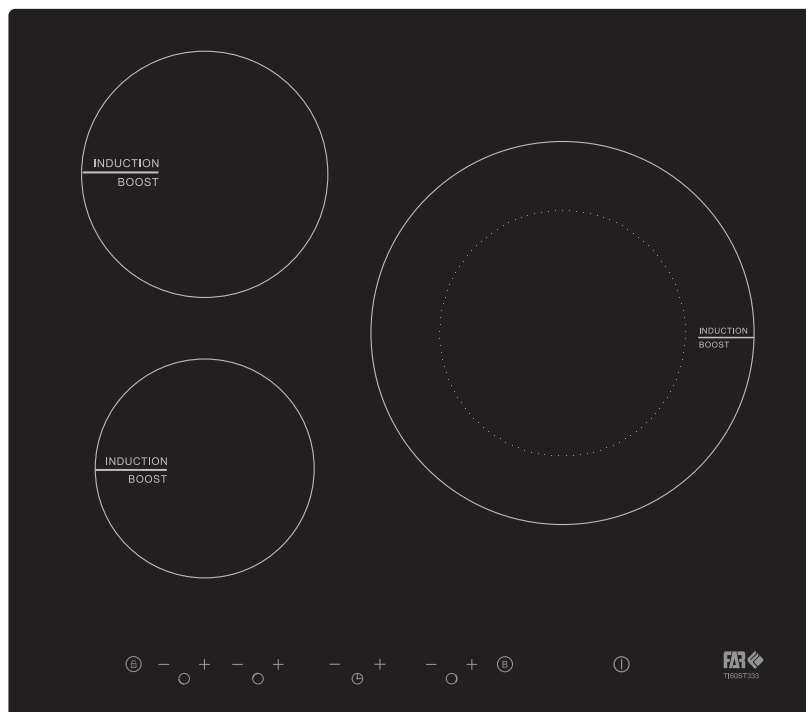




Table Induction
Manuel d'utilisation
FAR ref: TI60ST333



LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	6
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	7
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE.....	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
RESOLUTION DE PROBLEMES.....	15
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES.....	16

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.



INSTRUCTIONS DE SECURITE

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

5. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

6. 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.

7. 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.

8. Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

9. 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.

10. 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.

11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

12. 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.

13. MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

14. 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.

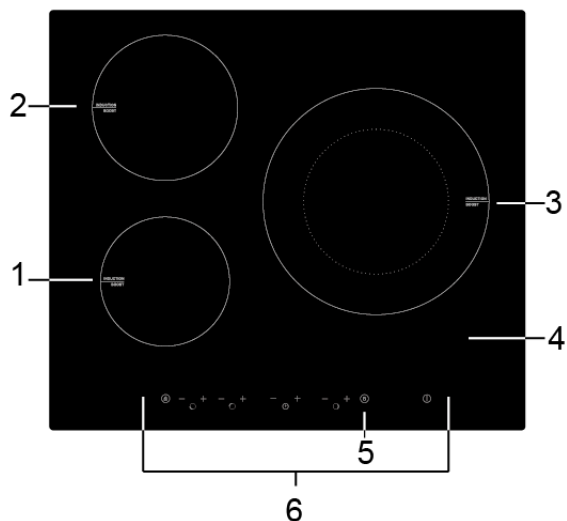
15. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

16. Pour l'installation, se référer au chapitre <INSTALLATION DEL'APPAREIL> page 7.

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre « BRANCHEMENT ELECTRIQUE » dans la notice page 8.

Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » page 13.

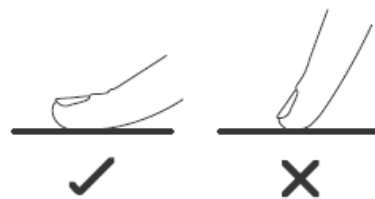
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Puissance 1200W Booster 1500 W
2. Puissance 2300W Booster 2600 W
3. Puissance 2300W Booster 3000 W
4. Plaque en verre
5. Commande Boost
6. Bandeau de contrôle

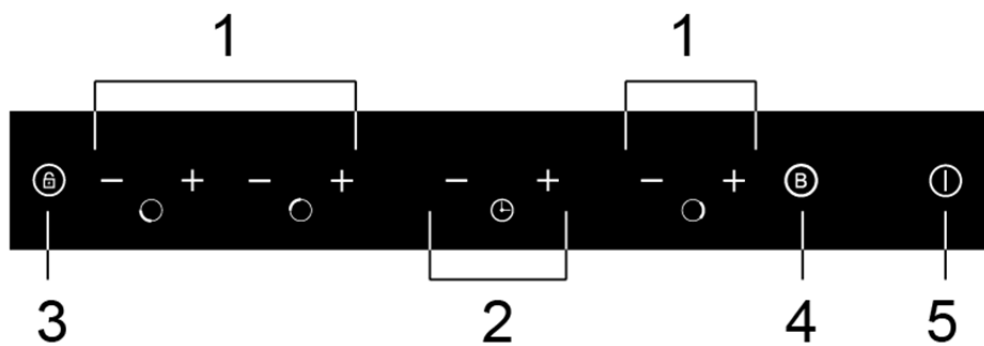
Utilisation des touches sensibles

- Les touches tactiles répondent au simple toucher, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
 - Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.
- Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE



1. Touches de sélection de zone et réglage de la puissance cuisson
2. Commande de la Minuterie
3. Commande de Verrouillage
4. Commande Boost
5. Commande M/A

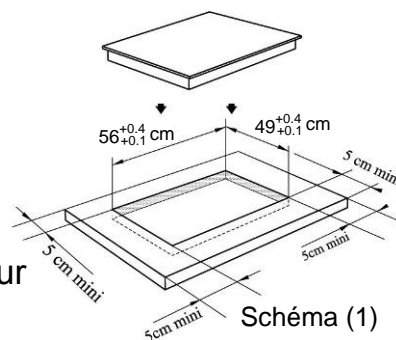
INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson à induction ne doit pas être installée, sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson à induction doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout endommagement, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Installation de la table

