



TI 301 M/S

MANUEL D'UTILISATION

TI 301 M/S

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

1. INSTRUCTIONS DE SECURITE	FR-2
2. PRÉSENTATION DU PRODUIT	FR-6
3. UTILISATION DU PRODUIT.....	FR-9
4. GUIDE DE CUISSON.....	FR-23
5. RÉGLAGES DE LA PUISSANCE.....	FR-26
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-28
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS	FR-43

1. INSTRUCTIONS DE SECURITE

- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans , à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques , sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants , sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins , bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels , motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau , mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : 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.



-  Attention , surface chaude !

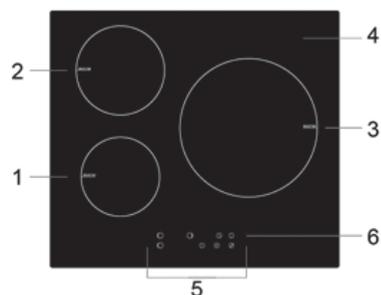
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service

- après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
 - **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
 - Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- **Attention** : Pour installer votre appareil à poste fixe, raccorder les trois conducteurs du câble d'alimentation à un boîtier de raccordement en respectant les polarités ci-dessous° :

- Phase : Marron
 - Neutre : Bleu
 - Terre : Jaune / vert
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques , référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments , référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

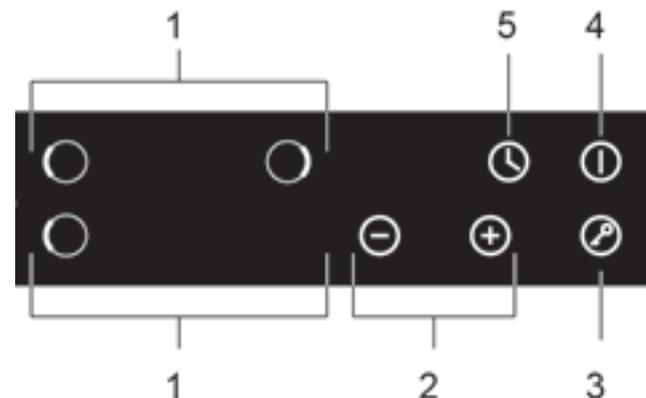
2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1 Vue de dessus



1. Foyer 1200 W max.
2. Foyer 2300 W max.
3. Foyer 2300 W max.
4. Plaque en verre
5. Panneau de contrôle
6. Bouton marche/arrêt

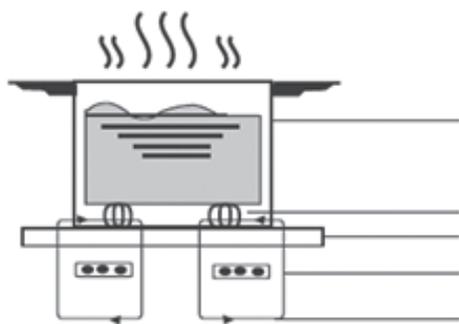
2.2 Panneau de contrôle



1. Boutons de sélection des foyers
2. Boutons de réglage Puissance / Minuteur
3. Verrouillage des boutons
4. Bouton marche/arrêt
5. Bouton du minuteur

2.3 Principe de fonctionnement

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



- Ustensile de cuisson en fer
- Circuit magnétique
- Plaque vitrocéramique
- Bobine d'induction
- Courants induits

2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

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

2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	MC-IT5817B2-A
Foyers	3 foyers
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	5800 W
Dimensions du produit L x W x H (mm)	590 x 520 x 60
Dimensions d'installation A x B (mm)	560 x 490

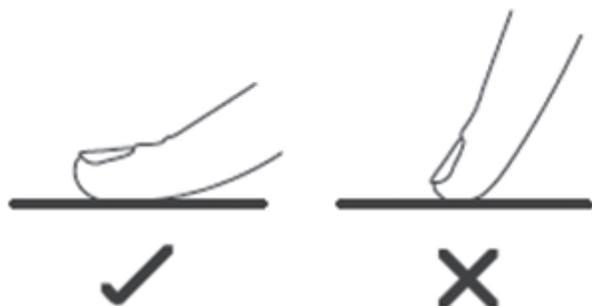
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous travaillons sans relâche pour constamment améliorer nos produits , c'est pourquoi leurs spécifications et designs peuvent être modifiés sans préavis.

