FULGOR

MILANO

# SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

# RANGE TOP 30” - 36” ELECTRIC INDUCTION

USE & CARE MANUAL

GUIDE D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

*Dear Customer,*

*Thank you for purchasing a Fulgor Milano product. Fulgor Milano is committed to excellence and our signature technologies provide you with professional tools for your kitchen. One of our central philosophies is continuous investment in research that is rooted in developing life enhancing technology. Our goal is to deliver products that are worthy of your family recipes and that will breathe life into your kitchen, the heart of your home. We invite you to enjoy your new Fulgor Milano product with same amount of care and attention that we have put into creating it.*

*Your Life | Our Passion*

Gianni Meneghetti

**Pay attention to these symbols present in this manual:**

**WARNING**

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

**WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION**

**WARNING**

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- **The models may be powered at 240V or 208V.**

**CAUTION**

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment complies with part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. Howere, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interferance to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experience radio/TV techician for help.

**WARNING**

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may effect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

**IMPORTANT**: Save these instructions for the local electrical inspector use.

**INSTALLER**: Please leave this manual with owner for future reference.

**OWNER**: Please keep this manual for future reference.

| TABLE OF CONTENTS | PAGE |
|---|---|


| | |
|---|---|
| **1 - Safety Precautions** | **3** |
| **2 - Rangetop Safety Instructions** | **4** |
| Safety for the Cooktop | 4 |
| Warnings for Electric Installation | 4 |
| **3 - Features of your Oven** | **5** |
| **4 - Features of your Cooktop** | **6** |
| **5 - Element and Control Setting** | **8** |
| Control knobs and power level adjusting | 8 |
| **6 - Advice on cooking** | **10** |
| **7 - Induction Cooktop Operation** | **11** |
| Before using the cooktop for the first time | 11 |
| Power management (for 36” model only) | 11 |
| **8 - Cookware** | **13** |
| How INDUCTION heating works | 13 |
| Pots and pans and how to use them | 13 |
| **9 - Cleaning the Cooktop** | **15** |
| **10 - Resolution of operational problems COOKTOP** | **16** |
| **11 - 11 - Assistance or Service** | **17** |

# IMPORTANT INSTRUCTION

**Please read all instructions before using this appliance.**

## WARNING

When properly cared for, your new rangetop has been designed to be a safe, reliable appliance. **Read all instructions carefully before using this range. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to yourself and others. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:**

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See "Grounding Instructions" found in the Installation Instructions.

- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this rangetop only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of appliance is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.

## WARNING

- BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.
- ALWAYS have a working SMOKE DETECTOR near the kitchen.
- LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.

### To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

## CAUTION

Do not allow pans to boil dry.

## CAUTION

Do not store items of interest to children above the appliance. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

## Safety for the Cooktop

**WARNING**

**Use Proper Pan Size**

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

**Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units**

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

**Do Not Cook on Broken Cook-Top**

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

**Clean Cook-Top With Caution**

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## Warnings for Electric Installation

**WARNING**

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**CAUTION**

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

| CONTENTS OF YOUR RANGETOP PACK 30'' | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
| | 1 | RANGETOP COOKER | | 2 | FIXING BRAKETS |
| | 1 | ISLAND TRIM<br>THREE FIXING SCREWS | | | MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION |
| | | | | 1 | "INSTALLATION INSTRUCTIONS" |
| | | | | 1 | "USE & CARE" |

| CONTENTS OF YOUR RANGETOP PACK 36'' | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
| | 1 | RANGETOP COOKER | | 2 | FIXING BRAKETS |
| | 1 | ISLAND TRIM<br>THREE FIXING SCREWS | | | MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION |
| | | | | 1 | "INSTALLATION INSTRUCTIONS" |
| | | | | 1 | "USE & CARE" |

# 4 - Features of your Cooktop

## FEATURES OF YOUR COOKTOP 30''

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Position 1** | 2300W (Boost 3700W) | 9″ | (230mm) | induction element and control |
| **Position 2** | 1400W (Boost 2200W) | 6″ ½ | (165mm) | induction element and control |
| **Position 3** | 1850W (Boost 3000W) | 7″ ¾ | (200mm) | induction element and control |
| **Position 4** | 1850W (Boost 3000W) | 7″ ¾ | (200mm) | induction element and control |
| **Position 5** | Led Display | | | |

## DISPLAY UNIT INDICATIONS

**A - ON display**
**B - Power level display**
**C - Residual heat display**

NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

## FEATURES OF YOUR COOKTOP 36”

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Position 1** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | induction element and control |
| **Position 2** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | induction element and control |
| **Position 3** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | induction element and control |
| **Position 4** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | induction element and control |
| **Position 5a** | 3000W (Boost 5500W) | 11” | (280mm) | induction element and control |
| **Position 5b** | 1850W (Boost 2600W) | 7” | (180mm) | |
| **Position 6** | Led Display | | | |
| **Position 7** | Timer Display | | | timer control |

## DISPLAY UNIT INDICATIONS

**A - ON display**
**B - Power level display**
**C - Residual heat display**
**D - Timer**

NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

ELEMENT AND CONTROL SETTING

## Control knobs and power level adjusting

The placement of each knob corresponds to the placement of the induction element that it controls.
To turn on any, PUSH and TURN the knob clockwise to the required setting, of the according cooking zone can be increased between a minimum of 1 to a maximum of 9. To reduce the power of the cooking zone again it is necessary to turn the knob anticlockwise.
The current power level is displayed on the display unit of the hob.

**Melting function**

If the knob is turned clockwise from zero position the first “power level” reached is the melting function. The according 7 segment display unit shows this “u” symbol. The melting function is used to heat up the bottom of the pot (40°C inside the pot). This function is used to melt food. The maximum time for using the melting function is limited to 2 hours.

**Warming function**

The warming function is the second “power level” which will be selected when turning the knob clockwise. The according 7 segment display unit shows this “U” symbol. The warming function is used to heat up the bottom of the pot to 70°C (65°C inside the pot). Using this function the food can be kept warm or it can be used to warm up food gently.
The maximum time for using the warming function is limited to 2 hours.

**Automatic Heat Up time function**

To activate the heat up time automatic press and turn the knob counterwise in overwind position “A” until and the “A” symbol on the display starts blinking waiting for an input. Within the next 10s a valid cooking level has to be selected from 1 to 8.
This will be the cooking level after a defined time of higher power output at level 9. The 7 segment display alternates between “A” and the selected cooking level.
If the knob is turned clockwise by selecting level 0, level 9, (warming, melting) or in any position counterwise the automatic heat up function will be turned off.

**Booster function**

To activate the boost function press and turn the knob clockwise in overwind position “P” until a beep sounds. The symbol is as shown “P” and will be displayed. After 10 minutes the boost function will be automatically switched off and the “P” is not shown on the display anymore and the induction control will be set automatically at level 9.

**Cookware recognition function**

The cooking level of cooking zone can be selected by turning the knob to the according position even if no pot is in place. The output of power starts automatically as soon as an appropriate pot is put on the cooking zone. If no pot is being detected the display changes to the shown “pot missing” symbol after a short time. This symbol will be shown until a appropriate pot is put on the cooking zone or the maximum time of 10 minutes expired. The same applies if the pot is removed during normal cooking. After 10 minutes without detected pot the cooking zone switches off automatically and can only be activated again after returning the knob into the OFF position.