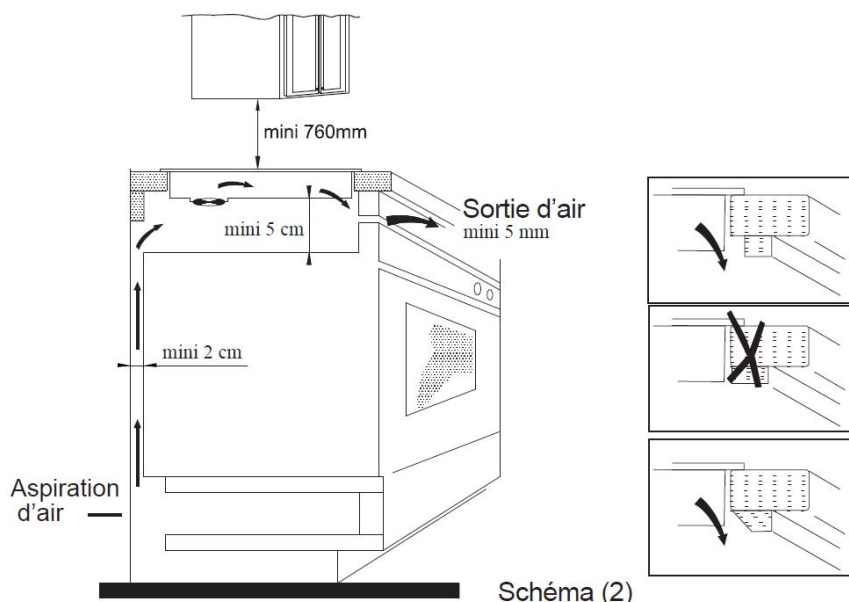
1- Faites une découpe dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour une découpe. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré dans le schéma (1).



2- Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm



3- Fixez la plaque de cuisson induction au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

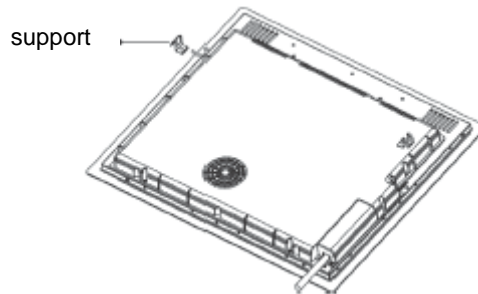


Schéma (3)

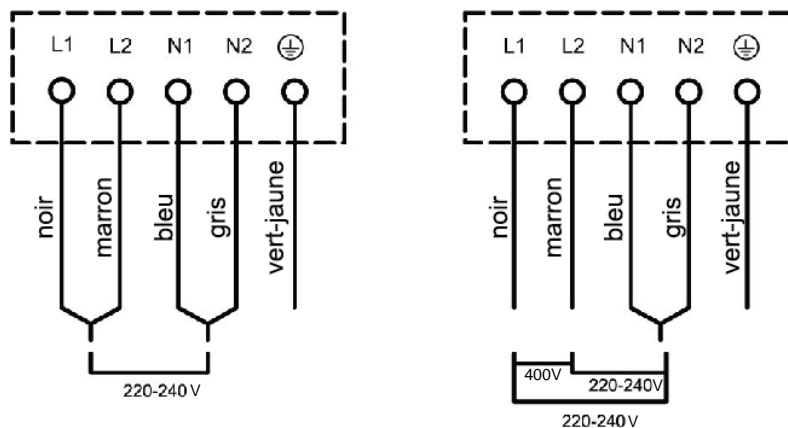
Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur. L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



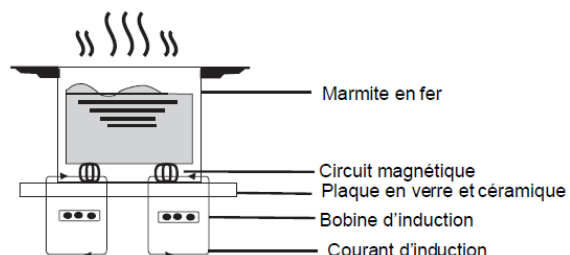
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA PLAQUE

Principe de fonctionnement de l'induction

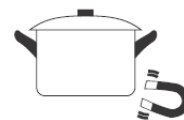
La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.


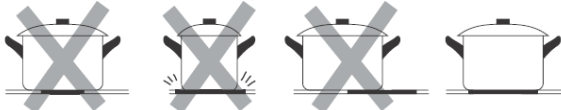



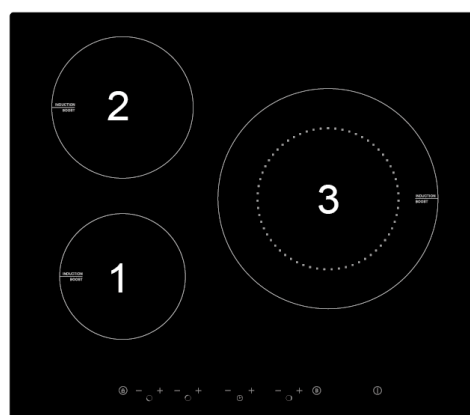
Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.



Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.	
S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.	
Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez le récipient au centre de la zone de chauffe	





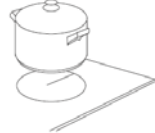

N°	Taille casserole préconisée	
	Taille mini	Taille maxi
1	140	160
2	140	180
3	180	280

Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson à induction est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (touche 5) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson induction.	
<i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i>	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
<i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i>	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 1) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-'	
<i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i>	


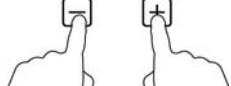

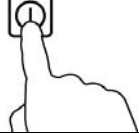
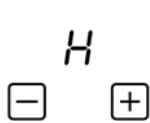
Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Note : Si le logo "H" clignote alternativement avec la puissance sur l'afficheur cela signifie que :

- vous n'avez pas placé le récipient sur la bonne zone ou,
- le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson par induction
- le récipient est trop petit ou mal placé sur la zone de cuisson

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans récipient adapté posé dessus ou laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1a – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0	
ou	
1b – Appuyer simultanément sur les touches '+' et '-' de la zone concernée	
2 – Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (touche 5) pour mettre en arrêt la table de cuisson induction.	
3 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table induction</i>	

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson à induction redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

À la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Détection des petits objets.

Lorsqu'un récipient cuisine de taille non appropriée ou non magnétique ou bien si des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la plaque de cuisson, l'indicateur 'U' s'affichera et la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement au bout d'1 minute.