3. UTILISATION DU PRODUIT

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.



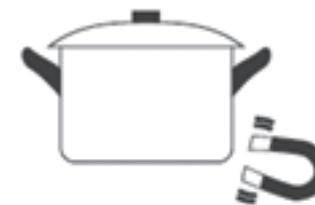
3.2 Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés

- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vérifiez que votre ustensile de cuisson convient en le testant avec un aimant.



Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui , cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.

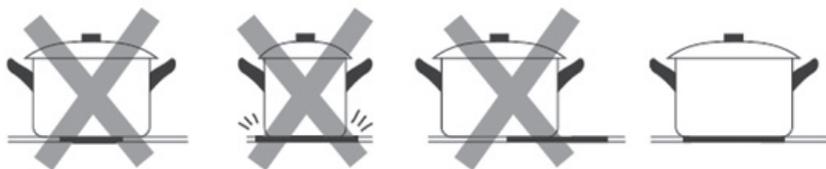
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
 2. Si ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe , cela indique que l'ustensile de cuisson convient.
- Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : Aluminium , cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique , verre , bois , porcelaine , céramique et poterie.



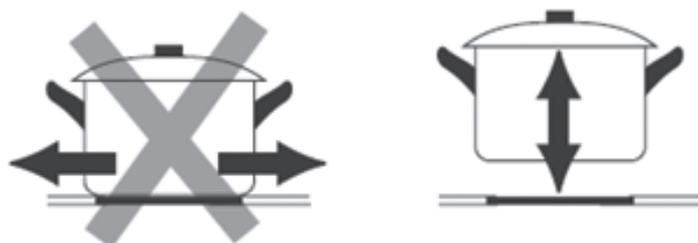
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson dont le fond n'est pas plat ou dont les bords sont irréguliers.



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



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



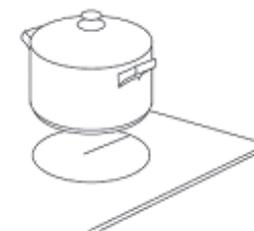
3.3 Mode d'utilisation

3.3.1 Démarrer la cuisson

Touchez le bouton marche/arrêt pendant trois secondes. Une fois l'appareil allumé, il bipera une fois et ses écrans affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée dans le mode d'attente.



Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous voulez utiliser.



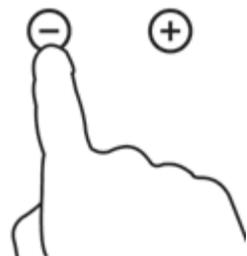
- Veillez à ce que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface du foyer soient propres et secs.

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



Réglez la puissance de chauffe en appuyant sur le bouton « - » ou « + ».

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



Si $\equiv \equiv$ et la puissance de chauffe clignotent alternativement à l'écran

Cela signifie que :

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

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

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

3.3.2 Terminer la cuisson

Touchez le bouton de sélection du foyer que vous voulez éteindre.	
Éteignez le foyer en baissant le réglage jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les boutons « - » et « + ». Vérifiez que l'écran affiche « 0 ».	
Éteignez la table de cuisson en touchant le bouton marche/arrêt.	

Prenez garde aux surfaces brûlantes. H indique quel foyer est brûlant au toucher. Il disparaît quand la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres ustensiles de cuisson en utilisant la chaleur résiduelle des foyers.



3.3.3 Verrouiller les boutons de contrôle

- Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter une utilisation involontaire (par exemple les enfants allumant accidentellement les foyers).
- Quand les boutons sont verrouillés, tous les boutons de contrôle à l'exception du bouton marche/arrêt sont désactivés.

Verrouiller les boutons de contrôle

Touchez le bouton de verrouillage.	Le minuteur affiche « Lo ».
------------------------------------	-----------------------------

Déverrouiller les boutons de contrôle

Touchez longuement le bouton de verrouillage.



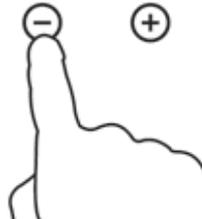
Quand la table de cuisson est verrouillée, tous les boutons de contrôle sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en actionnant le bouton marche/arrêt ①, mais vous devez d'abord la déverrouiller pour pouvoir l'utiliser.

