

FULGOR
MILANO



ENOVA
SERIES 700

INDUCTION COOKTOPS

FEHCPK 4805 ID * - FEHK 4805 ID * - FEHCPK 3605 ID * - FEHK 3605 ID *



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE / USE & CARE MANUAL
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN / GEBRAUCHS- UND PFLEGEHANDBUCH
MANUAL DE USO Y CUIDADO / MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

INDICE	PAGINA
Avvertenze per il collegamento elettrico	2
1 - Istruzioni di Sicurezza	3
Sicurezza dei piani cottura	3
Sicurezza personale	4
2 - Modelli e identificazione delle parti	5
3 - Come funziona il riscaldamento a induzione	6
Pentole e padelle e come usarle	6
4 - Funzionamento del piano cottura a induzione	7
Prima di usare il piano cottura per la prima volta	7
Condivisione dell'alimentazione	7
"Rumore" delle pentole	7
5 - Impostazione elementi e comandi	10
Manopole di comando e regolazione del livello di potenza	10
Funzione di scioglimento	11
Funzione di riscaldamento	11
Funzione Booster	11
Funzione bridge	11
Funzione di riconoscimento strumenti di cottura	11
Funzione tempo riscaldamento automatico	12
Funzione di blocco comandi	13
Indicazione di calore residuo	13
6 - Consigli sulla cottura	14
Limitazione del tempo di funzionamento	15
Uso permanente dei tasti	15
"Rumore" delle pentole	15
7 - Pulizia del piano cottura	16
8 - Risoluzione dei problemi di funzionamento del PIANO COTTURA	17
9 - Assistenza o Manutenzione	18

Prestare attenzione ai seguenti simboli presenti in questo manuale:



ATTENZIONE

- Questo è il simbolo di avviso per la sicurezza. Questo simbolo avverte della presenza di potenziali pericoli che possono causare la morte o provocare lesioni gravi all'utilizzatore o ad altre persone.
- Se le istruzioni non vengono seguite correttamente, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

Avvertenze per il collegamento elettrico



ATTENZIONE

- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un installatore qualificato o da un'agenzia di assistenza qualificata.
- **I modelli possono essere alimentati a 240 V o 208 V.**



ATTENZIONE

- Disattivare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire la manutenzione dell'unità.
- Per motivi di sicurezza personale, questo apparecchio deve essere correttamente collegato a terra.

Modifiche o alterazioni non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchio.

Nota: Questo apparecchio è conforme alla parte 18 delle norme FCC. Questo apparecchio genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non è possibile garantire che non si verifichino interferenze in una particolare configurazione di installazione. Se questo apparecchio causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchio, si consiglia all'utente di provare a correggere eventuali interferenze ricorrendo a una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchio a una presa o a un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Chiedere aiuto al rivenditore o a un tecnico esperto di radio/TV.



ATTENZIONE

Le persone portatrici di pacemaker o dispositivi medici simili devono prestare attenzione quando utilizzano o si trovano in prossimità di un'unità a induzione quando essa è in funzione. Il campo elettromagnetico può influire sul funzionamento del pacemaker o di dispositivi medici simili. Si consiglia di consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker in merito alla propria situazione specifica.



ISTRUZIONI IMPORTANTI

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.



Sicurezza dei piani cottura



ATTENZIONE

Installazione corretta

- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente e collegato a terra da un tecnico qualificato.

Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldarsi o riscaldare la stanza

Non lasciare i bambini senza supervisione

- I bambini non devono essere lasciati nell'area in cui l'apparecchio è in funzione da soli o senza la dovuta supervisione.
Non lasciare mai che si siedano o stiano in piedi su alcuna parte dell'apparecchio.

Indossare indumenti adeguati

- Non indossare mai indumenti larghi o cadenti durante l'uso dell'apparecchio.

Manutenzione da parte dell'utente

- Salvo diversamente specificato nel manuale d'uso, non è consentito riparare o sostituire autonomamente alcun componente dell'apparecchio. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

Oggetti conservati all'interno o sopra l'apparecchio

- Non conservare materiali infiammabili all'interno del forno o vicino alle unità di superficie.

Non utilizzare acqua per spegnere incendi causati da grasso

- Soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a polvere chimica o a schiuma.

Utilizzare solo presine asciutte

- Le presine umide o bagnate a contatto con superfici calde possono causare ustioni dovute al vapore. Non utilizzare asciugamani o altri panni voluminosi.

Tenere sempre le unità di superficie sotto supervisione durante la cottura ad alte temperature

- Il traboccamento di liquidi può generare fumi e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.



ATTENZIONE

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura poiché potrebbero surriscaldarsi.

Non cucinare su un piano cottura rotto

- Se il piano cottura dovesse rompersi, i detergenti e le fuoriuscite di liquidi potrebbero penetrare nella parte danneggiata e generare un rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.

Prestare attenzione durante la pulizia della superficie del piano cottura

- Quando si utilizza una spugna o un panno umido per pulire le fuoriuscite da una superficie di cottura calda, prestare attenzione a evitare ustioni da vapore. Se applicati su una superficie calda, alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi.

Sicurezza personale

ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di lesioni personali, osservare le seguenti precauzioni in caso di incendio causato da grassi:

- Il grasso è infiammabile e deve essere maneggiato con cura.
- Non utilizzare acqua per spegnere incendi causati da grasso.
- Non sollevare mai una padella in fiamme. Coprire le fiamme con una teglia da forno o un vassoio piatto in metallo per soffocare il fuoco.
- Il grasso in fiamme all'esterno della superficie degli utensili può essere spento con bicarbonato di sodio o, se disponibile, con un estintore multiuso a polvere o a schiuma.
- Prima di intervenire manualmente, lasciare che il grasso si raffreddi.
- Pulire immediatamente eventuali versamenti.
- Quando si esegue la cottura "flambé" con alcolici o altri liquidi infiammabili sotto una cappa aspirante, spegnere la cappa. Il flusso d'aria potrebbe causare la propagazione incontrollata della fiamma.
- Non allontanarsi mai dalla zona del piano cottura durante la cottura ad alta temperatura. Il traboccamento di liquidi può generare fumi e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.