**Control Lock function**

The control lock is a device that protects the appliance from accidental or inappropriate use. With all cooking zones turned off, simultaneously press and turn the first two left knobs counterwise in overwind position “A”. They need to be hold in that position for a least 2s until the symbols “L” appear on the displays, then release the knobs.

In order to deactivate the CL function repeat the same procedure as for activating.
After unlocking all knobs have to be turned back in the zero position (if any knob was in a position different from zero). The control is than off and can be operated as expected.

NOTE: If the knobs are not hold in the OWL position for long enough the CL will not be enabled / displayed. If the knobs are hold in that position for more than 30 seconds the input is considered to be invalid and a error message “Permanent use of key” will be displayed (flash symbol ).

**Residual Heat indication**

Cooking zones which are already switched off can still have a hot glass surface. In order to warn and protect users from burning themselves this condition is visualized, the residual heat measurement is done from the temperature sensor of each inductive cooking zone..
When the measured temperature drops below 60°C on the glass the symbol indicating the hot surface disappears.

# 6 - Advice on cooking

Some traditional methods of cooking, such as double boiler (bain-marie) for creams, sauces, chocolate, etc. are no longer necessary, because now you can cook these directly in the pan, thanks to perfect power regulation and even temperature distribution of the induction system.

You can use the "Booster" function with water and soups until they boil, then use a lower level immediately to avoid too much steam and to save energy.

When frying heat the oil to the highest power level, then turn down if needed to a medium level when adding food to the pan.

Always use pots and pans with a proper lid.

Reduce the selected power in the cooking area in time, in the case of water do not let it boil unnecessarily for too long.

Always choose containers of an adequate size for the amount of food to be cooked. A large pot which is not completely full consumes a lot of energy.

For the best cooking results, metal pots and pans with a flat bottom are recommended. Make sure the bottom of the pan corresponds with the cooking area indicated on the glass.

To save energy cook vegetables and potatoes in a small amount of water. Do not heat empty pans otherwise they may be damaged and can also ruin the glass cooking area.

## Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop Is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

**Power Sharing**
One generator controls 2 elements, or two/three cooking zones within a heating section share the power of one generator. Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (P). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing: The latest set cooking level has priority.

30”

36”

### IMPORTANT

**Automatic Switch OFF**

The induction hob has an automatic device which limits the duration of use.
Depending on the chosen cooking level a maximum operation time limitation is defined, the safety device will be activated only if no change of cooking level is done. If this maximum operating time is exceeded on a cooking zone this cooking zone is being switched off, a short beep sounds and if the zone is hot the “residual heat” symbol is showed. In order to reactivate this cooking zone the control knob has to be turned back into OFF position.

## IMPORTANT

**Overheating status of cooking zone**

If the hob is used on full power for a long period, the electronics could have trouble cooling down if the room temperature is high. To avoid excessively high temperatures forming in the electronics, the power to the cooking zone is managed automatically to protect itself.

**Permanent use of keys**

FAULT MESSAGE

If the knobs have been kept rotated in the “A” or “P” positions for more than 30 seconds a fault message will appear on the display.

**Cookware “noise”**

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted “hum”. Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low “humming” noise is normal particularly on high settings. These noise can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements.

## How INDUCTION heating works

There is an electronic circuit inside the induction hob which powers and commands a coil. This creates a magnetic field which activates when it comes into contact with suitable pots and pans (**magnetic material**).
The pan on the hob warms up instantly, while the hob remains cold.
There is no loss of heat. The heat generated in the pan lets you cook quickly, saving time and emergy.

## Pots and pans and how to use them

**ATTENTION**

There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enamaled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction.
To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminum.
The display of the cooking area will show if the pan is suitable, if the power Indicator flashes the pan is not suitable or the diameter of the bottom is too small for the diameter of the cooking area.
The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline.

**COOKING AREAS 30”**

COOKING AREAS 36″

Use the minimum size pan shown for each cooking element.

| Diameter pan size | | |
|---|---|---|
| A | 3″ 3/4 ( 9,5 cm) | minimum diameter pan size |
| B | 5″ 3/4 (14,5 cm) | minimum diameter pan size |
| C | 4″ 7/8 (12,5 cm) | minimum diameter pan size |
| D | 9″ 7/8 (25,0 cm) | minimum diameter pan size |

**CAUTION**

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

**CAUTION**

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health.
Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

**FRAME**

(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

**DAILY CLEANING TECHNIQUES**

Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

**CLEANING THE COOKTOP**

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk

**USE DAILY**

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Cream.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

**RECOMMENDED CLEANERS**

- **Cooktop Cleaning Crème:**
  Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.
- **BonAmi®**
  Rinse and dry.
- **Soft Scrub®(without bleach):**
  Rinse and dry.
- **White Vinegar:**
  Rinse and dry.
- **Razor blade scraper**
  Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type ofcleaner and do not constitute an endorsement.

**AVOID THESE CLEANERS**

- **Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach**
  These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- **Caustic Cleaners**
  Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- **Abrasive Cleaners**
  Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.
  Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- **Powdery cleaners**
  Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- **Flammable cleaners**
  Such as lighter fluid or WD-40.

# 10 - Resolution of operational problems COOKTOP

| Problem | Cause | Possible Remedy |
|---|---|---|
| Nothing works | Cooktop not connected to proper electricalcircuit.<br><br>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.<br><br>No electricity to the cooktop.<br><br>Cooktop is in lockout mode. | Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.<br><br>Have electrician check your power supply.<br><br>Unlock cooktop. |
| Heating elements do not heat properly | Improper cookware is being used. | Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual. |
| Glass ceramic surface is seethrough or appears to be red in color. | Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions. | These are normal properties of black ceramic glass panels. |
| Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control. | When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality. | When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can promise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control. |

Before contacting service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

## Service Data Record

**For authorized service or parts information see "WARRANTY for Home Appliances".**

Now is a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

**Service Data Record**

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation or Occupancy _____

**Veuillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel**

**AVERTISSEMENT**

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.

**BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.**

**AVERTISSEMENT**

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

- NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

**AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE**

**AVERTISSEMENT**

- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié ou un bureau technique.
- **Les modèles peuvent être actionnés à 240V ou à 208V.**

**ATTENTION**

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

Les changements ou les modifications non explicitement approuvés par la partie garante de la conformité risquerait d'annuler le droit de l'utilisateur à employer l'équipement.

Note : Cet équipement est conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecte en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- S'adresser au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

**AVERTISSEMENT**

Les porteurs de stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire doivent être prudents lors de l'utilisation de la plaque à induction ou lorsqu'ils se trouvent dans le voisinage de la plaque allumée. En effet, le champ électromagnétique pourrait avoir des répercussions sur le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire. Nous vous conseillons de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque sur votre situation particulière.