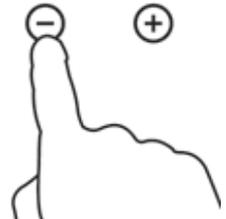
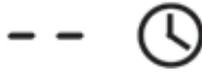
3.3.4 Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

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

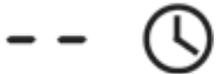
a) Utiliser le minuteur comme alerte sonore Si vous ne sélectionnez aucun foyer

<p>Vérifiez que la table de cuisson est sous tension. Remarque : Vous pouvez utiliser l'alerte sonore même si vous ne sélectionnez aucun foyer.</p>	
<p>Touchez le bouton « + » de réglage du minuteur. L'indicateur du minuteur se met à clignoter et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.</p>	
<p>Réglez la durée en touchant le bouton « - » ou « + » de réglage du minuteur. Conseil : Touchez une fois brièvement le bouton « - » ou « + » de réglage du minuteur pour que la durée baisse ou augmente de 1 minute.</p>	

<p>Touchez longuement le bouton « - » ou « + » du minuteur pour que la durée baisse ou augmente de 10 minutes. Quand le réglage de la durée dépasse 99 minutes, il retourne automatiquement à 00 minute.</p>	
<p>Touchez simultanément les boutons « - » et « + » pour désactiver le minuteur, son écran affiche « 00 ».</p>	
<p>Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'écran affiche la durée restante et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>La sonnerie bipes pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affiche « - - » quand la durée réglée est écoulée.</p>	

b) Régler le minuteur pour éteindre un foyer

Régler un foyer	
Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur. (par exemple le foyer N° 3)	
Touchez le bouton du minuteur, l'indicateur du minuteur clignote et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.	
Réglez la durée en touchant les boutons de réglage du minuteur. Conseil : Touchez une fois brièvement le bouton « - » ou « + » de réglage du minuteur pour que la durée baisse ou augmente de 1 minute. Touchez longuement le bouton « - » ou « + » de réglage du minuteur pour que la durée baisse ou augmente de 10 minutes.	

Touchez simultanément les boutons « - » et « + » pour désactiver le minuteur, son écran affiche « 00 ».	
Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'écran affiche la durée restante et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de la puissance s'allume pour indiquer que ce foyer est sélectionné.	
Une fois la durée expirée, le foyer correspondant s'éteint automatiquement.	



Les autres foyers allumés restent allumés.

3.3.5 Durées de fonctionnement par défaut

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

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

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



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

4. GUIDE DE CUISSON



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

4.1 Conseils de cuisson

- Quand les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- Démarrez la cuisson avec une puissance élevée et réduisez-la quand la chaleur a pénétré les aliments.

4.1.1 Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85 °C environ, quand des bulles commencent juste à remonter

occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuire les aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.

- Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le moins élevé pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

4.1.2 Griller un steak

Pour cuire un steak juteux et savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Saupoudrez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré. Les durées peuvent varier entre

2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de cuisson est élevé.

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

4.1.3 Sauté

1. Sélectionnez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire une grande quantité d'aliments, faites les cuire successivement en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours croquants, abaissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.

6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez-la immédiatement.

4.2 Détection des petits objets

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

5. RÉGLAGES DE LA PUISSANCE

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'ingrédients à cuire. Faites des tests avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages les plus appropriés.

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite • Mijotage doux • Chauffe lente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijotage rapide • Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté asiatique • Griller • Apporter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Les salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissées par les aliments ou débordements/projections de substances non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<p>Quand la table de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface brûlante » bien que les foyers puissent être encore brûlants ! Faites extrêmement attention.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les tampons à récurer à usage intensif, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyeur ou tampon est approprié. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.
Débordements, substances fondues et projections de substances sucrées chaudes sur le verre.	<p>Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau à palette ou un racloir à lame spécialement conçu pour les tables de cuisson à induction, mais prenez garde aux foyers brûlants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale. 2. Positionnez la lame ou l'ustensile de nettoyage à un angle de 30° et raclez les salissures ou débordements/projections vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Effectuez les étapes 2 à 4 de la procédure de nettoyage des « Salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordements/projections dès que possible. Si elles sont laissées sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer et même endommager irrémédiablement la surface du verre. • Danger de coupure : Quand le couvercle de sécurité d'un rasoir est rétracté, sa lame est tranchante. Faites extrêmement attention et rangez-les toujours dans un endroit sûr hors de portée des enfants.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements/projections sur les boutons tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Imprégnez les substances avec de l'eau. 3. Essuyez la zone des boutons tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez intégralement la zone avec du papier essuie-tout pour la sécher. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut bipper et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide sur eux. Veillez à essuyer la zone des boutons tactiles pour la sécher avant de remettre la table de cuisson sous tension.