ATTENZIONE

Non lasciare che fogli di alluminio, plastica, carta o tessuto entrino in contatto con superfici calde. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

- **Prestare attenzione a non scottarsi.** Se le fiamme non si spengono immediatamente, **evacuare l'edificio e chiamare i vigili del fuoco.**
- Predisporre un rilevatore di fumo funzionante nelle vicinanze della cucina.
- Azionare la cappa aspirante durante la cottura flambé **solo se è presente fumo senza fiamme.**

Utilizzare un estintore solo se

- Si è certi di possedere un estintore di classe ABC e sai già come utilizzarlo.
- L'incendio è di dimensioni contenute e circoscritto all'area in cui è divampato.
- I vigili del fuoco sono stati allertati.
- È possibile combattere l'incendio rivolgendo le spalle all'uscita.
- Non usare **mai** acqua per spegnere incendi che possono generarsi mentre si cucina.
- Nel caso in cui i propri indumenti prendano fuoco, **gettarsi a terra immediatamente e rotolare** per estinguere le fiamme.

ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di lesioni da ustione durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti precauzioni:

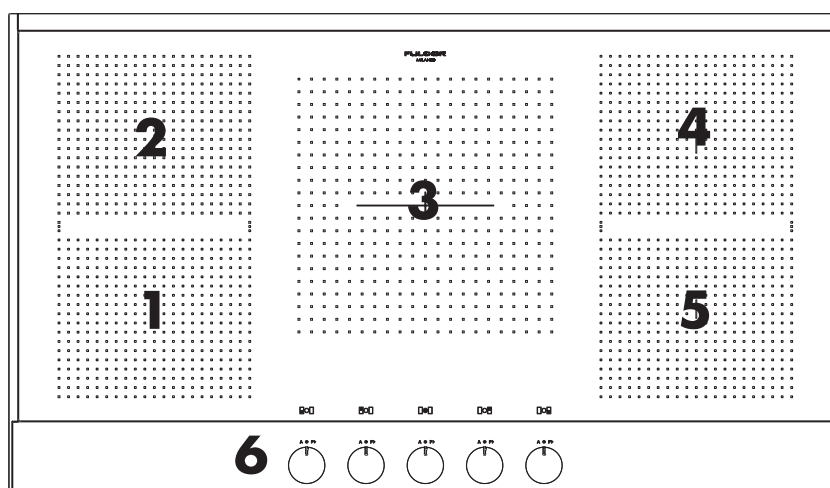
- Non utilizzare mai il piano cottura per riscaldarsi o riscaldare una stanza.
- Non lasciare mai bambini e animali domestici in un'area in cui sono in funzione degli elettrodomestici da soli o senza la dovuta supervisione. Non lasciare mai che si siedano o stiano in piedi su alcuna parte dell'apparecchio.

ATTENZIONE

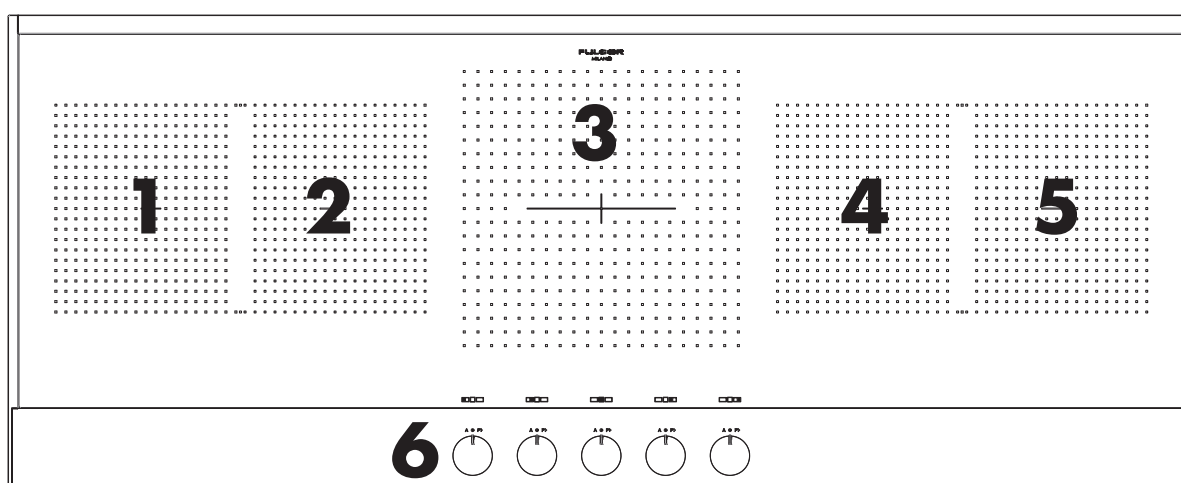
Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini negli armadietti sopra il piano cottura o sulla sua parete posteriore; se i bambini si dovessero arrampicare sul piano cottura per raggiungere tali oggetti potrebbero ferirsi gravemente.

