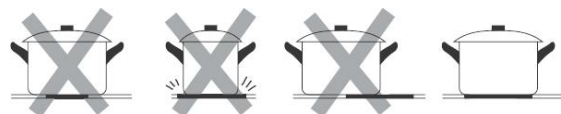
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille de la table de cuisson (mm)	La plaque de cuisson minimale (diamètre/mm)
160	120
180	140

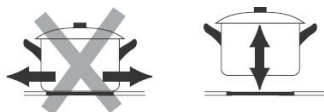
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords inégaux ou des fonds incurvés.



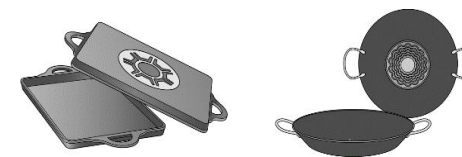
Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Si la base de la batterie de cuisine n'est que partiellement ferromagnétique, seules les zones ferromagnétiques chaufferont. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique risque de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



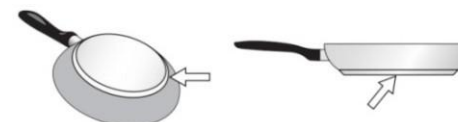
NON SUGGERITO;

La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau de la base de l'ustensile de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Cela peut signifier que l'ustensile de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou même qu'il ne sera pas détecté.



NON SUGGERITO;

Le(s) matériau(x) dont est fait le fond de l'ustensile de cuisine peut(vent) influencer le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable avec une base à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat ; si le fond de l'ustensile est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



XwlolvdwlrqghodwdeohghfxlvvrqSr xu fr p hqfhu od fxlvvrq

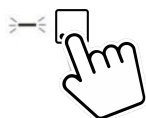
-Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

1. Appuyer sur la touche de l'interrupteur principal ⓘ Tous les indicateurs affichent "0".

2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

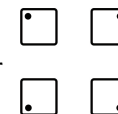
-Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. En touchant la touche de sélection du brûleur, un indicateur situé à côté de la touche clignote.



4. Sélectionner le niveau de puissance en faisant glisser la commande.

Oruvtxh yrxvdyh} whup lqçod fxlvvrq



1. Sélectionner la touche du brûleur que l'on souhaite éteindre.

2. Éteignez la zone de cuisson en utilisant le curseur jusqu'à ce que le voyant du niveau de puissance descende à "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".

3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur l'interrupteur principal. ⓘ

4. Attention aux surfaces chaudes

H Le symbole "H" indique la zone de cuisson qui est trop chaude. Il disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à atteindre une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, en utilisant la zone de cuisson encore chaude.

Xwlolvdwlrqghod i r qfwlrq Er rvw

Dfwlyhu od i r qfwlrq g*d p solfidwlrq

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (avec le mot "Boost").
2. Effleurez la **B** fonction BOOST et l'indicateur de niveau de puissance touche de affiche "P".

Dqqxohu od i r qfwlrq Er rvw

1. Sélectionnez la zone en mode BOOST.

faites glisser la touche de changement de puissance pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niv

• La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.

Frappant les commandes de verrouillage

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage  .

L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que le Thebest est allumé.
2. Touchez la commande de verrouillage des touches  et maintenez-la enfoncée pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre nouvelle table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Déverrouillage des commandes de cuisson

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y a toujours des résidus dans la table de cuisson.

chaleur. La lettre "H" semble vous avertir de ne pas vous en approcher.

Durée de la fonction de sécurité

La fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

le tableau ci-dessous:

Qlyhdx gh sxlvdqfh	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Wh p sv gh wudydlo sdu gçidxw +khxuh,	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Xwlvdwl r q gh od p lqxwhulh

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Xwlvdwl r q gh od p lqxwhulh f r p h f r p sw h 0 p lqxwhv Vl yr xv

qh vçohfwlrqqh} dxfxqh } r qh gh fxlvvrq

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
- Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Effleurer la commande de la minuterie, le chiffre "30" s'affiche sur l'écran. et le

"0" clignote.



30

3. Réglez l'heure en faisant glisser la commande.



4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'écran affiche le temps restant.

5. Le buzzer émet un bip pendant 10 secondes et l'indicateur LED de la minuterie affiche "-" lorsque le temps de réglage est écoulé.