7. TRUCS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si le problème persiste après avoir tout vérifié, contactez un technicien qualifié.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre « Utilisation de votre table de cuisson à induction ».
Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les boutons de contrôle ou vous utilisez le bout des doigts pour toucher les boutons de contrôle.	Veillez à ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touchez-les avec la pulpe du doigt.

Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisson non lisses ont été utilisés. Des produits de nettoyage ou des tampons à récurer abrasifs , non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est plat et lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ». Voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisson et ce n'est pas un dysfonctionnement.
La table de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Il y a un bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter que les composants électroniques ne surchauffent. Il peut rester en fonctionnement même après que vous ayez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.
L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et s'affiche à l'écran.	La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson , car il est trop petit pour le foyer ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle du foyer.

La table de cuisson à induction ou le foyer s'éteint soudainement , un bip retentit et un code d'erreur est affiché (généralement l'écran du minuteur affiche alternativement un ou deux chiffres).	Dysfonctionnement technique.	Notez les lettres et chiffres du code d'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale , et contactez un technicien qualifié.
---	------------------------------	---

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 de l'alimentation électrique est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Une fois que l'alimentation électrique est normale, remettre l'appareil sous tension.
E2	La tension de l'alimentation électrique est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (N° 1)	Attendre que la température de la plaque céramique redevienne normale. Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (N° 2)	
E5	Température élevée de l'IGBT. (N° 1)	Attendre que la température de l'IGBT redevienne normale.
E6	Température élevée de l'IGBT. (N° 2)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.
Pas d'autodiagnostic		
F3/F6	Court-circuit — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F3 pour N° 1, F6 pour N° 2)	Contrôler la connexion du capteur de température ou le changer.
F4/F7	Circuit ouvert — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F4 pour N° 1, F7 pour N° 2)	
F5/F8	Invalide — Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F5 pour N° 1, F8 pour N° 2)	
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert N° 1)	Changer le circuit imprimé d'alimentation.
FC/FD	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert N° 2)	

2. Pannes et solutions spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifier que la fiche est solidement branchée dans la prise électrique et que la prise électrique est sous tension.	
	Le circuit imprimé d'alimentation et le circuit imprimé d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôler la connexion.	
	Le circuit imprimé d'alimentation est endommagé.	Le changer.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le circuit imprimé d'affichage est endommagé.	Le changer.	
	Le circuit imprimé d'affichage est endommagé.	Le changer.	
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de la table de cuisson est élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les sorties d'air sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, faites-le changer.	
	Le circuit imprimé d'alimentation est endommagé.	Le changer.	

La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et « U » clignote sur l'affichage.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utiliser un ustensile de cuisson approprié (Consultez la notice d'utilisation).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé. Changer le circuit imprimé d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit.		
	L'appareil a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale. Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les foyers du même côté (par exemple le premier et le deuxième foyers) affichent « U ».	Le circuit imprimé d'alimentation et le circuit imprimé d'affichage présentent un problème de connexion.		
	Le circuit imprimé d'affichage du composant est endommagé.	Le changer.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Le changer.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Changer le ventilateur.	

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

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

9. INSTALLATION

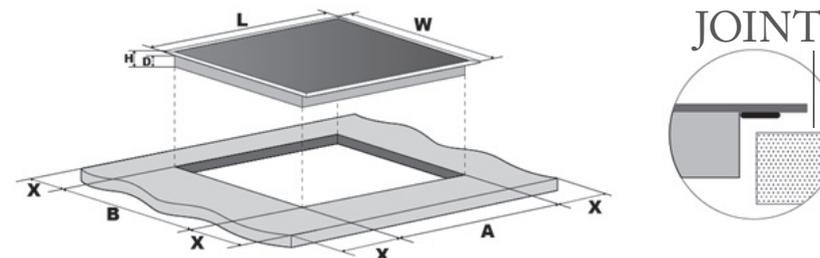
9.1 Sélectionner l'emplacement d'installation

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 30 mm. Sélectionnez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur pour éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur rayonnant de la table de cuisson.