**IMPORTANT**: Gardez ces instructions pour une utilisation d'inspection électrique locale

**INSTALLATEUR**: Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour de futures références.

**PROPRIETAIRE**: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.

| TABLES DES MATIERES | PAGE |
|---|---|
| **1 - Précaution de Sécurité** | **3** |
| **2 - Instructions de Sécurité de la Cuisinière** | **5** |
| Régles de sécurité pour la table de cuisson | 5 |
| Avertissements pour l'Installation et Electrique | 5 |
| **3 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson** | **6** |
| **4 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson** | **7** |
| **5 - Réglage éléments et système de commande** | **9** |
| Boutons de commande et réglage du niveau de puissance | 9 |
| **6 - Conseil de cuisson** | **11** |
| **7 - Fonctionnement de la Table de Cuisson** | **12** |
| Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois | 12 |
| Gestion de la puissance (pour les modèles 36" uniquement) | 12 |
| **8 - Casserole** | **14** |
| Comment fonctionne la chauffage | 14 |
| Utilisation des casseroles | 14 |
| **9 - Nettoyage de la Table de Cuisson** | **16** |
| **10 - Résolution de problèmes opérationnels TABLE DE CUISSON** | **17** |
| **11 - 11 - Assistance ou Service Après-Vente** | **18** |

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

**Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.**

## AVERTISSEMENT

A condition de bien l'entretenir, votre nouvelle table de cuisson a été conçu pour être un cuisinière fiable et sûr. Lisez toutes les instructions soigneusement avant d'utiliser cette table de cuisson. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, d'électrocutions, d'incendie, et de blessures et de blessures corporelles. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il faut suivre les mesures de sécurité basiques, y compris les suivantes:

Cet appareil doit être correctement installé et branché par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement à une prise de courant de terre correcte. Reportez-vous à "Instructions de mise à la terre" dans les Instructions d'installation

- Cet appareil ne doit être mis en service uniquement par un technicien apte et agréé. Contactez le centre de service agréé le plus proche de chez vous pour une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces du appareil sauf si on vous le recommande spécifiquement. Faites appel au service agréé.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été abîmé jusqu'à l'inspection du service après-vente agréé.
- Installez ou placez cet appareil uniquement et conformément aux Instructions d'installation.
- Utilisez cette table de cuisson uniquement dans le but pour lequel il a été conçu par le fabricant. Pour toute question, contactez le fabricant.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de cet cuisinière.
- N'utilisez cuisinière que selon l'usage décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, des vapeurs ou des produits non - alimentaires dans cet appareil. Ce type de table de cuisson est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage et le nettoyage endommagera cet appareil.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, LAISSEZ-VOUS TOMBER ET ROULEZ IMMEDIATEMENT pour éteindre les flammes.

## AVERTISSEMENT

- Si l'huile de cuisson devait prendre feu, ÉTOUFFER LES FLAMMES en bouchant le récipient avec un couvercle bien hermétique, un moule à gâteaux ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.
- VEILLEZ À NE PAS VOUS BRÛLER.
- Si les flammes ne s'éteignent pas, ÉVACUER IMMÉDIATEMENT LE LOCAL ET APPELER LES POMPIERS.
- N'utilisez ni eau ni torchons ou serviettes mouillés pour éteindre un feu dû à la graisse de cuisson, vous pourriez provoquer une violente explosion.
- NE JAMAIS PRENDRE DANS LES MAINS UNE POÊLE EN FEU, vous pourriez vous brûler.
- Ayez TOUJOURS un DÉTECTEUR DE FUMÉE EN ÉTAT DE MARCHE à proximité de la cuisine. FAITES FONCTIONNER LE VENTILATEUR DE LA HOTTE lorsque vous flambez des aliments.

### Pour réduire le risque de brûlures lorsque vous cuisinez, veuillez observer les conseils suivants:

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme poêle à gaz pour chauffer la pièce. Sinon, vous risquez un empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Ne laisser pas les jeunes enfants ou les animaux seuls ou sans surveillance dans une pièce où un appareil électroménager est allumé. Ils ne devraient jamais avoir le droit de s'asseoir ou de se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- Ne pas stocker des matériaux inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson: NE PAS TOUCHER LES GRILLES DU BRÛLEUR NI LA ZONE AUTOUR.
- Ne prendre les récipients qu'à l'aide de maniques sèches: des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes créent de la vapeur qui peut vous brûler.
- Une table de cuisson avec un brûleur allumé ne doit jamais être laissée sans surveillance: un liquide qui bout et déborde crée de la fumée ou s'il est huileux peut prendre feu. Un débordement sur un brûleur peut étouffer la flamme partiellement ou totalement ou bloquer l'étincelle d'allumage. Dans le cas d'un débordement, éteindre le brûleur et vérifier son fonctionnement. S'il fonctionne normalement, vous pouvez le rallumer.
- Quand vous cuisinez, veillez à porter des habits adéquats en évitant des habits lâches ou des manches tombantes.

- N'utiliser qu'un certain type de récipients en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.
- Ne jamais nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains détergents appliqués sur des surfaces chaudes provoquent des vapeurs nocives.

**⚠ ATTENTION**

Ne laissez pas les casseroles bouillir sans eau.

**⚠ ATTENTION**

Ne mettez pas des objets d'intérêt pour les enfants sur la table de cuisson. Si un enfant devait grimper sur l'appareil électroménager pour atteindre ces objets, il pourrait se blesser gravement.

## Régles de sécurité pour la table de cuisson

**AVERTISSEMENT**

**Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée**

- L'appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est plat et qui sont assez larges pour couvrir la surface de chauffage. L'utilisation d'ustensiles sousdimensionnés expose une partie de l'élément de chauffage en contact direct et peut enflammer des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

**Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne dépassées sur une autre surface de chauffage**

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.
- Ne placer pas des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la surface de caisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

**Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée**

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un risqué d'électrochoc. Contactez un technicien qualifié.

**Nettoyez la table de cuisson avec attention**

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude, évitez les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent entraîner des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

## Avertissements pour l'Installation et Electrique

**AVERTISSEMENT**

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

**ATTENTION**

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

# 3 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson

| CONTENTS OF YOUR CUISINIÈRE PACK 30" | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
| | 1 | CUISINIERE | | 2 | ETRIERS DE FIXATION |
| | 1 | LA GARNITURE D'ÎLOT TROIS VIS DE FIXATION | | | MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE |
| | | | | 1 | "INSTRUCTIONS D'INSTALLATION" |
| | | | | 1 | "UTILISATION & ENTRETIEN" |

| CONTENTS OF YOUR CUISINIÈRE PACK 36" | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | QTY | DESCRIPTION | | QTY | DESCRIPTION |
| | 1 | CUISINIERE | | 2 | ETRIERS DE FIXATION |
| | 1 | LA GARNITURE D'ÎLOT TROIS VIS DE FIXATION | | | MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE |
| | | | | 1 | "INSTRUCTIONS D'INSTALLATION" |
| | | | | 1 | "UTILISATION & ENTRETIEN" |

## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 30”

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Position 1** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | élément induction et commande |
| **Position 2** | 1400W (Boost 2200W) | 6” ½ | (165mm) | élément induction et commande |
| **Position 3** | 1850W (Boost 3000W) | 7” ¾ | (200mm) | élément induction et commande |
| **Position 4** | 1850W (Boost 3000W) | 7” ¾ | (200mm) | élément induction et commande |
| **Position 5** | Led Display | | | |

## INDICATIONS DE L’UNITÉ D’AFFICHAGE

**A – Affichage ON**
**B – Affichage niveau de puissance**
**C – Affichage chaleur résiduelle**

REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 36”

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Position 1** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | élément induction et commande |
| **Position 2** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | élément induction et commande |
| **Position 3** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | élément induction et commande |
| **Position 4** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | élément induction et commande |
| **Position 5a** | 3000W (Boost 5500W) | 11” | (280mm) | élément induction et commande |
| **Position 5b** | 1850W (Boost 2600W) | 7” | (180mm) | |
| **Position 6** | Écran led | | | |
| **Position 7** | Écran timer | | | Contrôle timer |