Uç j o d j h g h o d p l q x w h u l h s r x u ç w h l q g u h x q h r x s o x v l h x u v } r q h v g h f x l v r q V l o d
p l q x w h u l h h v w u ç j o ç h v x u x q h } r q h =

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

2. Effleurer la commande de la minuterie, le chiffre "30" s'affiche sur l'écran. et le "0" clignote.



30

3. Réglage de l'heure par curseur

35



4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissances s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



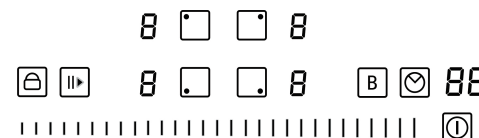
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'écran correspondant s'allume. La zone de cuisson s'éteint automatiquement.



 Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

Vl0d p lqXwhulh hvw uç j0çh vxu s0xv g*xqh} r qh :

1. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.

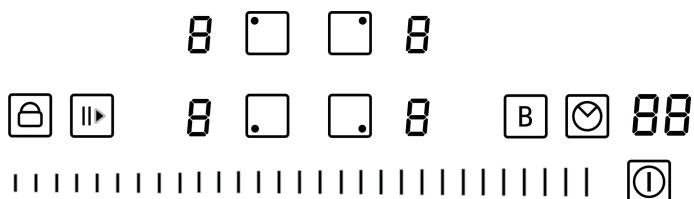


La zone arrière gauche est réglée sur 65 minutes

Zone arrière droite réglée sur 90

2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint.

Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.

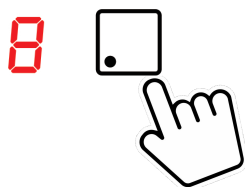


FR

-Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondantes'affiche dans l'indicateur de minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Régler l'heure sur "00" à l'aide du curseur, la minuterie est annulée.



Xwlolvdwlrq gh od irqfwlrq Sdxvh

1. Sélectionnez la fonction pause (||▶), toutes les zones de chauffage s'arrêtent de fonctionner, tous les voyants LED affichent "||".



2. En appuyant une nouvelle fois sur la fonction Pause (||▶), toutes les zones de chauffage reviendront à leur réglage d'origine.

- La fonction The est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de chauffage fonctionnent.
- Si vous n'annulez pas le mode arrêt dans les 30 minutes, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement.

FR

Directives de cuisson



Faites attention lorsque vous faites des fritures car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

F r q v h l w g h f x l v l q h

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition réduisez la puissance de l'appareil.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Pour la cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles remontent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Recette de steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faire chauffer une poêle à feu moyen-élevé.
3. Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer son degré de cuisson- plus il est ferme, plus il est "bien cuit".

5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

Recette de soupe

1. Choisissez un wok plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à l'étouffée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire d'abord la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuer délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Uç jod j hv ghod fkdohxu

Uç jod j hv ghod fkdohxu	Dgç txdwlrq
1 - 2	- réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijotage doux - réchauffement lent
3 - 4	- réchauffage - mijotage rapide - cuisson du riz
5 - 6	- crêpes
7 - 8	- sauté - cuisson des pâtes
9	- sauté - brûlant - porter la soupe à ébullition - eau bouillante

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tx*hw0fh t xh f*hw B	Fr p p hqwB	L p s ruwdqw\$
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaques de cuisson pendant que la vitre est encore tiède (mais pas chaude!). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Soyez extrêmement prudent. - Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur convient. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson: le verre pourrait être taché.

T x h v w 0 f h t x h f h v w B	Fr p p h q w B	L p s r u d q w B
Bouillants, fondants et le sucre chaud se déverse sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.	- Enlever les taches laissées par la fonte et les des aliments sucrés ou des débordements dès que possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à supprimer ou même de façon permanente endommager la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est très nette. A utiliser avec des et toujours les stocker de manière sûre et hors de portée des enfants.
Les retombées sur la commandes tactiles	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorber le déversement 3. Essuyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre s'éteint, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a des liquides sur celles-ci. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Fr q v h l o v h w d w x f h v

Sur e a p h	F d x v h v s r v l e o h v	F h t x l o i d x w i d l u h
La table de cuisson peut pas Être allumé.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les commandes ou vous peut utiliser la pointe de votre doigt lors du contact avec les contrôles.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Nettoyeur abrasif inadapté ou les produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrer différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et les n'indique pas de défaut.