Voir ci-dessous :

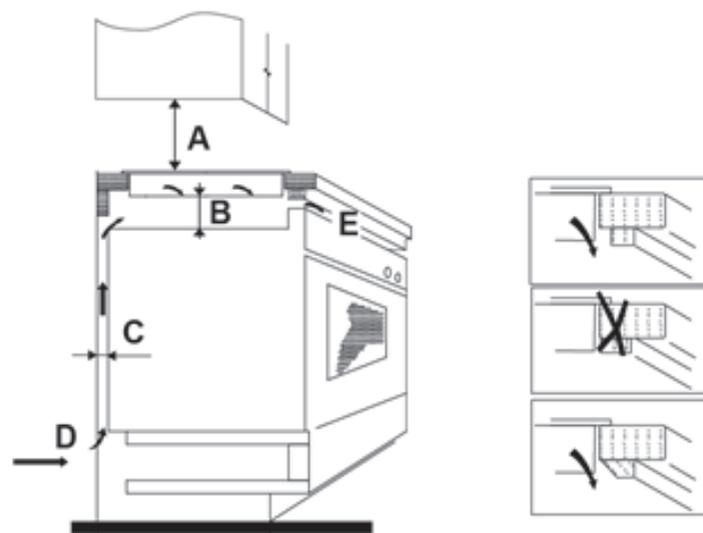


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous



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



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

9.2 Avant d'installer la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- Le plan de travail est horizontal et à angles droits, aucun support structurel n'interfère avec les espaces requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit comporter un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences d'espacement, ainsi qu'aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur approprié permettant la déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règlements et normes de câblage locaux.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3 mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée.
- Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des revêtements faciles à nettoyer et résistants à la chaleur (par exemple des

carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

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 frais approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le consommateur.

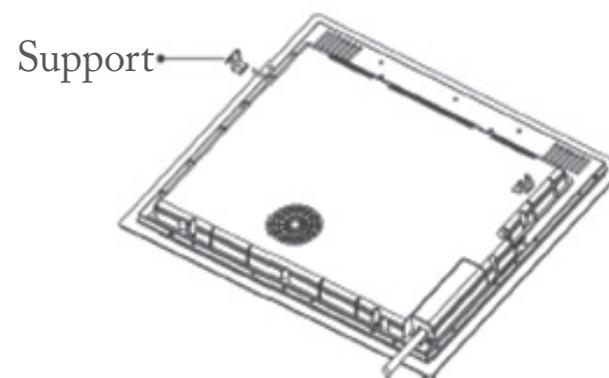
9.4 Avant de positionner les supports de fixation

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.



9.6 Mises en garde

1. La table de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.

3. La table de cuisson à induction doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.

9.7 Brancher la table de cuisson au secteur



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

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

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

3. Les sections du câble d'alimentation peuvent soutenir la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

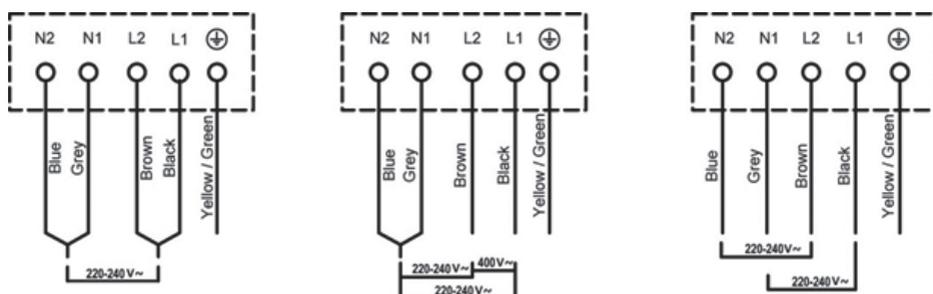
Pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.