Quando si utilizza il piano cottura

- **Non toccare le unità di superficie o le aree vicine alle unità.** Le superfici possono riscaldarsi al punto da causare ustioni. Anche se la superficie del piano cottura appare scura, gli elementi in superficie potrebbero essere ancora caldi. Non toccare gli elementi riscaldanti né lasciare che materiali infiammabili entrino a contatto con tali elementi durante o dopo l'uso, finché non si sono raffreddati.

MODELLI DA 90


90	
Posizione 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Posizione 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 6	Comando con manopole

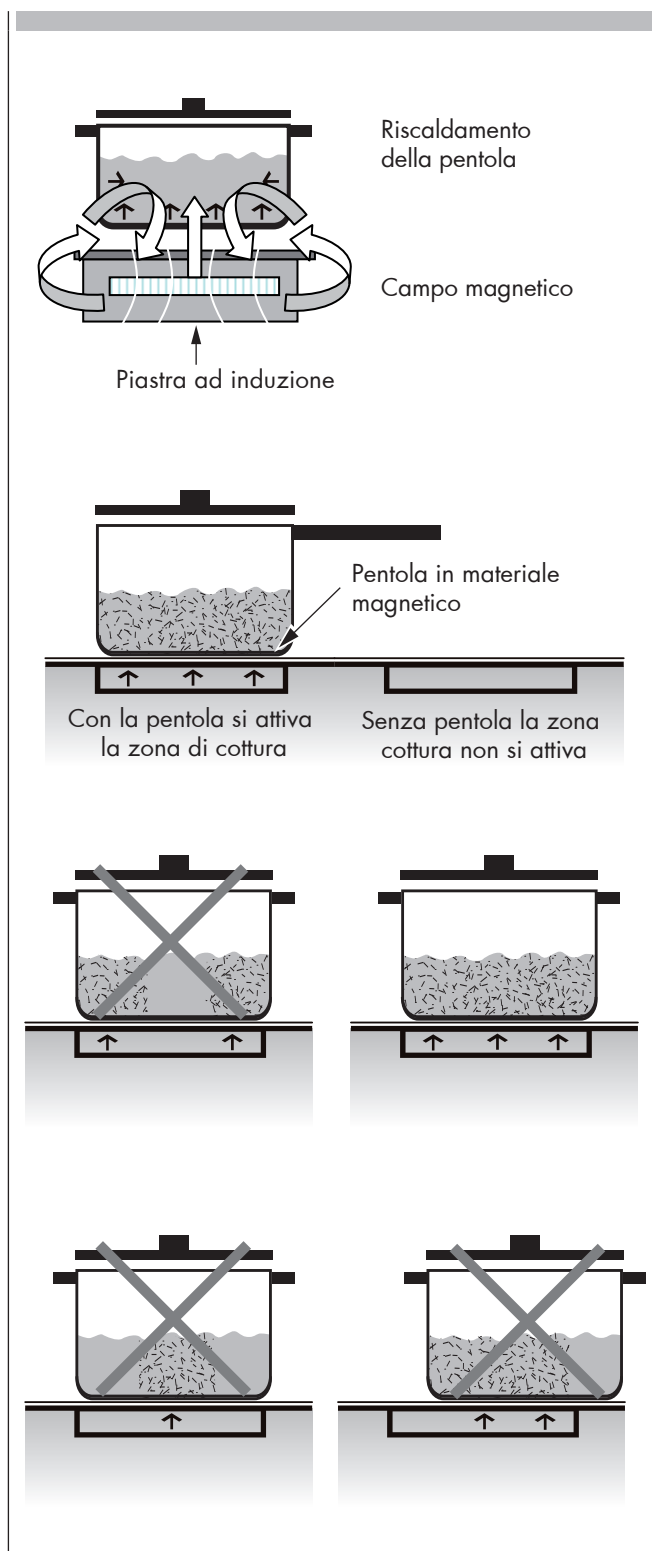
MODELLI DA 120


120	
Posizione 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Posizione 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Posizione 6	Comando con manopole

Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE

Vi è un circuito elettronico all'interno del piano di cottura ad induzione che alimenta e comanda una bobina. Ciò crea un campo magnetico che si attiva quando viene a contatto con le pentole e le padelle (**materiale magnetico**) adeguate. La padella sul fornello si riscalda istantaneamente, mentre il piano di cottura rimane freddo.

Non vi è alcuna perdita di calore. Il calore generato nella pentola consente di cucinare in modo rapido, risparmiando tempo e energia.

**Pentole e padelle e come usarle****ATTENZIONE**

All'interno del piano cottura a induzione è presente un circuito elettronico realizzato in materiale ferromagnetico. Si può usare pentole in acciaio smaltato, ghisa o pentole speciali di acciaio inossidabile per induzione.

Per assicurarsi che una pentola è adatta, provare a utilizzare una calamita per vedere se si attacca al fondo della padella. Non utilizzare mai acciaio sottile normale né tutto ciò che contiene anche solo una piccola quantità di vetro, terracotta, rame o alluminio.

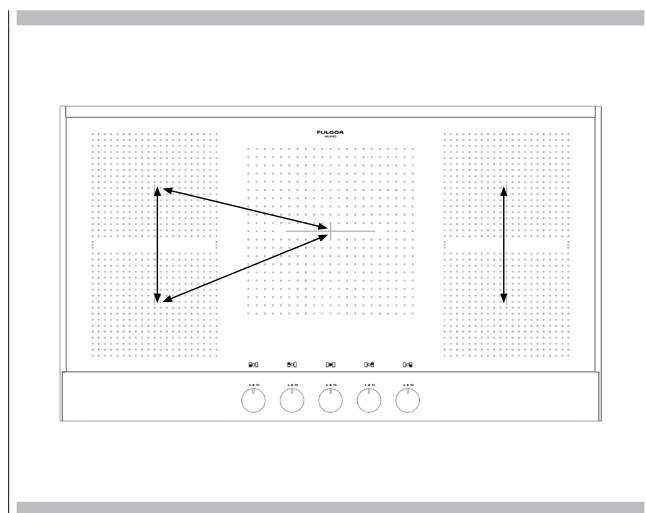
Il display della zona di cottura mostrerà se la pentola è adatta; se l'indicatore di alimentazione lampeggia la pentola non è adatta o il diametro del fondo è troppo piccolo per il diametro della zona di cottura.