La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Sur eæ p h	Fdxvhv s rvleohv	Fh t x*lo idxw idluh
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est allumée pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez tourné la plaque à induction éteinte.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur où se trouve le ventilateur fonctionnant.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore	Défaut technique.	Veuillez noter l'erreur lettres et chiffres, interrupteur l'alimentation de la plaque à induction au mur, et contacter un technicien qualifié.

retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson)		
--	--	--

DEPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E3/E7	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Protection contre la surchauffe du verre céramique	Veillez rebrancher le câble d'alimentation et allumer la table de cuisson après 30 minutes.
E4/E6	Capteur de température de l'IGBT défaillant.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation est normale. Mise sous tension après la mise sous tension est normale.
Er	Défaillance du PCBA	Veillez contacter le fournisseur.
Et	Protection contre les débordements	Assécher l'eau de surface et redémarrer

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la table de cuisson à induction.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Table de cuisson à induction	TI66004IX1SB24
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	6600W
Taille du produit L×L×H(mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A×B(m)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

	Symbole	Valeur				Unité
Numéro de modèle	—	TI66004IX1SB2				—
Type de table de cuisson	—	Électrique				—
Nombre de zones et/ou zones de cuisson	—	4				—
Technologie de chauffage (zones de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)	—	Zones de cuisson à induction et zones de cuisson				
Pour zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique		160	180	180	160	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson à chauffage électrique	L(cm)	N/A				cm
	W(cm)	N/A				cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	192.4	187.7	187.7	192.4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EC _{plaque de cuisson électrique}	190.1				Wh/kg

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



« La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective. »



Séparez les éléments avant de trier

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

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

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

09 69 32 05 05



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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

GB

SAFETY INSTRUCTIONS.....	43
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	51
INSTALLATION.....	52
USING YOUR INDUCTION HOB.....	56
CLEANING AND MAINTENANCE.....	66
TROUBLE SHOOTING.....	68
TECHNICAL SPECIFICATION.....	69
ENVIRONMENTAL NOTE.....	70



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.

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

1..IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIO

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.

GB

- This appliance can be used by children aged from 8 year 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.
- 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.

GB

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

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

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

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

GB

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

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- 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.

GB

- 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.
- 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.

- Keep children away.

- **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. credicards, 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 tcho oktop 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 are where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- 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 becom 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.

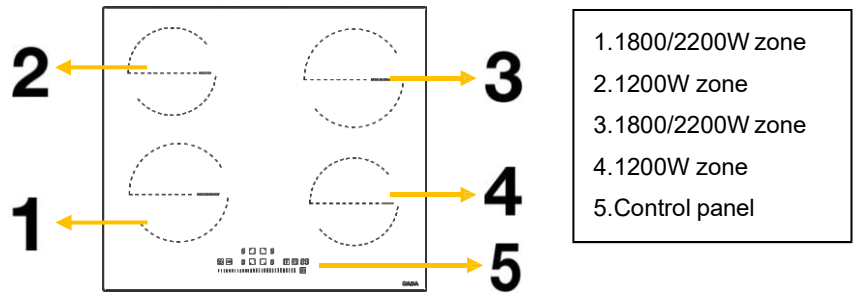
Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing, how the appliance is to be fixed to its support and how to connection the supply mains, refer to the section "Installation" .

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

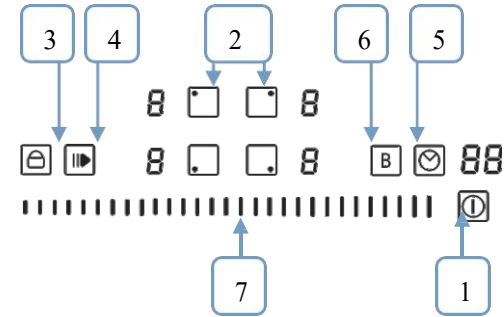
For details about dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

GUIDE TO THE APPLIANCE



Control Panel:



Function Key List

NO	Function
1	ON/OFF key
2	Cooking zone selection keys
3	Child lock key
4	Pause key
5	Timer key
6	Power Booster key
7	Power level or timer adjusting slider from 0 to 9.