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

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



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

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

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



INSTRUCTION MANUAL

TI 301 M/S

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS	GB-2
2. PRODUCT INDUCTION	GB-5
3. OPERATION OF PRODUCT	GB-8
4. COOKING GUIDELINES.....	GB-20
5. HEAT SETTINGS	GB-24
6. CARE AND CLEANING	GB-25
9. INSTALLATION	GB-31
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-38

1. SAFETY INSTRUCTIONS

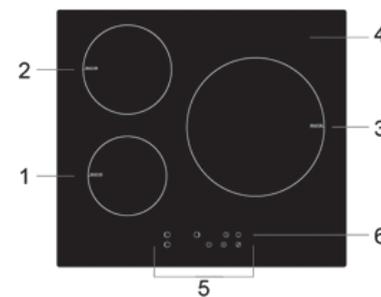
- **WARNING:** This appliance and its accessible parts become hot during use. You must not touch the heating elements. You must keep children under 8 years of age at a distance, unless they are constantly monitored.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, on the condition that they have been given supervision or instructions for using the appliance in a safe way and that they have understood the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes such as:
 - corner kitchens reserved for staff in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type accommodation.

- **WARNING:** Leaving food to cook unsupervised on a hob using fat or oil may be dangerous and cause a fire.
- **NEVER** attempt to extinguish a fire with water. Instead switch off the appliance and then cover the flames with a lid or a fire blanket, for example.
- **WARNING:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to avoid risk of electric shock. Do not use steam-cleaning equipment.
-  Warning, hot surface!
- The appliance is not designed to be used by means of an external timer or a separate remote control system.
- It is recommended that you do not place metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking surface as they may become hot.
- After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is disconnected from the power supply before replacing the lamp in order to avoid any risk of electric shock.

- A means of disconnection from the mains power by an all-pole mains switch with contact separation must be provided in the fixed cabling in accordance with the rules for installation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is on.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a qualified professional in order to avoid any danger.
- **WARNING:** Fire risk: do not store any objects on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only the protective devices for the hob designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the operating instructions as adapted or the protective devices for the hob integrated in the appliance. The use of unsuitable protective devices can lead to accidents.
- Do not use highly abrasive cleaning products or metal scourers to clean the glass door of the oven as this can scratch the surface and lead to the glass shattering.

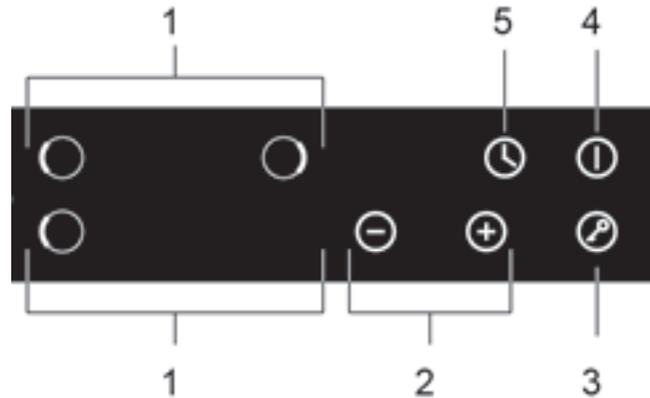
- **Warning:** To wire in your appliance, connect the three conductors of the power cable to a connection box respecting the following polarities:
 - Live: Brown
 - Neutral: Blue
 - Earth: Yellow / Green
- For instructions on how to install the appliance and the electrical connections, refer to the following paragraph of the notice.
- For detailed information on how to clean the surfaces in contact with food, refer to the following paragraph of the notice.

2. PRODUCT INDUCTION



1. Max. 1200 W zone
2. Max. 2300 W zone
3. Max. 2300W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/ OFF control

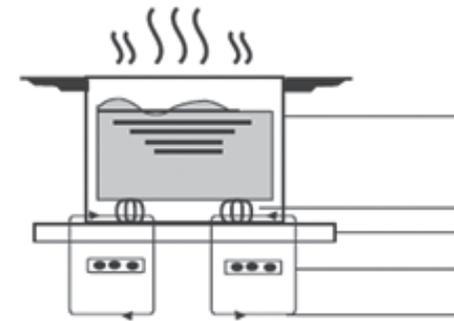
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power/Timer regulating key
3. Keylock control
4. ON/ OFF control
5. Timer 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.