Le pentole e i tegami devono essere posizionati proprio al centro della zona di cottura.

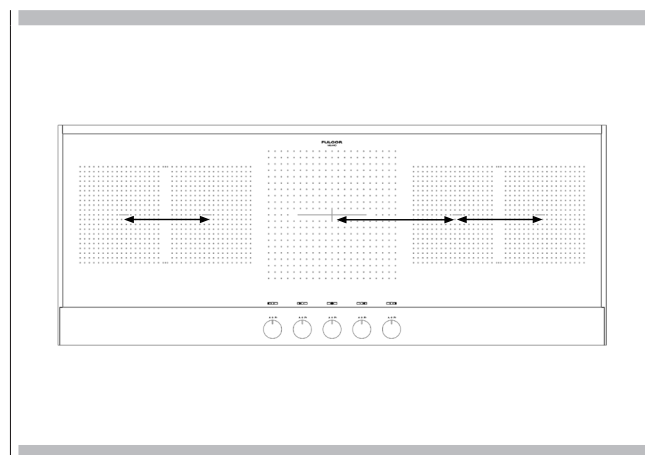
In alcune zone di cottura, è indicato diametro interno, con un leggero contorno.

Prima di usare il piano cottura per la prima volta

- Tutti i prodotti sono puliti con solventi in fabbrica per rimuovere eventuali segni visibili di sporco, olio e grasso eventualmente rimasti dal processo di fabbricazione.
- Se presenti, rimuovere tutti gli imballaggi e la documentazione dalla superficie del piano cottura.
- Pulire il piano in vetro prima che di usarlo per la prima volta. Si consiglia una pulizia accurata con un detergente per piani in vetro. Ci vuole solo un minuto per creare un rivestimento pulito lucido sul piano in vetro prima del suo utilizzo iniziale.
- Si può avvertire un leggero odore durante i primi utilizzi: questo è normale e scompare.
- Un ottimale risultato di cottura dipende dalla corretta selezione e dal corretto utilizzo delle pentole.
- La superficie di cottura tratterrà il calore e rimarrà caldo per oltre 20 minuti dopo lo spegnimento delle resistenze.
- Il piano di cottura in vitroceramica è durevole e resistente agli urti, ma non indistruttibile se una padella o un altro oggetto vi cadono sopra.
- Non surriscaldare pentole/padelle vuote. Ciò può danneggiare la pentola, la resistenza e/o il piano di cottura.
- Non trascinare le pentole sulla superficie di cottura perché il vetro si può graffiare.



Piani cottura a 4 fuochi con 2 generatori a induzione (posti a destra e a sinistra).



Piani cottura a 5 fuochi con 3 generatori a induzione (posti al centro, a destra e a sinistra).

Condivisione dell'alimentazione

I piani cottura a quattro fuochi sono suddivisi in due zone di riscaldamento separate.

I piani cottura a cinque fuochi sono suddivisi in 3 zone.

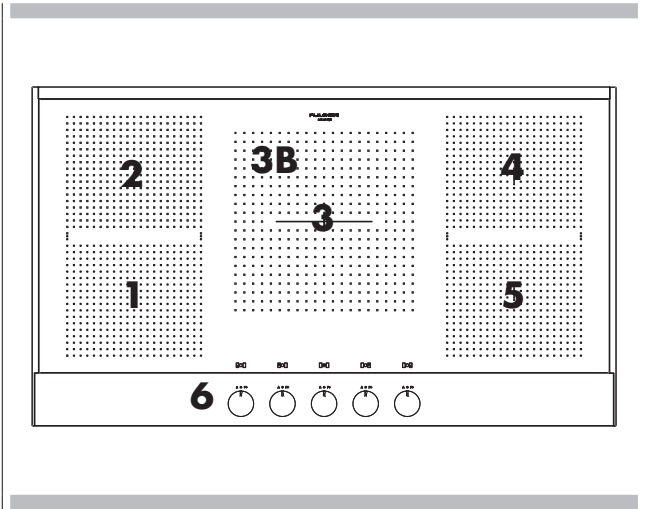
Un generatore controlla 2 elementi o due zone di cottura all'interno di una sezione di riscaldamento condividono l'alimentazione di un generatore.

La condivisione dell'alimentazione viene attivata quando entrambi gli elementi nella stessa zona di cottura vengono attivati e un elemento è impostato su Boost (P). L'elemento che non è impostato su Boost si porterà ad un livello di potenza inferiore. Quanto sopra si chiama condivisione dell'alimentazione.