Détection d'eau


Lorsqu'une grande quantité d'eau déborde d'un récipient et entre en contact avec les touches sensibles, la plaque de cuisson à induction se met en sécurité et s'éteint automatiquement. Pour la remettre en fonctionnement, éponger et nettoyer correctement la table à induction. Appuyer ensuite 10 secondes sur une touche pour réinitialiser la table.


Options d'utilisations


Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson à induction permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 5).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche de verrouillage  (3), l'indicateur lumineux affiche **Lo**. La table est verrouillée.

2. Pour désactiver le verrouillage, assurez-vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche  (3), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche Marche/Arrêt  (5) est utilisable pour éteindre la table de cuisson à induction en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

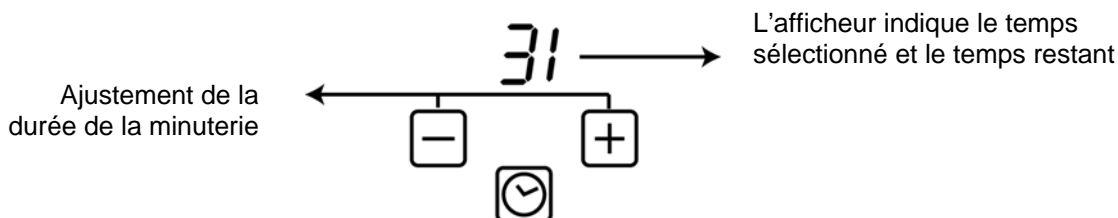
Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :





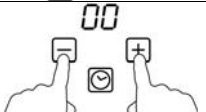
1. Minuteur simple de rappel: Régler le minuteur AVANT de sélectionner et régler la puissance de la zone de cuisson. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson. Sélectionner et régler la puissance de la zone de cuisson AVANT de régler le minuteur

Le minuteur est fonctionnel pour toutes les zones de cuisson de manière indépendante

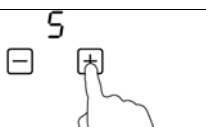
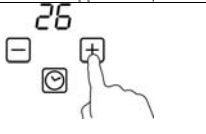
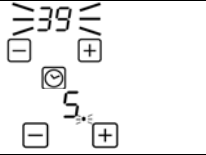

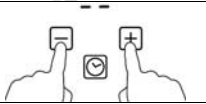
Affichage du bloc minuterie



1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson induction est en fonctionnement	
2 – Appuyer d'abord sur la touche minuterie (touche 2)	
3 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.</i>	
4 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant	
5 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	
6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.	

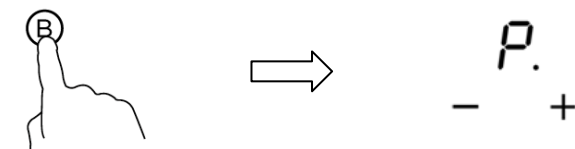
2. Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Sélectionner d'abord la zone de cuisson et régler la puissance désirée	
2 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' de la minuterie L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.</i>	
3 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant <i>Note : un point lumineux rouge s'allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie</i>	
4 – A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement <i>Note : si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.</i>	
6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.	
7. le réglage de minuteur pour chaque zone s'effectue comme suit : (Sélection de zone 1 + réglage de minuteur durée1) puis (Sélection de zone 2 + réglage de minuteur durée 2)... C'est la durée la plus courte qui est affichée en premier avec la zone concernée par le point clignotant	
8. Pour visualiser la durée de minuteur pendant la cuisson, appuyer sur la zone désirée et éventuellement effectuer toute modification ou annulation de minuteur.	

Utilisation de la fonction Boost

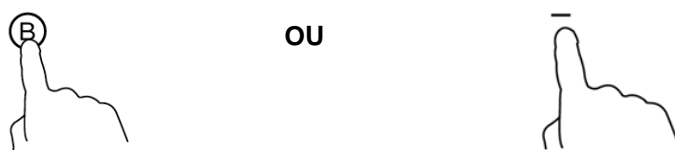
Activer la fonction boost

1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson pour faire afficher un niveau de puissance de 1 à 9 sauf niveau 0
2. Toucher la commande de BOOST "B"; l'indicateur de la zone concernée affiche « P » et la puissance atteint le niveau maximum en sur-régime pendant 5 minutes.

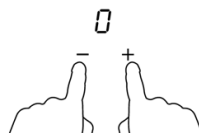


Annuler la fonction Boost

1. Appuyer sur le bouton de commande BOOST (quand le symbole P est encore en clignotement) ou le bouton « - » pour annuler le mode BOOST, la cuisson revient à son réglage de puissance initial



2. Appuyer les touches « - » et « + » simultanément, la zone de cuisson concernée se met en arrêt et le mode BOOST s'efface automatiquement.



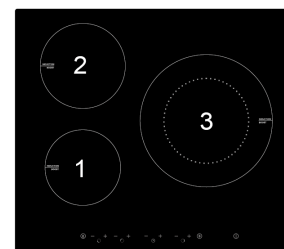
- La fonction BOOST peut être activée pour n'importe quelle zone de cuisson
- La zone de cuisson revient à sa valeur initiale au bout de 5mn

ATTENTION :

- si le réglage initial est au niveau « 0 », il revient systématiquement au niveau « 9 » au bout de 5 minutes afin de maintenir la puissance suffisante pour éventuellement aller jusqu'à l'ébullition d'eau si tel est le cas d'utilisation. Par conséquent, il y a lieu de surveiller la puissance du foyer concerné à la fin du mode BOOST.

- L'utilisation du mode BOOST impose la limitation de puissance pour permettre au foyer sélectionné d'atteindre le niveau propulsé en sur régime.

La limitation est affectée à la zone de gauche uniquement : les foyers 1 et 2, en revanche le foyer 3 n'est pas concerné par la limitation de puissance.



Si le foyer 1 est en mode BOOST, le foyer 2 se met automatiquement au niveau « 2 » et y restera à la fin du mode BOOST au bout de 5 mn, et vice versa.

Afin de maintenir la puissance réglée pour les foyers utilisés en cas d'activation du mode BOOST pendant la cuisson, il est conseillé d'utiliser un foyer (1 ou 2) dans la zone à gauche et le foyer 3 à droite simultanément.