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

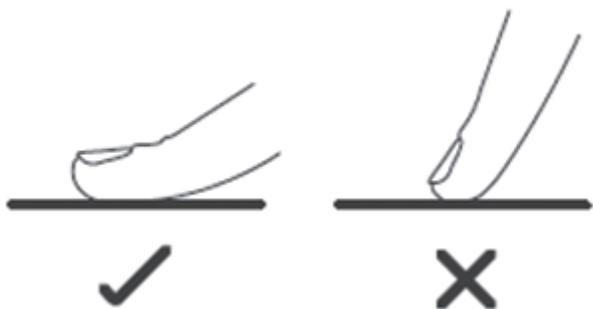
Cooking Hob	MC-IT5817B2-A
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Installed Electric Power	5800 W
Product Size L ×W ×H (mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A ×B (mm)	560X490

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

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

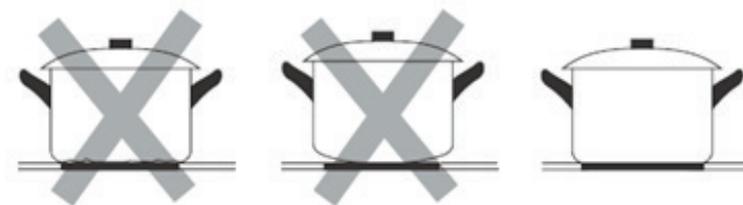
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



- 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:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

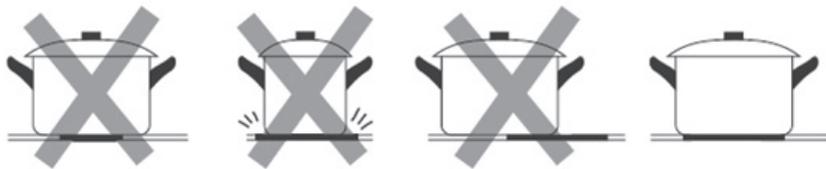


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

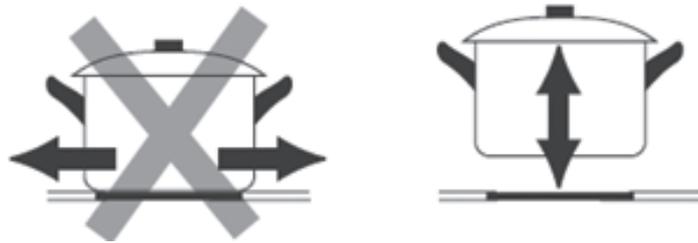


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a

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

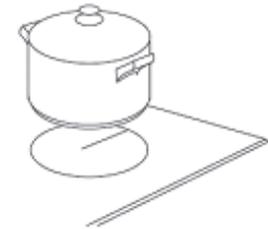
3.3.1 Start cooking

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

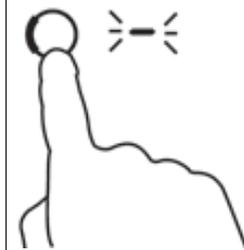


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

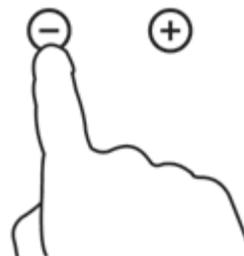


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



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

This means that:

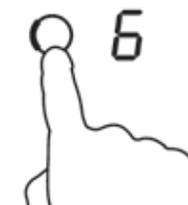
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

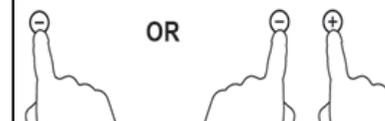
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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



Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.



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



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



3.3.3 Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
------------------------	------------------------------------

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.
--



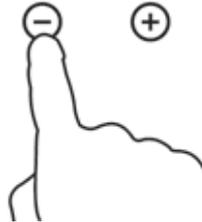
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

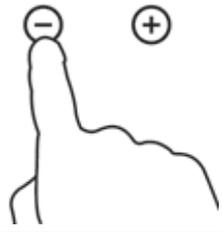
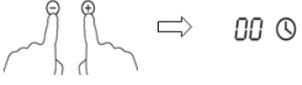
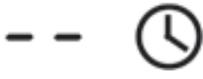
3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

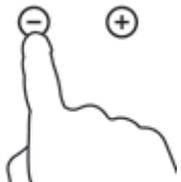
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

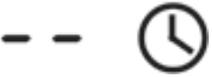
**a) Using the Timer as a Minute Minder
If you are not selecting any cooking zone**

<p>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>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>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. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute</p>	

<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
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.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	

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. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

3.3.5 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. COOKING GUIDELINES



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

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. aluminum), 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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
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.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
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.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor. (2)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT. (1)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT.(2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.