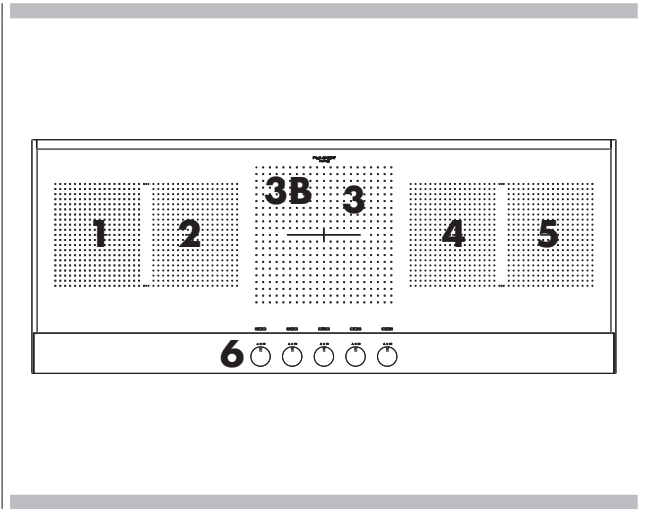
"Rumore" delle pentole

Quando si utilizzano elementi adiacenti che sono impostati a certe impostazioni del livello di potenza, i campi magnetici possono interagire e produrre un fischio o un "ronzio" intermittente. Le pentole che coprono completamente l'anello produrranno meno rumore. Un "ronzio" è normale in particolare con impostazioni alte. Questi rumori possono essere ridotti o eliminati abbassando o aumentando i livelli di potenza di uno o entrambi gli elementi.

In alcune zone di cottura il diametro interno è marcato da un leggero contorno.



Piano cottura largo **90**. Utilizzare la padella più piccola indicata per ogni elemento di cottura.



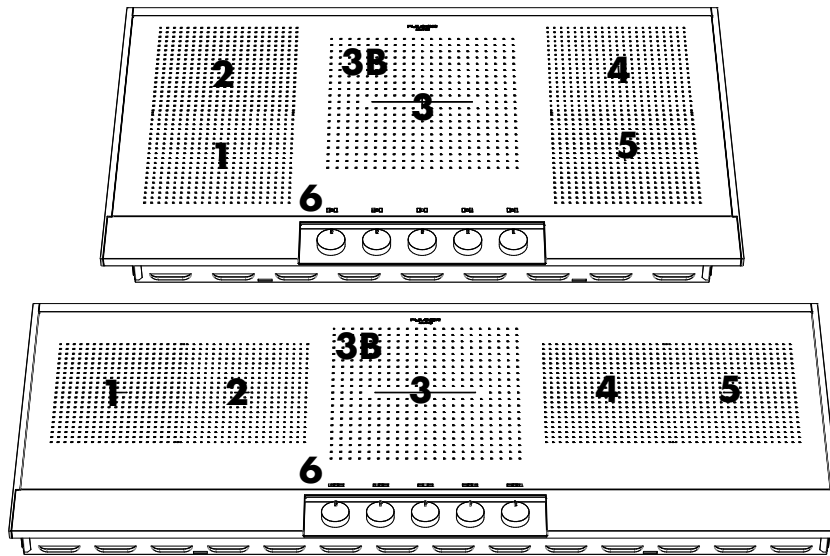
Piano cottura largo **120**. Utilizzare la padella più piccola indicata per ogni elemento di cottura.

Diametro della pentola 90 - 120		
1	12,0 cm	Diametro minimo della pentola
2	12,0 cm	Diametro minimo della pentola
3	11,0 cm	Diametro minimo della pentola
3B	25,0 cm	Diametro minimo della pentola
4	12,0 cm	Diametro minimo della pentola
5	12,0 cm	Diametro minimo della pentola

NOTA: Area di cottura superficiale di dimensioni doppie (3-3B)

L'area di cottura superficiale di dimensioni doppie contiene due aree di cottura.
Se la dimensione della padella è la stessa dell'area di cottura superficiale di dimensione singola, l'area di cottura funzionerà come area di cottura di dimensione singola.
Se la dimensione della padella è la stessa dell'area di cottura superficiale di dimensioni doppie, l'area di cottura dual size si attiverà automaticamente.

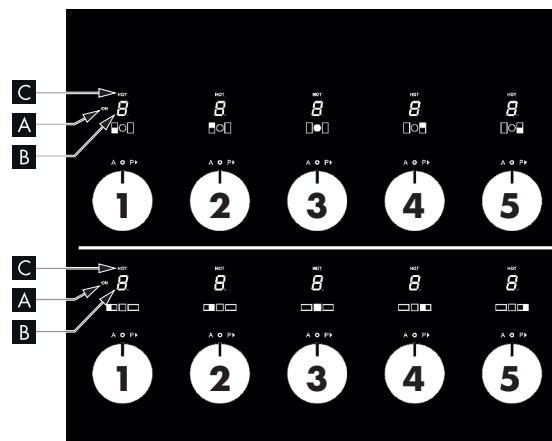
CARATTERISTICHE DEL TUO PIANO COTTURA 90-120



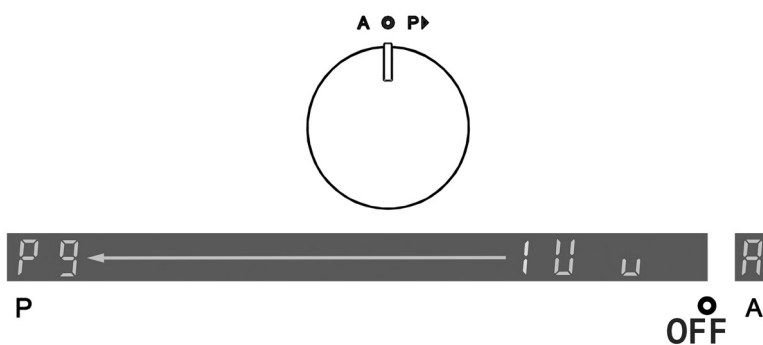
90-120			
Posizione 1	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento a induzione e comando
Posizione 2	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento a induzione e comando
Posizione 3	1850W (Boost 2600W)	180 mm	elemento a induzione e comando
Posizione 3B	3000W (Boost 5500W)	280 mm	elemento a induzione e comando
Posizione 4	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	
Posizione 5	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento a induzione e comando
Posizione 6	Display a LED		elemento a induzione e comando

INDICAZIONI DEL DISPLAY

A - Display ON
B - Display livello potenza
C - Display calore residuo



NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare in base alla padella utilizzata o alle impostazioni applicate.