## INDICATIONS DE L’UNITÉ D’AFFICHAGE

**A - ON display**
**B - Power level display**
**C - Residual heat display**
**D - Timer**

REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE

## Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

La position de chaque bouton correspond à celle de l'élément d'induction qu'il contrôle.
Pour en allumer un, PRESSER et TOURNER le bouton dans le sens horaire jusqu'au niveau de réglage voulu, entre un minimum de 1 et un maximum de 9. Pour diminuer la puissance de la zone de cuisson, tourner le bouton dans le sens antihoraire.
Le niveau de puissance actif est montré sur l'unité d'affichage de la plaque

**Fonction de fusion**

Tourner le bouton dans le sens horaire à partir de la position zéro ; le premier « niveau de puissance » atteint correspond à la fonction de fusion. L'affichage à 7 segments correspondant affiche le symbole « u ». La fonction de fusion est utilisée pour chauffer le fond de la casserole (40°C à l'intérieur de la casserole).
Cette fonction est utilisée pour faire fondre les aliments. Le temps maximum d'utilisation de la fonction de fusion est limité à 2 heures.

**Fonction de réchauffement**

La fonction de réchauffage doux est le deuxième « niveau de puissance », sélectionné en tournant le bouton dans le sens horaire. L'affichage à 7 segments correspondant affiche le symbole « U ». La fonction de réchauffage doux est utilisée pour chauffer le fond de la casserole jusqu'à 70°C (65°C à l'intérieur de la casserole). Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud ou de les réchauffer légèrement.
Le temps maximum d'utilisation de la fonction de réchauffage est limité à 2 heures.

**Fonction temps de réchauffage automatique**

Pour activer la fonction temps de réchauffage automatique, presser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « A » de telle sorte que l'on entende le symbole «A» affiché se met à clignoter dans l'attente d'un ordre. Dans les 10 secondes qui suivent, il faut sélectionner un niveau de cuisson valable de 1 à 8.
Ce niveau sera celui de cuisson après un temps défini de puissance supérieure au niveau 9. L'affichage à 7 segments alterne le « A » et le niveau de cuisson sélectionné.
En tournant le bouton dans le sens horaire pour sélectionner le niveau 0, le niveau 9 (réchauffage doux, fusion) ou toute autre position dans le sens antihoraire, la fonction de réchauffage automatique s'éteint.

**Fonction Booster**

Pour activer la fonction de préchauffage rapide, presser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « P » de telle sorte que l'on entende un bip sonore. Le symbole « P » s'affiche. Après 10 minutes, la fonction de réchauffage rapide s'éteint automatiquement et le « P » disparaît de l'affichage ; la commande de l'induction passe alors automatiquement au niveau 9.

**Fonction de reconnaissance de casserole**

Le niveau de cuisson de la zone de cuisson se sélectionne en tournant le bouton sur la position correspondante même s'il n'y a aucune casserole dessus. Le débit de puissance démarre automatiquement dès qu'une casserole est placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole n'est détectée, l'affichage montre le symbole « casserole manquante » après un court instant. Le symbole continue affiché jusqu'à ce qu'il y ait une casserole adaptée sur la zone de cuisson ou après un temps maximum de 10 minutes.
La même considération s'applique si on retire la casserole pendant la procédure de cuisson normale. Après 10 minutes sans qu'aucune casserole ne soit détectée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne pourra être réactivée qu'après avoir reporté le bouton à la position OFF.

**Fonction verrouillage**

Le dispositif de verrouillage protège l'appareil d'une utilisation accidentelle ou inappropriée. Toutes les zones de cuisson étant éteintes, presser et tourner simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens antihoraire sur la position "A". Il est nécessaire de les maintenir dans cette position pendant au moins 2 s jusqu'à ce le symbole « L » s'affiche, puis les relâcher.

Pour désactiver la fonction verrouillage, répéter la même procédure que pour l'activation. Après le déverrouillage, reporter tous les boutons à la position zéro (s'il y en avait dans une position différente de zéro). Le verrou est ainsi désactivé et les commandes peuvent être utilisées.

REMARQUE : Si les boutons ne sont pas maintenus dans la position OWL pendant un temps suffisant, le dispositif de verrouillage ne va pas s'activer ni s'afficher. Si les boutons sont maintenus dans cette position pendant plus de 30 secondes, l'entrée est considérée invalide et un message d'erreur « Utilisation permanente de la touche » s'affiche (symbole flash).

**Indication de chaleur résiduelle**

La surface des zones de cuisson peut rester très chaude même une fois éteintes. Pour empêcher que les utilisateurs ne se brûlent, cette situation est indiquée sur la base de la mesure de chaleur résiduelle effectuée par le capteur de température de chaque zone de cuisson induction.
Quand la température mesurée s'abaisse au-dessous de 60°C, le symbole indiquant que la surface est chaude disparaît.

Les cuissons qui traditionnellement se faisaient au bain-marie, par exemple les crèmes, les sauces, le chocolat etc. peuvent être éliminées en cuisinant directement dans le récipient, grâce au réglage parfait de la puissance et à la distribution uniforme de la température du système à induction.

Il est possible d'utiliser la fonction fonction « Booster ! » avec de l'eau et des soupes  jusqu'à avant qu'elles ne soient sur le point du bouillir, tout de suite après, il faut passer à un niveau plus bas pour éviter d'avoir trop de vapeur et par soucis d'économie d'énergie.

Lorsque vous cuisinez des fritures, il faut réchauffer l'huile au niveau de puissance maximale, en passant ensuite à un niveau intermédiaire au moment d'introduire les aliments dans la casserole.

Utilisez toujours des poêles et des casseroles toujours dotées de leur couvercle respectif.

Réduisez un temps la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau, elle ne doit pas bouillir trop longtemps inutilement.

Choisissez toujours des contenants de dimensions appropriées à la quantité de nourriture. Un grand récipient qui n'est pas complètement rempli consomme beaucoup d'énergie.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles métalliques à fond plat, assurez-vous que le fond de la casserole corresponde à la zone de cuisson indiquée sur le verre.

Pour économiser de l'énergie, cuisinez vos légumes et vos pommes de terre avec peu d'eau. Evitez de réchauffer à vide les casseroles sinon elles pourraient s'endommager et abimer également la zone de cuisson en verre.

## Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication.
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé.
- Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

**Partage de puissance**
Un générateur contrôle 2 éléments, ou deux/trois zones de cuisson dans une section de cuisson se partage la puissance d'un générateur.
Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (P). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance : Le dernier niveau de cuisson programmé a la priorité.

30"

36"

### IMPORTANT

**Extinction automatique**

La cuisinière à induction est équipée d'un dispositif automatique qui limite sa durée d'utilisation.
Un temps de fonctionnement maximum est défini en fonction du niveau de cuisson choisi; le dispositif de sécurité ne s'active que si aucune variation de niveau de cuisson n'est effectuée.
Si le temps de fonctionnement maximum est dépassé dans une zone de cuisson, cette dernière s'éteint, un court bip sonore est émis et le symbole « chaleur résiduelle » s'affiche si la zone est encore chaude.
Pour réactiver cette zone de cuisson, reporter le bouton de commande dans la position OFF.