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...
Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson à induction vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> - Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> - Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S' ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s' ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N' utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d' appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	- Les produits nettoyants ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson
Les foyers à induction émettent un grésillement lorsque le niveau de puissance est élevé	C'est un phénomène normal dans la technologie de cuisson par induction	Ces bruits sont normaux et diminueront quand vous diminuez le niveau de puissance.
Un bruit de ventilation vient de la table à induction	Un ventilateur est installé dans la table à induction pour évacuer la chaleur due aux champs magnétiques	Ce bruit est normal, le ventilateur s'arrêtera tout seul lorsque la température à l'intérieur de la table à induction sera normale
L'ustensile de cuisson reste froid et le symbole 'U' de l'afficheur clignote	- La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson: soit il n'est pas adapté soit il est trop petit ou mal centré	- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (voir chapitre 'Conseils d'utilisation') - S'assurer que l'ustensile soit de bonne dimension et le centrer sur la zone de cuisson
La table de cuisson s'est éteinte subitement en émettant une alarme sonore.	Défaut technique	Noter le code d'erreur affiché. Eteindre la table à induction. Vérifier la signification du code d'erreur dans le tableau ci-dessous Ne pas utiliser la table de cuisson avant que la cause d'anomalie ne soit détectée et résolue

Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

CODE ERREUR		
F3 - F8 F9 - FE	Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après vente
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E3 / E4	Température élevée	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5 / E6	Faible radiation de la zone de cuisson	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi
Autre Code		Contactez le service après vente

Modèle	FAR TI60ST333
Tension	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	6500W
Type de table de cuisson	Électrique
Nombre de foyers	3 foyers
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à induction
Diamètre des foyers	Avant-gauche : 16,0 cm Arrière-gauche : 21,0 cm Droit : 28,0 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson ECcuisson électrique	Avant-gauche : 194,8 Wh/kg Arrière-gauche : 201,3 Wh/kg Droit : 180,0 Wh/kg
Consommation énergétique par plaque ECplaque électrique	192,0 Wh/kg

Enlèvement des appareils ménagers usagés



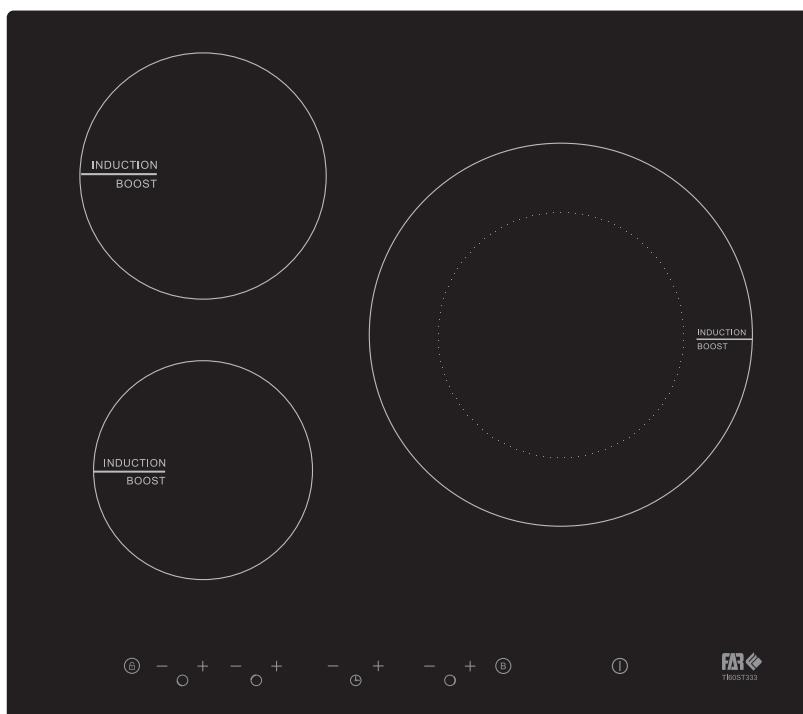
La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération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



**Induction cooking
Operating Manual
FAR ref: TI60ST333**



READING OPERATING INSTRUCTION

This manual includes chapters on safety, operating instructions, installation instructions and troubleshooting advice. A careful reading of this manual before using this induction cooking will help you to use and maintain the product correctly.

BEFORE CONTACTING THE AFTER-SALES SERVICE

The chapter on troubleshooting advice will help you to solve by yourself some common problems without rely on the service of professional technicians.

NOTE:

The manufacturer, in accordance with a policy of perpetual enhancement of the product, can make any necessary changes without giving prior notice.

It is important that this operating instruction should be kept with the device for further consultation. If this device should be transferred to another person, make sure the new owner receives this operating instruction so that the new owner can be informed about how to use the induction cooking. These warnings are given for you and the other people safety. We ask you to read them carefully before installing and using induction cooking.

Refer to the following paragraphs of the notice to have knowledge on information for the installation, operating and maintenance of the device.

INDUCTION COOKING OF CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS.....	19
DESCRIPTION OF THE DEVICE.....	22
INSTALLATION OF THE DEVICE.....	23
RECOMMENDED USE AND INFORMATION ON THE INDUCTION COOKING.....	25
MAINTENANCE AND CLEANING.....	30
TROUBLESHOOTING.....	31
TECHNICAL FEATURES.....	32

This device complies with the European Directives 2006/95/EC regarding electrical safety and 2004/108/EC regarding electromagnetic compatibility.



SAFETY INSTRUCTIONS

1. 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.

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

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

3. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

4. Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
5. A steam cleaner is not to be used.
6. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
8. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
9. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
12. 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.
13. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

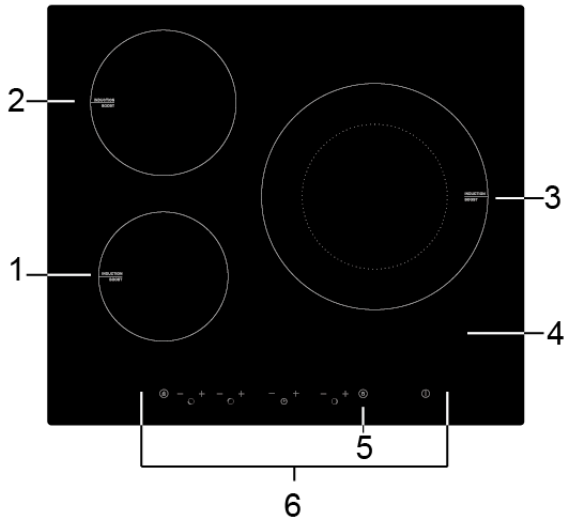
14. **WARNING:** Use built-in protection device of the appliance only. The use of any improper protection device other than the one recommended by the hob manufacturer may cause accident risk.

15. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.

16. Regarding installation of the appliance, refer to chapter “INSTALLATION OF THE DEVICE” page 22. Regarding electrical connect, refer to chapter “Electrical connection” Page 23.

Regarding maintenance and cleaning, refer to chapter “Maintenance and cleaning” Page 28.

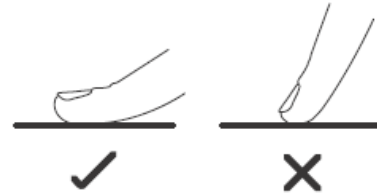
DESCRIPTION OF THE DEVICE



1. Power 1200W Booster 1500W
2. Power 2300W Booster 2600 W
3. Power 2300W Booster 3000 W
4. Surface plate
5. Boost command
6. Control system

Instruction for touch-sensitive key

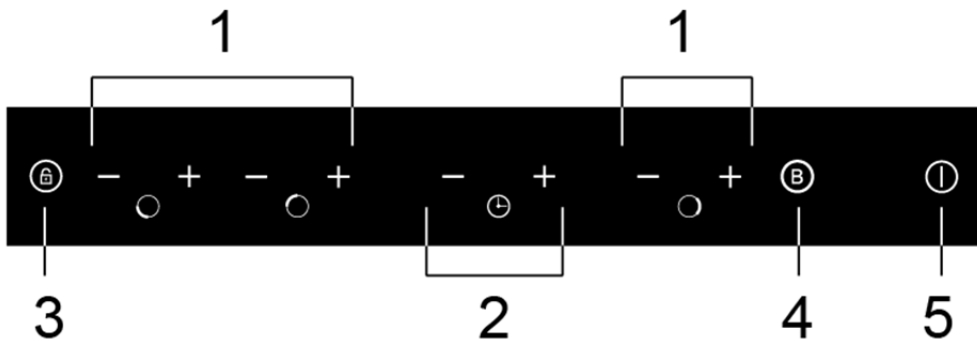
- The touch-sensitive key responds to the touch, it is not necessary to apply significant pressure with the finger.
- The touch-sensitive key are activated when the first phalange is fully positioned on the button (see diagram)



- After each action, a beep is emitted.
- Please ensure that the buttons are clean and dry and no object disrupts their operation.

Note: even a thin film of water can disrupt the functioning of the touch-sensitive key.

CONTROL SYSTEM



1. Selection area and set cooking power
2. Timer
3. Lock
4. Boost
5. On/Off

INSTALLATION OF THE DEVICE

WARNINGS

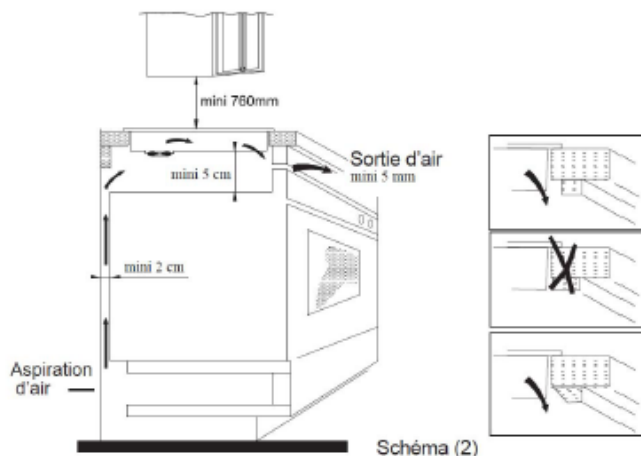
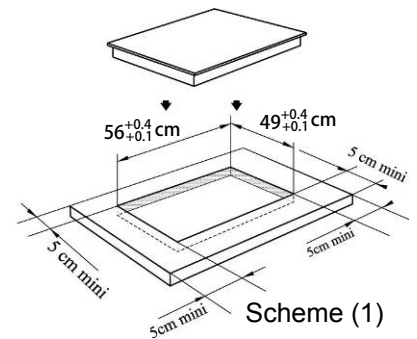
- Installation and maintenance of the device must only be carried out by **QUALIFIED TECHNICIAN** and shall comply with local safety standards.
- Failure to observe this rule will break the warranty.
- The induction cooking should not be installed on a dishwasher or a tumble dryer.
- For better reliability of the device, the induction cooking must be installed correctly so that the diffusion of heat is optimal.
- The wall and the heat zones situated above the induction cooking must be resistant to heat.
- To prevent any damage, the countertop and the glue must be resistant to heat.
- Do not use a steam cleaner.

Induction cooking installation

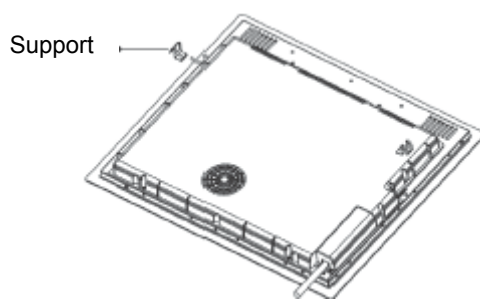
1. Make a cut in the countertop respecting the measurements shown in the diagram below. A minimum distance of 5 cm should be left around a cut. The countertop's thickness must be of at least 3 cm and composed of a material resistant to high temperatures to avoid significant deformation caused by heat from the induction cooking, as illustrated in Scheme (1).

2. In all cases, make sure the induction cooking is well ventilated and the airflow locations are not obstructed. Scheme (2).

Note: The safety distance between the induction cooking and any surrounding furniture must be at least 760 mm.



3. Fix the induction cooking to countertop by screwing the four connectors located under the induction cooking. The position of the ties can be adjusted according to the thickness of the countertop. Scheme (3).



Scheme (3)

Electric connections

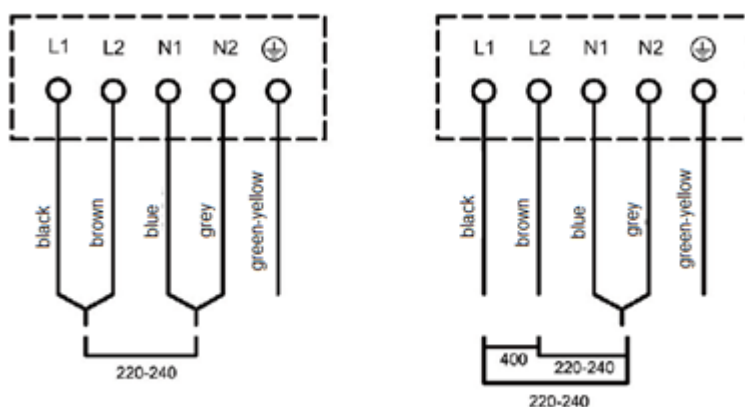
Check if your meter and fuses can handle the intensity absorbed by the induction cooking and the other electrical equipment already plugged.