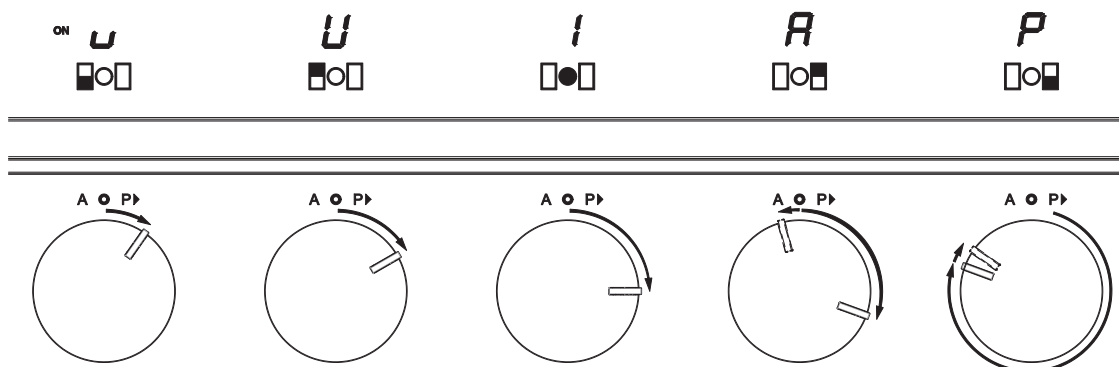
IMPOSTAZIONE ELEMENTI E COMANDI**Manopole di comando e regolazione del livello di potenza**

Il posizionamento di ciascuna manopola corrisponde al posizionamento dell'elemento di induzione che controlla.

Per l'attivazione della zona di cottura, SPINGERE e RUOTARE la manopola in senso orario sul valore desiderato; può essere aumentato da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per ridurre la potenza della zona di cottura, è necessario ruotare di nuovo la manopola in senso antiorario.

Il livello di potenza attuale viene visualizzato sul display del piano di cottura.

Esempio:



HOT 	Funzione di scioglimento Se la manopola viene ruotata in senso orario dalla posizione di zero, il primo "livello di potenza" raggiunto è la funzione di scioglimento. Il display a 7 segmenti mostra questo simbolo "u". La funzione di scioglimento viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola (40 C / 105 F all'interno della pentola). Questa funzione viene utilizzata per sciogliere il cibo. Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di scioglimento è limitato a 2 ore.
HOT 	Funzione di riscaldamento La funzione di riscaldamento è il secondo "livello di potenza", che verrà selezionato quando si ruota la manopola in senso orario. Il display a 7 segmenti mostra questo simbolo "U". La funzione di riscaldamento viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola a 70 C / 160 F (65 C / 150 F all'interno della pentola). Con questa funzione, il cibo può essere mantenuto caldo o la funzione può essere utilizzata per riscaldare gradualmente il cibo. Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di riscaldamento è limitato a 2 ore.
HOT 	Funzione Booster Per attivare la funzione di boost, premere e ruotare la manopola in senso orario in posizione di avvolgimento superiore "P" fino a quando viene emesso un segnale acustico. Verrà visualizzato il simbolo "P". Dopo 10 minuti la funzione boost si disattiverà automaticamente e il simbolo "P" non verrà più visualizzato a video e il comando di induzione verrà impostato automaticamente sul livello 9.
HOT 	Funzione bridge Nei modelli da 90 e 120, le zone adiacenti (1-2)(4-5) possono essere collegate (unite) per funzionare come un'unica zona di cottura allungata. Delle 2 zone di cottura, la 2 e la 4 sono le "zone di cottura passive", mentre la 1 e la 5 sono le "zone di cottura principali". Per collegare le due zone insieme: ruotare contemporaneamente le manopole di entrambe le zone in senso orario fino in fondo alla posizione "P" (Power Boost) e mantenerle in tale posizione per almeno 3 secondi. Rilasciare entrambe le manopole che scatteranno indietro all'impostazione 9. La manopola per le zone 2 e 4 deve rimanere in questa posizione per mantenere il collegamento. Il display per quella zona (2 e 4) mostrerà il simbolo della funzione bridge. Ora è possibile utilizzare la manopola della zona principale (1 e 5) per regolare il livello di potenza. Questa impostazione avrà lo stesso effetto su entrambe le zone, facendole funzionare come un'unica zona. Se la manopola di comando principale viene impostata su OFF o se la manopola della zona passiva (2 e 4) viene regolata in contemporanea, la modalità bridge verrà annullata e ogni zona tornerà a funzionare in modo indipendente.
HOT 	Funzione di riconoscimento strumenti di cottura Il livello di cottura della zona di cottura può essere selezionato ruotando la manopola in posizione di base anche se non c'è nessun recipiente. L'uscita di alimentazione si avvia automaticamente non appena sulla zona di cottura viene riposta una pentola adeguata. Se non viene rilevata nessuna pentola, il display mostra "pentola mancante" dopo poco. Questo simbolo sarà visualizzato finché non si riporrà una pentola appropriata sulla zona di cottura o allo scadere del tempo massimo di 10 minuti. Lo stesso vale se la pentola viene rimossa durante la cottura normale. Dopo 10 minuti senza il rilevamento di nessuna pentola, la zona di cottura si spegne automaticamente e può essere riattivata solo dopo che la manopola è tornata in posizione OFF.