## IMPORTANT

**Statut de surchauffe de la zone de cuisson**

Si la cuisinière est utilisée à la puissance maximale pendant un temps prolongé, le système électronique pourrait avoir du mal à se refroidir si la température ambiante est élevée. Pour éviter la formation de températures trop élevées dans le système électronique, la puissance fournie à la zone de cuisson est gérée automatiquement à travers un système d'autoprotection.

**Utilisation permanente des touches**

**MESSAGE D'ERREUR**

Si les boutons sont maintenus dans les positions « A » ou « P » pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche.

**Batterie de cuisine « bruyante »**
Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments.

## Comment fonctionne la chauffage

A l'intérieur d'une table à induction, se trouve un circuit électrique qui alimente et qui commande une bobine.
Elle créée un champ magnétique qui s'active au contact des récipients de cuisson adaptés (**matériau magnétique**).
La casserole posée se réchauffe instantanément, tandis que la table reste froide. Il n'y aucune dispersion de chaleur. La chaleur générée dans la casserole même permet de cuisiner rapidement en gagnant du temps et de l'énergie.

## Utilisation des casseroles

**ATTENTION**

Les casseroles que vous pouvez utiliser pour cette table de cuisson doivent être de matière ferromagnétique.
Vous pouvez utiliser des casseroles en acier émaillé, en fonte ou des casseroles spéciales en acier inoxydable pour induction.
Pour vérifier si une casserole est adaptée, essayez avec un aimant s'il s'attache au fond de celle-ci. Il ne faut jamais utiliser des récipients en acier fin normal, ou contenant uniquement une petite quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium.
L'affichage de la zone de cuisson indiquera si la casserole est adaptée, si l'indicateur de puissance clignote la casserole n'est pas adaptée ou le diamètre du fond est trop inférieur à celui qui délimite la zone de cuisson.
Les casseroles doivent être le plus possible centrées sur la zone de cuisson.
Sur certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué.

**ZONES DE CUISSON 30"**

## ZONES DE CUISSON 36”

Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

| Dimensions casserole | | |
|---|---|---|
| A | 3” 3/4 ( 9,5 cm) | diamètre minimum dimensions casserole |
| B | 5” 3/4 (14,5 cm) | diamètre minimum dimensions casserole |
| C | 4” 7/8 (12,5 cm) | diamètre minimum dimensions casserole |
| D | 9” 7/8 (25,0 cm) | diamètre minimum dimensions casserole |

# 9 - Nettoyage de la Table de Cuisson

**ATTENTION**

Assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

Appliquez une petite quantité spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant.
Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

## CADRE

(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/ abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

## TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide à l'exception de ce qui suit.

**NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON**

Enlevez immédiatement avec le racloir à lame de rasoir ces résidus de Dry Sugar

- sucres séchés
- sucre de sirop
- produits à la tomate
- lait

### Utilisation quotidienne

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide. Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.
Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson.
Lorsque c'est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

**ATTENTION**

N'utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoir. Les fumées pourraient être nocives pour votre santé. Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques et endommager la surface.

## NETTOYANTS RECOMMANDES

- **Crème nettoyant de table de cuisson:**
  Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche.
- **BonAmi®**
  Rincez et séchez.
- **Soft Scrub® (sans javel)**
  Rincez et séchez.
- **Vinaigre blanc**
  Rincez et séchez.
- **Racloir à lame de rasoir**
  Emballé avec la table de cuisson.

Note: les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

## EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel chlorée.**
  Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.
- **Les nettoyants caustiques**
  comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.
- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**
  Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.
- **Les nettoyants à poudre contenant de l'eau de Javel chlorée**
  Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.
- **Les nettoyants inflammables**
  Comme les essences à briquet ou WD-40.

| Problème | Cause | Remèdes possibles |
|---|---|---|
| Rien ne fonctionne | La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.<br><br>Le fusible ou le disjoncteur ont sauté.<br><br>Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.<br><br>La table de cuisson est en mode verrouillage. | Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson.<br><br>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.<br>Inspectez l'alimentation électrique.<br><br>Déverrouillez la table de cuisson. |
| Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement. | La casserole utilisée est incorrecte. | Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel. |
| Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge. | Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge. | Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir. |
| Touche de verrouillage bloquée après le premier branchement ou commande par effleurement insensible. | Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement. | Au moment de la mise sous tension de l'unité, veiller à ce qu'aucune lumière forte n'atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d'insensibiliser la commande. |

# 11 - Assistance ou Service Après-Vente

Avant d'appeler l'assistance ou le service aprèsvente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d'un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d'aide, suivre les indications cidessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d'achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

## Données de Service

**Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le "GARANTIE pour l'électroménager".**

Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

**Service Data Record**

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou Occupancy _____

**Preste la debida atención a los siguientes símbolos que encontrará en el manual.**

## ⚠ ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de los avisos relacionados con la seguridad: alerta sobre potenciales peligros que pueden derivar en muerte o daños a las personas.
- Si no sigue estas instrucciones, puede correr peligro de muerte o de resultar gravemente herido.

**LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## ⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de esta guía, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

**ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA**

## ⚠ ADVERTENCIA

- La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado o una agencia técnica.
- **Los modelos pueden recibir alimentación a 240V o 208V.**

**ATENCIÓN**

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.
- No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.

Cualquier cambio o modificación que no haya sido autorizada expresamente por la parte responsable de la conformidad podrá anular la autorización al usuario para hacer funcionar el equipo.

Nota: Este equipo cumple con las Directivas FCC parte 18. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.
- Para cualquier ayuda, diríjase al vendedor o a un técnico de radio/TV competente.

## ⚠ ADVERTENCIA

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

**IMPORTANTE**: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

**INSTALADOR**: Por favor, deje este manual con el propietario para futuras consultas.

**PROPIETARIO**: Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

| TABLA DE MATERIAS | Pagina |
|---|---|


| | | |
|---|---|---|
| **1 -** | **Precauciones de Seguridad** | **3** |
| **2 -** | **Instrucciones de Seguridad para la Placa de Cocción** | **5** |
| | Instrucciones de Seguridad para el Anafe | 5 |
| | Advertencias para Instalación Eléctrica | 5 |
| **3 -** | **Características del Electrodoméstico** | **6** |
| **4 -** | **Características de su Placa de Cocción** | **7** |
| **5 -** | **Ajuste de elementos y sistema de mando** | **9** |
| | Botones de mando y ajuste del nivel de potencia | 9 |
| **6 -** | **Consejos de uso** | **11** |
| **7 -** | **Funcionamiento placa de inducción** | **12** |
| | Antes de utilizar la placa por primera vez | 12 |
| | Gestión de energía (solo para el modelo de 36") | 12 |
| **8 -** | **Recipiente de cocción** | **14** |
| | Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN | 14 |
| | Tipos de recipientes y su uso | 14 |
| **9 -** | **Limpieza de la Placa de Cocción** | **16** |
| **10 -** | **Resolución de problemas operativos PLACA DE COCCIÓN** | **17** |
| **11 -** | **Servicio de Asistencia Técnica** | **18** |

# INSTRUCCIÓN IMPORTANTE

**Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**

## ADVERTENCIA

Su nueva cocina ha sido diseñada para ser un aparato seguro y fiable si se usa de la manera apropiada. **Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Estas precauciones reducirán los riesgos de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego y lesiones. Cuando se utilizan aparatos de cocina es preciso seguir algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

Un técnico cualificado tiene que instalar correctamente este aparato y realizar una buena puesta a tierra. Conecte solo a una puesta a tierra apropiada. Vea las instrucciones de Conexión de puesta a tierra que se encuentran en las Instrucciones de Instalación.