Fuse rating (one per phase): 32 amps.

The device must not be connected with an extension or a multiple socket (danger of fire).

Use a connection with a terminal grounded, which must necessarily be connected in accordance with standard NF C 15-100.

The electrical power supply line from the meter must not be less than 4 mm² per conductor. Make sure that, once the device is installed, the power supply cable is easily accessible.



If the power supply cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a danger.

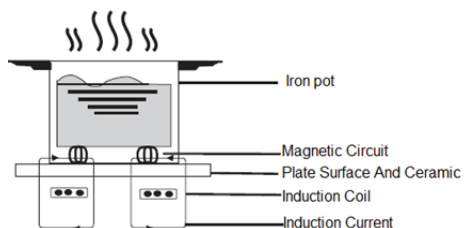
The qualified person must ensure that the electrical connection is correct and conform to local standards.

- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and should be replaced by a qualified technician.
- The device must be installed according to national electrical standards.

RECOMMENDED USE AND INFORMATION ON THE INDUCTION COOKING

Induction cooking instruction

The induction cooking is equipped with an induction coil composed of a ferromagnetic material and a control system. The electric current generates a strong magnetic field through the spool. This generates a large number of whirls producing heat that is transmitted through the cooking zone to the cooking utensil.



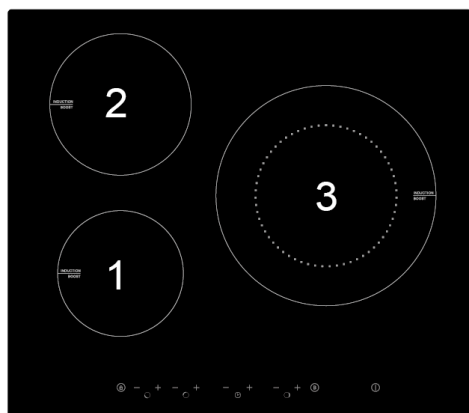
Choosing the right pot

Only use utensils suited for induction cooking.

- You can check if the cooking vessel is suitable for induction cooking on the packaging or on the bottom of the cooking vessel.
- Make a test. Get close a magnet on the bottom of the cooking vessel, if the magnet is attracted and 'glue' to the cooking vessel, therefore the cooking vessel is suitable for induction cooking.
- You do not have a magnet, place instead the cooking vessel on a cooking zone. If the cooking zone displays the power level, therefore the cooking vessel is suitable for induction cooking. If flashes therefore the cooking vessel is not suitable for induction cooking.
- Pots and pans in pure stainless steel, aluminium or copper without a metal base, surface, wood, porcelain and ceramics are not suitable for induction cooking.



Do not use a cooking vessel with a damaged or rounded bottom.	
Make sure the diameter of the cooking vessels is adapted to the diameter of the cooking zone and fits well with the center of the cooking zone.	
To move the cooking vessel, do not drop it on the workspace but lift it. Place the cooking vessel in the center of the cooking zone.	




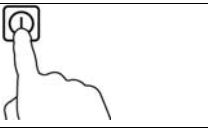
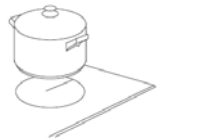
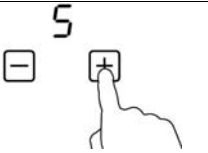
No.	Recommended pan size	
	Mini Size	Maximum size
1	140	160
2	140	180
3	180	280

Recommended use


Information before use

At the beginning of the use of the induction cooking, a beep is emitted. The power levels light up for one second and then turn off. It shows that the induction cooking is usable and enters in standby mode.

Putting into Operation

<p>1 – Touch  (button 5) to turn on the induction cooking.</p> <p><i>Note: Each heating zone is independent from the other.</i></p>	
<p>2 – Place the cooking vessel in the center of the area you want to use.</p> <p><i>Note: Please ensure that the bottom of the pan or pot and the induction cooking surface are clean and dry.</i></p>	
<p>3 – Select cooking zone (touch 1) Select the heating power by touching the touch-sensitive keys ‘+’ and ‘-’</p> <p><i>Note: If no power is selected after 1 minute, the induction cooking turns off. To restart the operation, start with step 1.</i></p>	


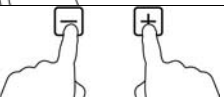



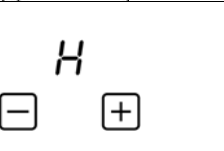
Note: The heating power can be changed any time by touching the touch-sensitive key ‘+’ and ‘-’.


Note: If the logo  flashes it means:

- The cooking vessel is not correctly positioned
- The cooking vessel is not suitable for induction cooking
- The cooking vessel is too small or is not correctly positioned

Important: Do not use a cooking zone without suited induction cooking vessel.

Turn off the device

<p>1a – Reduce the heating power of the cooking zone by pressing the button ‘-’ up to 0</p> <p>or</p>	
<p>1b – Simultaneously press the buttons ‘+’ and ‘-’ of the area</p>	
<p>2 – Press the On / Off button  (5) to turn off the induction cooking.</p>	
<p>3 – ATTENTION to hot surfaces: At the end of the cooking, the induction cooking remains hot. The light "  " indicates which cooking zone remains hot. When this light is off, it means that the surfaces have cooled and that the risk of burning is absent.</p> <p><i>Note: When the light turns off, be careful before touching the surface of the induction cooking.</i></p>	

Note on saving energy: To keep a dish warm (before serving; for example), you can use the hot surface indicator () as reference.

Automatic safety

Over-temperature protection

A sensor situated inside the induction cooking permanently measures the temperature at the surface of the induction cooking. If a high temperature is detected, the induction cooking will automatically turn off. When the temperature at the surface of the induction cooking is back to normal, the induction cooking becomes operational.

Residual heat warning

At the end of the cooking, the induction cooking remains hot, the light "H" indicates which cooking zone remains hot.