HOT

Funzione tempo riscaldamento automatico

La funzione tempo riscaldamento automatico serve per automatizzare l'innalzamento della temperatura desiderata per l'alimento in modo più veloce rispetto alla semplice impostazione dell'induttore a parità di impostazione.

La funzione di riscaldamento automatico funzionerà come "preriscaldamento veloce" per un induttore. Verrà applicata l'impostazione wattaggio 9 per raggiungere più rapidamente l'impostazione della temperatura inferiore desiderata.

Si sconsiglia l'uso di questa funzione per prescaldare una pentola o padella vuota.

Esempio: l'induttore viene impostato su 4. Riceve la quantità impostata di wattaggio mantenuta uniformemente per l'intera impostazione. Tuttavia, a parità di wattaggio, sarebbe necessario un certo periodo di tempo per poter raggiungere la temperatura dato il wattaggio inferiore in ingresso. Se si imposta l'induttore su 9, riceve un wattaggio assai maggiore che permette un aumento più rapido della temperatura. Come si ottiene la temperatura di impostazione 4, raggiunta però con velocità e wattaggio dell'impostazione 9? Entrare nella funzione di riscaldamento automatico.

Per attivare la funzione tempo riscaldamento automatico, premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla sua posizione "A" (si avvertirà una resistenza di scatto all'indietro). Mantenerla in posizione "A" fino a quando il simbolo "A" non viene visualizzato sul display dell'induttore che si sta regolando. Lampeggerà in attesa dell'input successivo. Entro 10 secondi (mentre "A" lampeggia), selezionare il livello di cottura desiderato da 1 a 8. Questa funzione non sarà attiva se impostata per sciogliere, mantenere al caldo o per il livello 9 dopo che la "A" inizia a lampeggiare.

Questo sarà il livello di cottura una volta completato il riscaldamento automatico. Durante il periodo di riscaldamento automatico, il display dell'induttore si alternerà tra la "A" e il livello di cottura selezionato. Fare riferimento alla tabella seguente per il tempo di funzionamento della modalità riscaldamento automatico all'impostazione 9, prima di passare automaticamente all'impostazione del livello effettivo.

Dopo che la funzione di riscaldamento automatico viene bloccata su qualsiasi livello di regolazione della manopola, la modalità verrà annullata e l'induttore funzionerà semplicemente alla temperatura impostata. Se si ritiene quindi che la potenza 9 abbia funzionato per un tempo sufficientemente lungo, è possibile annullare facilmente la modalità ruotando la manopola a una nuova impostazione diversa e ripristinarla all'impostazione originaria, se desiderato.

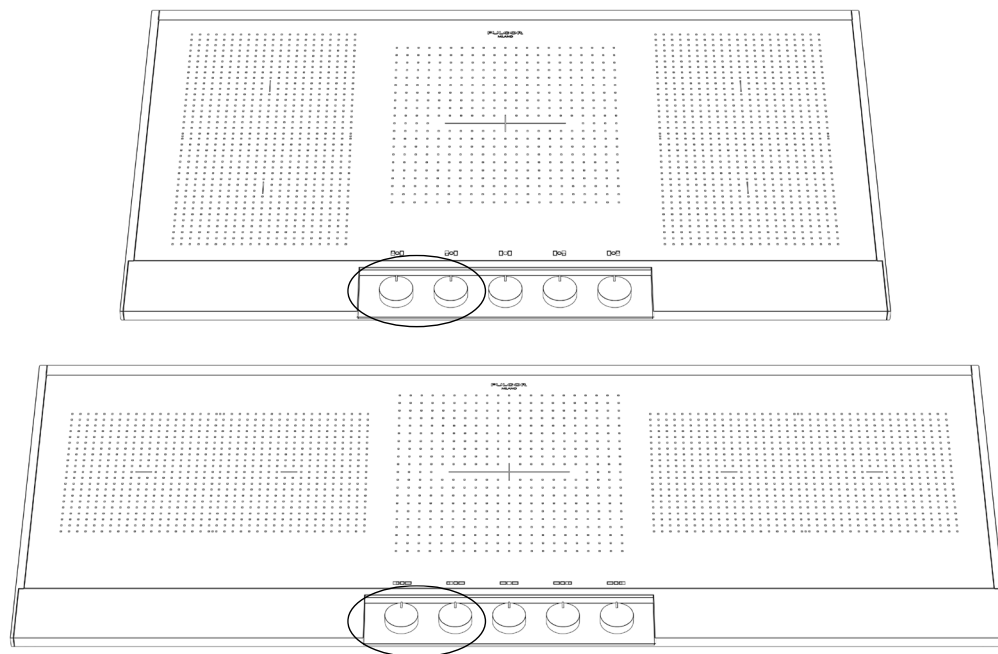
Riscaldamento automatico	
Zona livello	Tempo (secondi)
Livello 1	48
Livello 2	144
Livello 3	230
Livello 4	312
Livello 5	408
Livello 6	120
Livello 7	168
Livello 8	216
Livello 9	-

HOT

Funzione di blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che protegge l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato. Con tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente e ruotare in senso antiorario le prime due manopole a sinistra, portandole in posizione di avvolgimento superiore "A". Devono rimanere in questa posizione per almeno 2s fino a quando i simboli "L" appaiono sul display, quindi rilasciare le manopole.

90 / 120



Per disattivare la funzione CL, ripetere la stessa procedura per l'attivazione.

Dopo aver sbloccato tutte le manopole, devono essere riportate in posizione zero (se la manopola era in una posizione diversa da zero). Il comando viene quindi disattivato e può funzionare come previsto.