Failure code	Problem	Solution
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

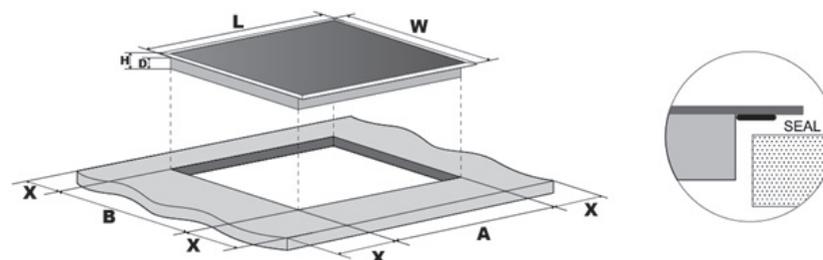
9.1 Selection of installation equipment

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 work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:

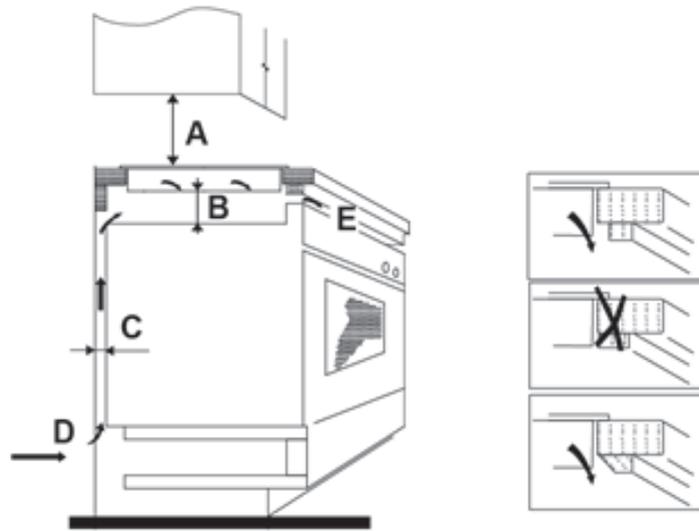


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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



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



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

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 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.

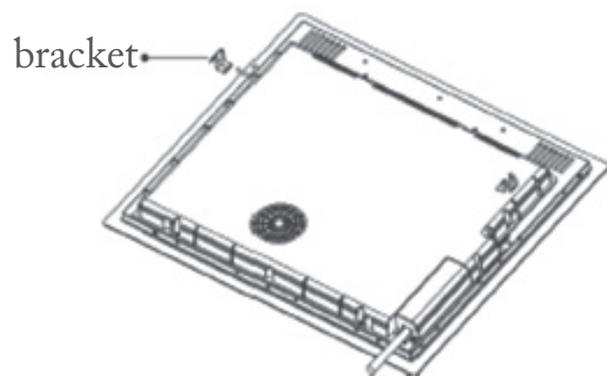
9.4 Before locating the fixing brackets

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.



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.

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:

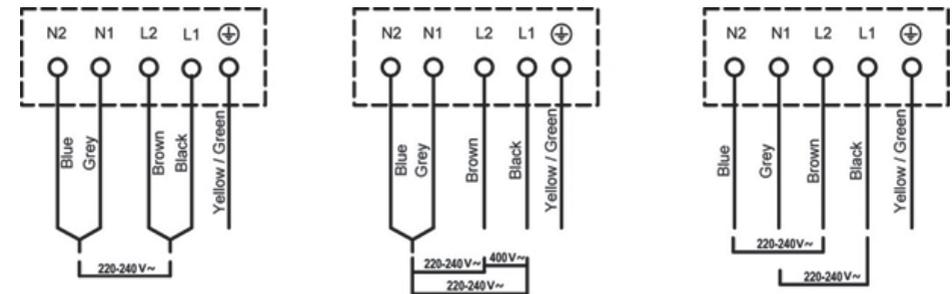
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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 cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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 authorized technicians only.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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





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