Automatic disconnection


The induction cooking is programmed to turn off automatically if no operation is done during a set of time (for instance, if the user forgets to turn off the device).

The induction cooking is programmed to turn off automatically according to the level of power previously selected.

The waiting time is noted below:

Level of power	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time without action (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Detection of small objects:

When inappropriate cooking vessel, non-magnetic or small objects (such as knives, forks, spoons or keys) are left over the induction cooking, the following indicator  will be displayed. The induction cooking therefore turns off automatically after 1 minute.

Water detection



The induction cooking is programmed to turn off automatically when a large amount of water overflowing from a cooking vessel and comes into contact with the touch-sensitive keys. Soak up and correctly clean the induction cooking to return to operation. Press any key 10 seconds to reset the induction cooking.


Instructions for using

Key lock (child safety)

To prevent any unintentional changes, you can lock the setting.

When the lock is activated, all buttons are disabled except the button ON / OFF (5).

1. To activate the lock, press the lock button  (3) until the induction cooking displays "Lo".
2. To deactivate the lock, make sure the induction cooking is in operation. Press a few seconds the button  (3) until it turns off. You can again use the induction cooking.

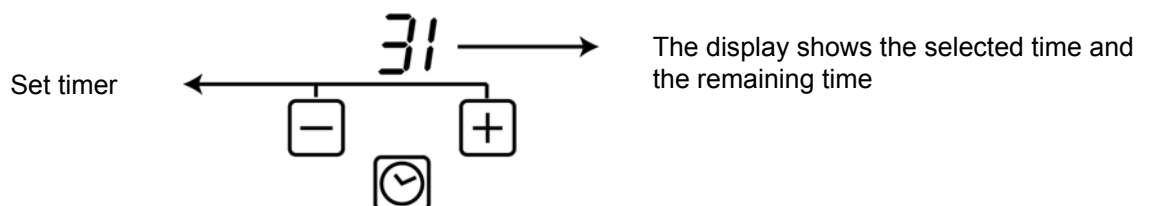
Note: When the lock is active only the button On / Off  (5) can be used to turn off the induction cooking. To make use of the induction cooking, it is required to deactivate the lock function by following the indication number 2.

Timer Operations

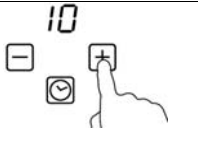
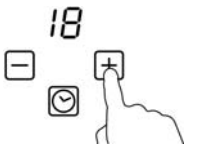


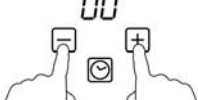
The timer can be used in two different ways:

1. Simple timer: Set the timer BEFORE selecting the power of the cooking zone. In this case, at the end of the countdown, the timer will ring but will not stop the operation of the induction cooking.
2. Set timer to stop the selected cooking zone. Select the power of the cooking zone BEFORE setting the timer. The timer is operational for all cooking zones independently.



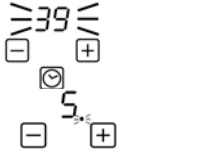

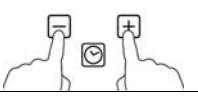
Timer display:



1. Timer Operations

1 – Make sure the induction cooking is in operation	
2 – First press the timer button (2)	
3 – Set the time of the timer by pressing the buttons '-' and '+'. The timer will flash and will display the selected time. <i>Notes: Each time you press the buttons '-' and '+' will increase or decrease the timer by one minute. A long press of '-' and '+' will increase or decrease the timer by 10 minutes. If the choice of the timer exceeds 99 minutes, the timer will automatically be set to 0.</i>	
4 – When the time is set, the countdown begins immediately. The timer flashes for 5 seconds and displays the remaining time.	
5 – At the end of the countdown, the induction cooking emits a beep for 30 seconds. The timer displays '--'.	
6 – At any time, it is possible to cancel the timer. For that you must simultaneously press the buttons '-' and '+'.	

2. Timer operation for end of cooking mode

1 – First select the cooking zone and set the power.	
2 – Set the time of the timer by pressing the buttons '-' and '+'. The timer will flash and will display the selected time. <i>Notes: Each time you press the buttons '-' and '+' will increase or decrease the timer by one minute. A long press of '-' and '+' will increase or decrease the timer by 10 minutes. If the choice of the timer exceeds 99 minutes, the timer will automatically be set to 0.</i>	
3 – When the time is set, the countdown begins immediately. The timer flashes for 5 seconds and displays the remaining time. <i>Note: a red lights flashes next to the cooking zone for the timer.</i>	
4 – At the end of the countdown, the cooking zone will turn off automatically. <i>Note: If you want to change the duration of the timer, you must repeat the procedure from step 1.</i>	
5 – At any time, it is possible to cancel the timer. For that you must simultaneously press the buttons '-' and '+'.	
6 – Set the cooking zone as follow: (Selection of zone 1 and set timer duration 1) then (Selection of zone 2 and set timer duration 2)... The shortest time and the selected cooking zone are displayed in first.	
7 – During the cooking, to see the remaining time of the cooking zone, press the button. It is possible to make any changes or cancel the timer.	

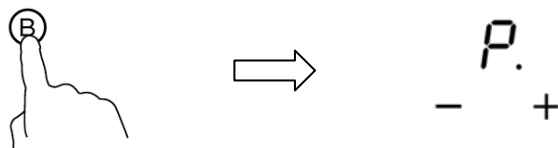
Instruction Boost Mode

Activate boost mode

1. Touch control command to display the power level from 1 to 9, except level 0.

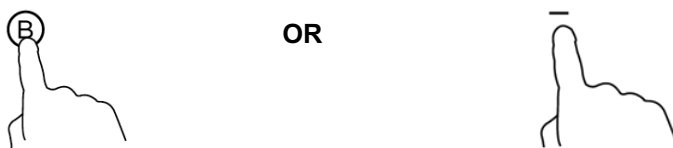


2. Touch BOOST command "B"; "P" will pop up and the power reaches its maximum during 5 minutes.

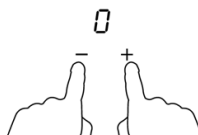


Cancel Boost mode

1. Touch BOOST command (when the symbol P is still flashing) or "-" button to cancel the BOOST mode. The cooking returns to its initial power setting.