- Solo un técnico calificado puede proporcionar mantenimiento a este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano para la inspección, reparación y ajustes.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que le haya sido recomendado específicamente. Solicite mantenimiento a un centro autorizado.
- No utilice esta unidad si no funciona bien o si está dañada hasta que un técnico del servicio autorizado la haya inspeccionado.
- Instale o coloque este aparato de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Utilice esta cocina solo para el uso especificado por su fabricante. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el mismo.
- No cubra ni bloquee las aberturas de este aparato.
- Use este aparato solo el uso para el que ha sido concebido como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o no alimenticios en este aparato. Este tipo de aparato ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar (la placa de cocción) dañará el aparato.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, ÉCHESE AL PISO y DESE VUELTAS DE INMEDIATO para apagar las llamas.

## ADVERTENCIA

- Si el aceite en el que está cocinando prende fuego, puede EXTINGUIR LAS LLAMAS con una tapa que encaje bien con la sartén y la cubra por completo, o bien con una bandeja de la placa de cocción o algún tipo de bandeja de metal. Después, apague el quemador.
- SI TIENE CUIDADO, EVITARÁ QUEMADURAS.
- Si las llamas no se apagan inmediatamente, SALGA DE LA HABITACIÓN Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- No utilice agua, ni trapos o toallas húmedos para apagar un fuego provocado por aceite. Podría provocar una violenta explosión.
- NUNCA COJA UNA SARTÉN EN LLAMAS: podría quemarse.
- Tenga SIEMPRE un DETECTOR DE INCENDIOS que funcione correctamente cerca de la cocina.
- DEJE SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS ENCENDIDA cuando flambee alimentos.

**Para reducir el riesgo de quemaduras mientras cocina, siga los siguientes consejos:**

- No use NUNCA este equipo como calefacción para calentar la habitación. Si lo hiciera podría sufrir un envenanamiento por monóxido de carbono.
- No deje a niños o mascotas solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico. No almacene materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- Cuando utilice la placa de cocción: NO TOQUE LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES NI LA ZONA QUE ESTÁ INMEDIATAMENTE ALREDEDOR.
- Utilice únicamente paños o manoplas de cocina secos para manejar los recipientes: si utiliza manoplas húmedas o mojadas en superficies calientes, podría quemarse con el vapor del agua.
- No deje jamás la placa de cocción sin supervisión mientras esté encendida. Las salpicaduras de los recipientes provocan humo y si se derrama grasa, puede prender fuego. Una salpicadura en un quemador puede apagar parte de la llama o la llama entera, o impedir que la chispa prenda. Si se derrama algún alimento, apague el quemador y compruebe que funciona correctamente. Si el quemador funciona con normalidad, puede volver a encenderlo.
- Utilice únicamente recipientes adecuados para cocinas de gas, como determinados tipos de cristal, cerámica vidriada refractaria, barro u otros utensilios vitrificados.

- Cuando cocine, utilice siempre la vestimenta adecuada. No utilice nunca ropa demasiado holgada ni mangas colgantes
- No limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen un humo nocivo si se utilizan en superficies calientes

**PELIGRO**

Y tampoco coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

**PRECAUCIÓN**

No almacene objetos que puedan atraer la atención de los niños encima del aparato. Si se suben al electrodoméstico para alcanzar dichos objetos, podrían sufrir graves lesiones.

## Instrucciones de Seguridad para el Anafe

**ADVERTENCIA**

**Utilice sartenes del tamaño adecuado**

- El electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes dimensiones. Seleccione utensilios con bases planas y con tamaños que cubran la superficie del fuego. Si utiliza sartenes ou ollas de diámetro inferior al del fuego, dejará una parte de este expuesto al contacto directo, lo que podría provocar un incendio si entrara en contacto con alguna prenda o paño. Si respeta la proporción entre los utensilios y los fuegos aumentará también la eficiencia del funcionamiento del electrodoméstico.

**Utensilios de cocina vitrificados**

- Utilice sartenes y ollas vidriadas (de cristal, cerámica, cerámica vidriada, barro...). Estos materiales no se rompen cuando son expuestos a cambios repentinos de temperatura.

**Gire los mangos de los utensilios hacia el interior y no los sitúe sobre las unidades de superficie adyacentes**

- Para reducir el riesgo de quemaduras o de ignición de materiales inflamables o de derramamientos provocados por un contacto no intencionado con el utensilio, coloque los mangos de los utensilios hacia dentro evitando situarlos sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, y tapas sobre la superficie de las placas de cocción ya que pueden calentarse

**No utilice la placa de cocción si tiene fisuras**

- Si la placa de cocción se rompiera, los limpiadores y los derrames de alimentos podrían filtrarse por las fisuras y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si detecta alguna fisura, póngase de inmediato en contacto con un técnico cualificado.

**Limpie la placa con cuidado**

- Si utiliza una esponja o un trapo mojados para limpiar salpicaduras de la placa en caliente, hágalo con cuidado: podría quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza emanan vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente

## Advertencias para Instalación Eléctrica

**ADVERTENCIA**

La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

**PELIGRO**

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.
- No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.

# 3- Características del Electrodoméstico

| CONTENIDOS DE LA CAJA DEL ELECTRODOMÉSTICO 30” | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | CANT | DESCRIPCIÓN | | CANT | DESCRIPCIÓN |
| | 1 | COCINA COMBINADA | | 2 | SOPORTES DE FIJACIÓN |
| | 1 | ADORNO TIPO ISLA<br>TRES TORNILLOS DE FIJACIÓN | | | DOCUMENTACIÓN GENERAL & MANUAL |
| | | | | 1 | “INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN” |
| | | | | 1 | “USO Y CUIDADO” |

| CONTENIDOS DE LA CAJA DEL ELECTRODOMÉSTICO 36” | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | CANT | DESCRIPCIÓN | | CANT | DESCRIPCIÓN |
| | 1 | COCINA COMBINADA | | 2 | SOPORTES DE FIJACIÓN |
| | 1 | ADORNO TIPO ISLA<br>TRES TORNILLOS DE FIJACIÓN | | | DOCUMENTACIÓN GENERAL & MANUAL |
| | | | | 1 | “INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN” |
| | | | | 1 | “USO Y CUIDADO” |

## PLACA DE COCCIÓN 30″

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Posición 1** | 2300W (Elevador 3700W) | 9″ | (230mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 2** | 1400W (Elevador 2200W) | 6″ ½ | (165mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 3** | 1850W (Elevador 3000W) | 7″ ¾ | (200mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 4** | 1850W (Elevador 3000W) | 7″ ¾ | (200mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 5** | Pantalla de LED | | | |

## INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN

**A – Unidad de visualización ON**
**B – Visualización nivel de potencia**
**C – Visualización calor residual**

ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

## PLACA DE COCCIÓN 36”

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Posición 1** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 2** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 3** | 1850W (Boost 3000W) | 7” | (180mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 4** | 2300W (Boost 3700W) | 9” | (230mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 5a** | 3000W (Boost 5500W) | 11” | (280mm) | elemento inducción y mando |
| **Posición 5b** | 1850W (Boost 2600W) | 7” | (180mm) | |
| **Posición 6** | Display Led | | | |
| **Posición 7** | Display Temporizador | | | control temporizador |

## INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN

**A - Unidad de visualización ON**
**B - Visualización nivel de potencia**
**C - Visualización calor residual**
**D - Timer**

ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

AJUSTE DEL ELEMENTO Y DEL SISTEMA DE MANDO

## Botones de mando y ajuste del nivel de potencia

La posición de cada botón corresponde a la del elemento de inducción que controla.
Para encender uno, PULSAR y GIRAR el botón en el sentido horario hasta el nivel de ajuste deseado, entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Para disminuir la potencia de la zona de cocción, girar el botón en el sentido antihorario.
El nivel de potencia activo aparece en la unidad de visualización de la placa.

| | |
|---|---|
| | **Función de derretimiento**<br>Girar el botón en el sentido horario partiendo de la posición cero; el primer “nivel de potencia” alcanzado corresponde a la función de derretimiento. La unidad de visualización de 7 segmentos correspondiente muestra el símbolo “u”. La función de derretimiento se utiliza para calentar el fondo de la cacerola (40°C dentro de la cacerola). Esta función se utiliza para derretir los alimentos. El tiempo máximo de utilización de la función de derretimiento está limitado a 2 horas. |
| | **Función de calentamiento**<br>La función de calentamiento suave es el segundo “nivel de potencia” que se selecciona girando el botón en el sentido horario. La unidad de visualización de 7 segmentos correspondiente muestra el símbolo “U”. La función de calentamiento suave se utiliza para calentar el fondo de la cacerola hasta 70°C (65°C dentro de la cacerola). Esta función permite mantener los alimentos calientes o calentarlos ligeramente.<br>El tiempo máximo de utilización de la función de calentamiento suave está limitado a 2 horas. |
| | **Función tiempo de calentamiento automático**<br>Para la función tiempo de calentamiento automático, pulsar y girar el botón en el sentido antihorario hasta la posición “A”, para que se oiga el símbolo “A” se ponga a parpadear en espera del ingreso de datos.. Dentro de los 10 segundos siguientes se debe seleccionar un nivel de cocción válido entre 1 y 8.<br>Este nivel será el de cocción una vez transcurrido un tiempo definido de potencia superior a nivel 9.<br>La unidad de visualización de 7 segmentos alterna la “A” y el nivel de cocción seleccionado.<br>Girando el botón en el sentido horario para seleccionar el nivel 0, el nivel 9 (calentamiento suave, fusión) o cualquier otra posición en el sentido antihorario, la función de calentamiento automático se apaga. |

**Función Booster**

Para activar la función de precalentamiento rápido, pulsar y girar el botón en el sentido antihorario hasta la posición "P" para oír un bip sonoro. La pantalla muestra el símbolo "P". Pasados 10 minutos, la función de calentamiento rápido se apaga automáticamente y la "P" desaparece de la pantalla; el control de la inducción pasa entonces automáticamente al nivel 9.

**Función de reconocimiento de cacerola**

El nivel de cocción de la zona de cocción se selecciona girando el botón sobre la posición correspondiente aunque no haya ninguna cacerola encima. El suministro de potencia arranca automáticamente tan pronto como se coloca una cacerola en la zona de cocción. Si no se detecta ninguna cacerola, la unidad de visualización muestra el símbolo "cacerola faltante" tras un breve instante. El símbolo continúa visualizado hasta que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción o trascurrido un tiempo máximo de 10 minutos. Lo mismo se aplica si se retira la cacerola durante el proceso de cocción normal.
Pasados 10 minutos sin que se detecte ninguna cacerola, la zona de cocción se apaga automáticamente y solamente se podrá reactivar después de volver a poner el botón en la posición OFF.

**Función cerrojo**

El dispositivo de cerrojo protege el aparato de un uso accidental o inadecuado. Con todas las zonas de cocción apagadas, pulsar y girar simultáneamente los dos botones de la izquierda en sentido antihorario hasta la posición "A". Es necesario mantenerlos en esta posición durante al menos 2 segundos hasta que aparezca el símbolo "L", y después soltarlos.

Para desactivar la función de cerrojo, repetir el mismo proceso que para la activación. Después del desbloqueo, volver a poner todos los botones en la posición cero (si hubiera alguno en una posición diferente de cero). El cerrojo queda así desactivado y los mandos se pueden utilizar.

ADVERTENCIA : Si los botones no se mantienen en la posición OWL durante un tiempo suficiente, el dispositivo de bloqueo no se activa ni se visualiza. Si los botones se mantienen en esta posición más de 30 segundos, el dato ingresado se considera inválido y aparece un mensaje de error "Uso permanente de la tecla" (símbolo flash).

**Indicación de calor residual**

La superficie de las zonas de cocción puede permanecer muy caliente incluso después de apagadas. Para impedir que los usuarios puedan quemarse, esta situación se indica sobre la base de la medida de calor residual realizada por el sensor de temperatura de cada zona de cocción de inducción.
Cuando la temperatura medida desciende por debajo de 60°C, el símbolo indicando que la superficie está caliente desaparece.

Puede olvidarse de los preparados que tradicionalmente se cocinaban al baño María, como cremas, salsas, chocolate, etc. Con la placa de inducción puede prepararlos directamente en un solo recipiente, gracias a la perfecta regulación de la potencia y a la distribución uniforme de la temperatura del sistema de inducción.

También puede utilizar la función "Booster" para hervir agua en poco tiempo. Cuando esta llega a su punto de ebullición, pase a un nivel de cocción más bajo para evitar la generación excesiva de vapor y para reducir el consumo energético.

Cuando se fríen alimentos conviene calentar el aceite utilizando el nivel máximo de potencia y pasar a un nivel intermedio en el momento de introducir los alimentos en el recipiente.

Utilice los recipientes con sus tapas correspondientes.

Reduzca con tiempo la potencia seleccionada para el foco de cocción si está calentando agua: esta no debe hervir demasiado tiempo inútilmente.

Utilice siempre recipientes con dimensiones adecuadas a la cantidad de alimento que va a preparar. Un recipiente grande que no se llena completamente consume mucha energía.

Para obtener mejores resultados es aconsejable utilizar recipientes metálicos con fondo plano y asegurarse de que la base del recipiente encaja con la zona de cocción indicada sobre el cristal.

Si desea ahorrar energía, cocine las verduras y las patatas con poca agua. No ponga a calentar recipientes vacíos: podrían dañarse y dañar también la superficie de la placa de cocción.

## Antes de utilizar la placa por primera vez

- Todos los productos se limpian en fábrica con solventes que eliminan cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido fijarse en la placa durante el proceso de producción.
- Limpie la superficie de cristal antes de utilizarla por vez primera. Se recomienda efectuar una limpieza exhaustiva con un limpiador específico. No le llevará más de un minuto y dejará una película protectora limpia y brillante sobre el cristal antes de su primer uso.
- Las primeras veces que utilice la placa, podría percibir un ligero olor: es perfectamente normal y desaparecerá con el tiempo.
- Para obtener buenos resultados en la cocina, deberá elegir los recipientes adecuados.
- La superficie de cocción conservará calor y permanecerá caliente aproximadamente 20 minutos después de haber apagado los fuegos.
- La superficie vitrocerámica de la placa es muy duradera y resistente a los impactos, pero se puede romper si algún objeto cae sobre ella.
- No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido. Podría dañar el recipiente, el fuego o la placa de cocción.
- No deslice ningún recipiente sobre la superficie: podría rayar el cristal
- No es recomendable utilizar sartenes o recipientes de hierro fundido en esta placa de cocción. El hierro fundido retiene el calor y podría provocar daños en la plac.