Accessory list

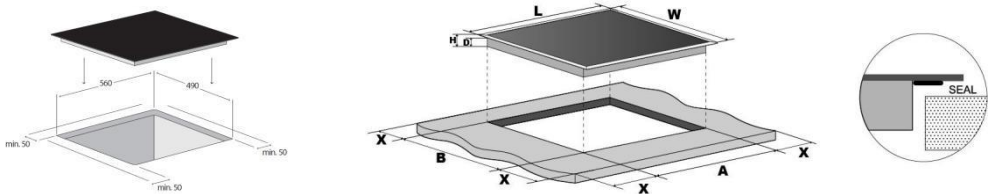
No.	Name	Diagram	Qty
1	ST 4x8 Screw		4 pcs
2	fixing bracket		4 pcs
3	seal strip		1 pcs

GB

INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

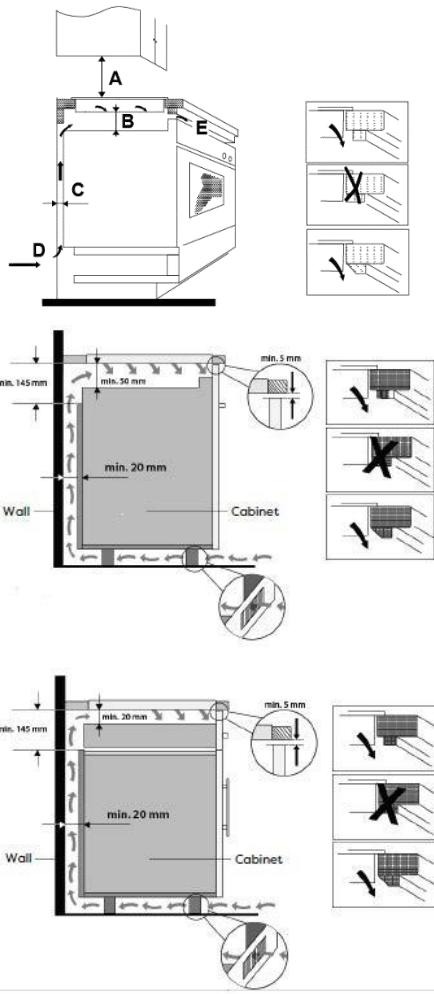


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
T166004IX1SB24	590	520	62	58	560	490	50 mini

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



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



GB

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

Before you install 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 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.

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

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

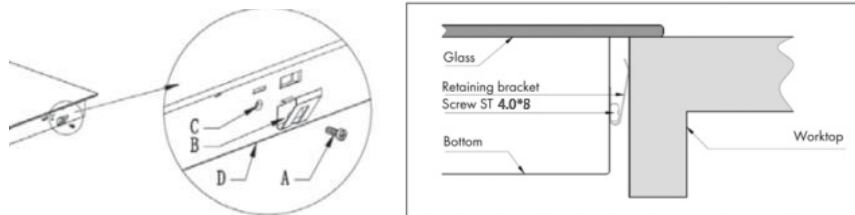
locating the fixing brackets

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

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

Adjust the bracket position to suit for different work surface' s thickness.

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



fix the 4 brackets onto the left and right side of the hob by the 4 screws and then put the hob into the cutting work surface(see picture)

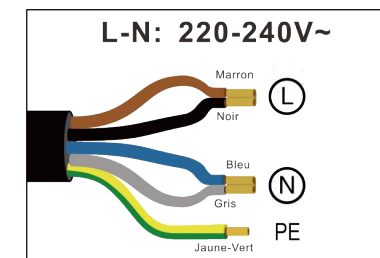
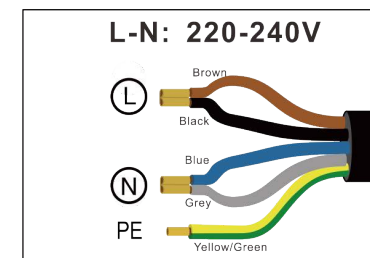
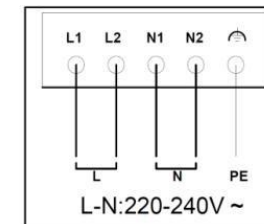
Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

Suitable for 5G1.5 power cord.

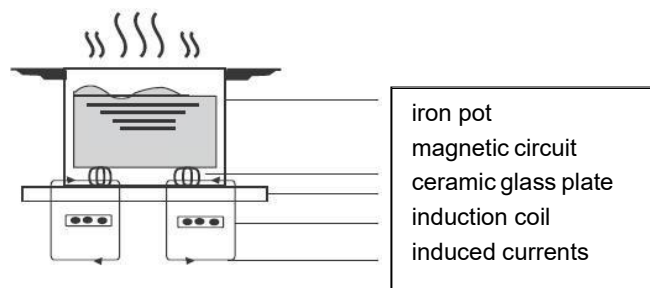


1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between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

USING YOUR INDUCTION HOB

A Word on Induction Cooking

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



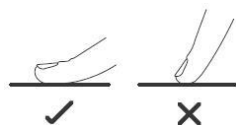
Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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

utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware (for Induction hob)



• Only ferromagnetic cookwares are suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.