2. Touch the keys "-" and "+" simultaneously, the cooking zone turns off and the BOOST mode is automatically cancelled.



- BOOST mode can be activated for any cooking zone
- The cooking zone returns to its initial value after 5 minutes

ATTENTION :

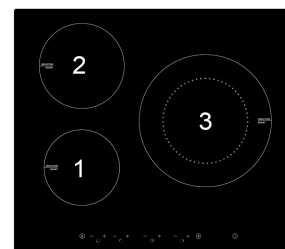
- If initial value is « 0 », after 5 minutes it goes back to level « 9 » in order to maintain sufficient power to eventually reach boiling water level if this is the case that of use. Therefore, it is necessary to watch out the power of the cooking zone at the end of BOOST mode.

- Using BOOST mode requires power limitation to allow the selected cooking zone to reach the sufficient level.

- The limitation is set to the left area only: cooking zone 1 and 2, however the cooking zone number 3 is not affected by the limitation of power.

- If the cooking zone number 1 is in BOOST mode, the cooking zone number 2 automatically goes to level 2 and remains at this level even after Boost mode in 5 minutes, and vice versa.

- To keep the cooking zone at the selected level simultaneously with another cooking zone with BOOST mode selected, it is better to use the cooking zone number 1 or 2 at the left side and the cooking zone number 3 at the right side.



Cooking advice

Cooking advices are provided for information only. The settings depend on several factors such as kitchen utensils, cooking food, ...

Only cooking experience with this induction cooking will help you to determine the right power.

Level of power	Usage
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Slow grilling for a short amount of food- Melt butter, chocolate, or foods that grill quickly- Slow grilling- Simmer water slowly
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">- Warm up- Simmer water quickly- Cook rice
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">- Crepes or pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">- Grilling meats- Stir fry vegetables- Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">- Stir fry meats- Boiling water or oil- Boiling soup

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning, make sure the induction cooking is turned off. If you can, it is better to unplug the induction cooking before cleaning.

- To keep the brightness of the ceramic surface, regular cleaning is recommended.
- Clean up spills and other types of dirtiness with a dampened sponge with warm water.
- Dusts or particles of food can be cleaned with a dampened rag with warm water.
- If you use a detergent, do not use abrasive detergent or powder because they can damage the surface of the induction cooking.
- All traces of detergent should be clean with a dampened rag.
- In cases of use of detergent, refer to the recommendations for use on the detergent package.
- Dusts, fat and liquid foods that have overflowing should be cleaned as soon as possible.
- If they hardened, they are more difficult to clean.
- This is particularly true if mixtures of syrup / sugar have burnt. In that case it could permanently harm the surface of the induction cooking.
- If any of these foods has melted on the ceramic surface, you must clean it immediately (when the surface is still hot) with a special ceramic surface scraper to avoid permanent damage of the surface of the induction cooking.
- Do not leave items on the induction cooking that can melt: such as plastic, aluminum foil, sugar, sugar syrup blends, etc.
- Do not use a knife or other sharp objects as it may damage the ceramic surface.
- Do not use steel wool or abrasive sponge that could scratch the surface.
- Do not use cleaner steam.

TROUBLESHOOTING

We strongly recommend you to check the following on your device before calling the after-sell service. It is possible that the problem is simple and that you can fix it by yourself. During operation, it is possible that a code appears on the control system to indicate an operational problem, if it happens, mentions it to the after-sales service. Once the problem solved, press the button **On / Off** to restart the induction cooking. If the problem persists after all checks, contact your after-sales service.

PROBLEMES	POSSIBLES CAUSES	SOLUTIONS
The induction cooking does not turn on	No power	- Make sure the induction cooking is correctly connected and powered. - Make sure the power of your house is in operation
The touch-sensitive keys do not respond to touch	Buttons are locked	If the lock mode is on, refer to the section 'Using' to see how the lock mode operates
The touch-sensitive keys have difficulties responding to touch	- The ceramic surface is dirty - The finger touching the button is not in the right position	- Clean the ceramic surface according to the paragraph Maintenance and cleaning - Follow the instructions under 'Device Description'
Surface scratched	- Cleaning products are not suited for induction cooking - The bottom of the pots and pans are damaged	- Follow the instructions under Maintenance and cleaning - Use pots and pans with flat bottom, Follow the instructions under 'Device Description'
Some pots and pans crack, sizzle or make noise	This is due to the manufacture of pots and pans	This is normal and does not indicate a malfunction of the induction cooking
The cooking zone makes a sizzle when the power level is high	This is normal and does not indicate a malfunction of the induction cooking	This is normal and noise will diminish if you decrease the power
A fan noise comes from the induction	A fan is installed inside the induction cooking to remove heat due to magnetic fields	This is normal, the fan will stop all alone when the temperature inside the induction cooking will be normal
Pots and pans stays cold and the symbol 'U' flashes	- The induction cooking cannot detect the pots and pans: it is not suited for induction cooking it is either too small or not correctly centered	- Use pots and pans suited for for induction cooking (see 'Instructions for use') - Make sure the pan has a good size and is centered on the cooking zone
The induction cooking went off suddenly emitting an alarm.	Technical default	Write down the error code displayed. Turn off the induction cooking. Check the meaning of the error code. Do not use the induction cooking until the cause of abnormality is detected and resolved

Error message and inspection

If a problem occurs, the induction cooking will automatically turn to safe mode and will display one of the codes:

ERROR		
F3 - F8 F9 - FE	Failure of temperature sensor Failure of temperature sensor bipolar transistor	Contact after-sales service.
E1 / E2	Abnormal power supply voltage	Check if the power supply is normal. Turn off then turn on the device once the power is restored.
E3 / E4	High temperature	Check pots and pans used
E5 / E6	Low radiation cooking zone	Restart the device once the cooking zone has cooled.
Other code		Contact after-sales service.

TECHNICAL FEATURES

Model	FAR TI60ST333
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Power	6500W
Type of hob	Electric
Number of cooking zones	3 zones
Heating technology	Induction cooking zone
Diameter of cooking zone ø	Left front 16.0 cm Left rear 18.0 cm Right 28.0 cm
Energy consumption per cooking zone electric cooking	Left front 194.8 Wh/kg Left rear 201.3 Wh/kg Right 180.0 Wh/kg
Energy consumption per hob ECElectric hob	192.0 Wh/kg

Disposal of old electrical appliances



European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old appliance must not be disposed in the normal municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling, and reduce their impact on human health and the environment.

The crossed-out wheeled-bin symbol reminds you to collect separately old appliances.

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