**Distribución de energía**
Un generador controla 2 elementos, o dos/tres zonas de cocción dentro de una sección de calefacción comparte la energía de un generador.
La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (P). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía: El último nivel de cocción programado tiene prioridad.

30″

36″

## IMPORTANTE

**Apagado automático**

La cocina de inducción está equipada con un dispositivo automático que limita su duración de uso. Existe un tiempo de funcionamiento definido en función del nivel de cocción seleccionado; el dispositivo de seguridad solamente se activa si no se realiza ninguna variación del nivel de cocción. Si en una zona de cocción se rebasa el tiempo de funcionamiento máximo, esta zona se apaga, se oye un bip de corta duración y el símbolo "calor residual" aparece si la zona todavía está caliente. Para reactivar esta zona de cocción, volver a poner el botón de mando en la posición OFF.

## IMPORTANTE

**Estado de sobrecalentamiento de la zona de cocción**

Si la cocina se utiliza a la potencia máxima durante un tiempo prolongado, el sistema electrónico podría tener dificultad en enfriarse si la temperatura ambiente es alta. Para evitar que se alcancen temperaturas demasiado elevadas en el sistema electrónica, la potencia suministrada a la zona de cocción se controla automáticamente a través de un sistema de autoprotección.

**Uso permanente de teclas**

| MENSAJE DE ERROR |
|---|
| |



Si los botones se han mantenido girados en las posiciones A o P durante más de 30 segundos, aparecerá en la unidad de visualización.

**"Ruidos" de recipientes de cocción**

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un "zumbido" intermitente. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido. Un "zumbido" bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos.

## Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN

En el interior de la placa de inducción hay un circuito electrónico que alimenta y acciona una bobina que, a su vez, crea un campo magnético que se activa cuando entra en contacto con un recipiente de cocina adecuado (de material magnético).
Cuando se apoya una olla o sartén sobre la placa, el recipiente se calienta de forma instantánea, pero la placa permanece fría. No hay dispersión de calor. El calor generado en el recipiente permite cocinar rápidamente ahorrando así tiempo y energía.

## Tipos de recipientes y su uso

### ⚠ ATENCIÓN

Este tipo de placa de cocción debe utilizarse con recipientes de material ferromagnético. Puede utilizar recipientes de acero esmaltado, de fundición o recipientes de acero inoxidable con fondo especial para inducción.
Utilice un imán para saber si un recipiente es adecuado.
Acérquelo al fondo del recipiente: si se adhiere a este, quiere decir que es válido para la placa de inducción.
No utilice los recipientes convencionales de acero delgado, ni recipientes que tengan componentes de vidrio, barro, cobre o aluminio.
El propio visualizador del foco de cocción le indicará si el recipiente es válido: si el indicador de potencia parpadea quiere decir que, o bien el recipiente no es válido o bien el diámetro de su fondo es demasiado pequeño para el foco de cocción elegido.
Es importante intentar centrar todo lo posible los recipientes sobre el foco de cocción.
Algunos focos de cocción presentan un diámetro interno delimitado con una línea fina que sugiere al usuario.

**PLACAS DE COCCIÓN 30”**

## PLACAS DE COCCIÓN 36″

Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

| Tamaño cacerola | | |
|---|---|---|
| A | 3″ 3/4 ( 9,5 cm) | diámetro dímino tamaño cacerola |
| B | 5″ 3/4 (14,5 cm) | diámetro dímino tamaño cacerola |
| C | 4″ 7/8 (12,5 cm) | diámetro dímino tamaño cacerola |
| D | 9″ 7/8 (25,0 cm) | diámetro dímino tamaño cacerola |

# 9 - Limpieza de la Placa de Cocción

**ATENCIÓN**

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que está apagada y de que su superficie está fría.

Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.
Debe aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique el producto para eliminar polvo o marcas de metal que hayan podido aparecer en la placa desde su último uso.

## CONTORNO

(Modelos de acero inoxidable)
Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía).
Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

## TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

**LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA**

Las salpicaduras de azúcar, siropes, productos a base de tomate y leche deben retirarse de inmediato con el rascador.

**Limpieza diaria**

Elimine las manchas con un paño limpio y húmedo.
Utilice vinagre blanco si quedan manchas.
Aclare y seque.
Aplique una pequeña cantidad de un producto de limpieza específico. Cuando esté seco, saque brillo a la superficie con un paño limpio.

**ATENCIÓN**

No utilice ningún tipo de detergente mientras la superficie esté caliente: utilice únicamente el rascador. Cuando los limpiadores se calientan, pueden emitir vapores nocivos para su salud. Y también pueden dañar la superficie de la placa.

## PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

- **Crema limpiadora para placas**
  Utilice solo una pequeña cantidad. Aplíquela con un paño o papel de cocina. Frote la superficie y sáquele brillo con un paño seco.
- **BonAmi®**
  Aclarar y secar.
- **Paño suave (sin lavandina)**
  Aclarar y secar.
- **Vinagre blanco**
  Aclarar y secar.
- **Rascador**
  Incluido en el embalaje.

Nota: Los productos recomendados son orientativos, no se recogen en este manual por motivos publicitarios.

## EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- **Limpiadores para cristal con amoníaco o blanqueadores con cloro**
  Sus ingredientes pueden corroer o manchar la placa de forma permanente.
- **Detergentes cáusticos**
  Limpiadores de horno pueden corroer la superficie de la placa.
- **Detergentes abrasivos y estropajos**
  Detergentes abrasivos y estropajos como Scotch Brite® pueden rayar la superficie o dejar marcas de metal.
- **Detergentes en polvo con blanqueadores con cloro**
  Pueden dejar manchas permanentes en la placa.
- **Detergentes inflamables**
  Como el líquido para encendedores o WD-40.

| Problema | Causa | Posible solución |
|---|---|---|
| La placa no funciona | La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada.<br><br>El fusible o el diferencial han saltado.<br><br>La placa no está conectada a la red.<br><br>La placa está bloqueada. | Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial.<br><br>Llame a un electricista para que analice la red eléctrica.<br><br>Desbloquee la placa. |
| Los fuegos no se calientan como deberían. | No está utilizando recipientes adecuados. | Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual). |
| La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo. | Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte. | Son características normales de las lacas de vitrocerámica negras. |
| Tecla de bloqueo bloqueada tras la primera conexión o control táctil insensible. | Durante la primera conexión eléctrica o después de un corte de energía, cualquier luz intensa que llegue directamente hasta la superficie del sensor puede modificar el funcionamiento del control táctil. | Cuando se enciende la unidad, es necesario asegurarse de que ninguna luz intensa llegue directamente hasta la superficie del control táctil, ya que podría comprometer la calibración del sensor de puesta en marcha e insensibilizar el control. |

# 11 - Servicio de Asistencia Técnica

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección “Solución de problemas”.
Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo.
Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

## Registro de datos para el servicio

**Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el “GARANTÍA para electrodomésticos”.**

Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

**Registro datos de servicio**

Número del Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de instalación y ocupación _____

FULGOR MILANO

09FL8541 ed 06/2020