3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

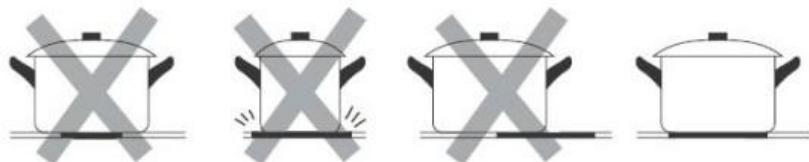
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of hob (mm)	The minimum hob (diameter / mm)
160	120
180	140

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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



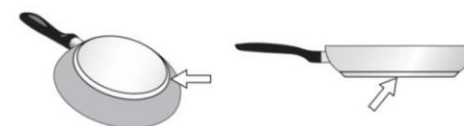
If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



Using your Hob

To start cooking

• After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the main switch key ① All the LED indicators show “-”.

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

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

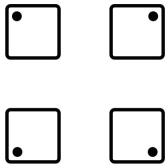


3. Touching the burner selecting key, an indicator next to the key will flash.

4. Select power level by slide the control.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner key that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by slider until power level LED reduce to " 0 " . Make sure the display shows " 0 " .
3. Turn the whole hob off by touching the main switch ①.
4. Beware of hot surfaces
- "H" will show which cooking zone is too hot. 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 cooking zone that is still hot.



Using Boost function
Activated the boost function

1. Select the zone with boost function (with word "Boost").
2. Touch BOOST function key B and power level indication shows "P" .

Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.
2. Slide the power changing key to cancel the Boost function, and select the power level you want to set.
- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Child Lock Function

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

To lock the controls
Touch the key lock control. The timer indicator will show "Lo" . To unlock the controls



1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for a while.
3. You can now start using your new hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

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

Auto Shut down

safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

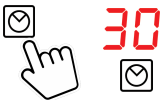
You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.
Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.
2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by slide the control.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

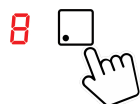
5. Buzzer will beep one time and the timer LED indicator shows “- -” when the setting time finished.

- -

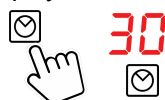
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “30” will show in the timer display and the “0” flashes.



3. Set the time by slide control



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



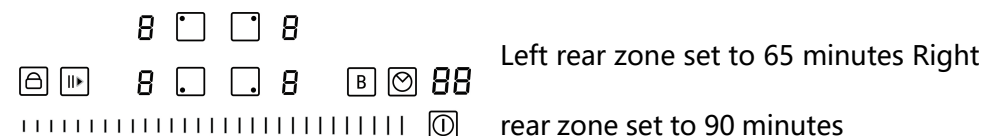
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



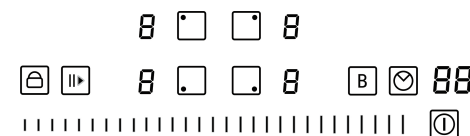
Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set 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.



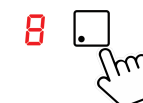
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



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

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Set the time to “00” by slide control, the timer is cancelled.



Using the Pause function

1. Select the pause function (⏸), all the heating zones stop working, All the LED indication show “||”.



2. Touching the Pause (⏸) one more time, all the heating zones will revert to its function original setting.

- The function is available the one or more heating zones is working.
- If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will

ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

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

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2–8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic 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.

Heat Settings

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a hob 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 hob back on.	• When the power to the hob 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 hob: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the hob 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 hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the hob 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 hob back on.	• The hob 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 hob back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See '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 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 centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds 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.

TROUBLE SHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
E3/E7	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E5	Overheat protection of ceramic glass	Please re-connect the power supply and turn on the hob after 30min.
E4/E6	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Er	PCBA Failure	Please contact the supplier.
Et	Overflow Protection	Dry the surface water and restart

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TECHNICAL SPECIFICATION

Induction Hob	TI66004IX1SB24
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value				Unit
Model Number	—	TI66004IX1SB2				—
Type of hob	—	Electric				—
Number of cooking zones and/or areas	—	4				—
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking zones and cooking areas				
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	160	180	180	160	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L(cm)	N/A				cm
	W(cm)	N/A				cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	192.4	187.7	187.7	192.4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	190.1				Wh/kg

ENVIRONMENTAL NOTE



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

GB



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

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



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

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

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

GB