NOTA: Se le manopole non vengono tenute in posizione OWL abbastanza a lungo, CL non verrà attivato/ visualizzato. Se le manopole vengono mantenute in quella posizione per oltre 30 secondi, l'inserimento è considerato non valido e sarà visualizzato un messaggio di errore "Uso permanente del tasto" (simbolo di un lampo).

HOT

Indicazione di calore residuo

Le zone di cottura che sono già spente possono avere il vetro caldo. Al fine di avvertire e proteggere gli utenti dalla possibilità di ustionarsi, viene visualizzata questa condizione; la misurazione del calore residuo viene effettuata dal sensore di temperatura di ogni zona di cottura induttiva.

Quando la temperatura misurata scende sotto i 60 C / 140 F sul vetro, scompare il simbolo che indica la superficie calda.

Alcuni metodi di cottura tradizionali, come l'uso di una doppia pentola (bagnomaria) per la preparazione di creme, salse, cioccolato, ecc. non sono più necessari, perché ora è possibile prepararli direttamente in padella, grazie alla perfetta regolazione della potenza e a una distribuzione uniforme della temperatura del sistema di induzione.

È possibile utilizzare la funzione "booster" con acqua e zuppe fino a portarle a bollire, quindi utilizzare un livello più basso immediatamente per evitare troppo vapore e per risparmiare energia.

Quando si frigge, scaldare l'olio al livello di potenza più alto, poi ridurlo, se necessario, ad un livello medio quando si aggiunge il cibo nella padella.

Usare sempre pentole e padelle con un coperchio adeguato.

Ridurre la potenza selezionata nell'area di cottura; in caso di acqua, non lasciarla bollire inutilmente per troppo tempo.

Scegliere sempre contenitori di dimensioni adeguate per la quantità di cibo da cuocere. Una grande pentola che non è completamente piena consuma molta energia.

Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di usare pentole di metallo e padelle con un fondo piatto. Assicurarsi che il fondo della pentola corrisponda con la zona di cottura indicata sul vetro.

Per risparmiare corrente, cucinare verdure e patate in poca acqua. Non riscaldare le padelle vuote, altrimenti, possono danneggiarsi e anche rovinare la zona cottura in vetro.



IMPORTANTE

Interruttore di spegnimento automatico

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata di utilizzo.

A seconda del grado di cottura scelto, viene definito un limite di tempo massimo di funzionamento; il dispositivo di sicurezza si attiva solo se non viene apportato nessun cambiamento al livello di cottura. Se questo tempo massimo di funzionamento viene superato in una zona di cottura, questa zona di cottura viene spenta, viene emesso un breve segnale acustico e, se la zona è calda, viene mostrato il simbolo "calore residuo".

Per riattivare questa zona di cottura, la manopola di comando deve essere ruotata in posizione OFF.



IMPORTANTE

Stato di surriscaldamento delle zone di cottura

Se si utilizza il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica potrebbe avere dei problemi di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare temperature eccessivamente alte nell'elettronica, l'alimentazione della zona di cottura viene gestita automaticamente per proteggerla.

Limitazione del tempo di funzionamento

Gli elettrodomestici a induzione Fulgor Milano sono tutti dotati di timeout di sicurezza delle funzioni (limitazione del tempo di funzionamento o OTL) sulle zone di cottura a induzione. La tabella seguente mostra i vari OTL per ogni induttore prima che venga selezionato il timeout basato sul livello di potenza. (Si applica anche alle zone collegate o con funzione griglia a induzione, in base al modello). Di conseguenza, un simmering più lungo nel corso della notte è disponibile per le impostazioni 1, 2 o 3.

OTL – Limitazione del tempo di funzionamento		
Livello	Spec. [h]	Timeout U&C [h:m]
Basso	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5,0	5:00
5	4,0	4:00
6	1,5	1:30
7	1,5	1:30
8	1,5	1:30
9	1,5	1:30

Uso permanente dei tasti

MESSAGGIO DI ERRORE

HOT



Se le manopole sono state mantenute ruotate nelle posizioni "A" o "P" per più di 30 secondi, sul display verrà visualizzato un messaggio di errore oppure il display si spegnerà.

"Rumore" delle pentole

Quando si utilizzano elementi adiacenti che sono impostati a certe impostazioni del livello di potenza, i campi magnetici possono interagire e produrre un fischio o un "ronzio" intermittente. Le pentole che coprono completamente l'anello produrranno meno rumore. Un "ronzio" è normale in particolare con impostazioni alte. Questo rumore può essere ridotto o eliminato abbassando o aumentando i livelli di potenza di uno o entrambi gli elementi.

Meno materiale ferroso è presente in uno strumento di cottura, più rumoroso e meno efficiente sarà, fino ad arrivare al punto in cui lo strumento di cottura potrebbe non essere rilevato a intermittenza o per niente. Cercare di evitare strumenti di cottura "compatibili per l'induzione" che siano "rivestiti". Solo una piccola parte del materiale alla base dello strumento di cottura è di tipo ferroso, necessario per un corretto funzionamento del piano cottura a induzione. Lo strumento di cottura ideale dovrebbe essere in ghisa o acciaio inossidabile solido (può essere porcellanato).

Se si hanno difficoltà con una particolare pentola o padella, testare lo stesso induttore utilizzando una pentola o padella totalmente in acciaio inossidabile o in ghisa. Se la pentola/padella in acciaio o ghisa funziona correttamente, il problema risiede in altri utensili da cucina, non nell'elettrodomestico.

Gli strumenti di cottura antiaderenti non sono adatti per l'induzione in quanto prevalentemente realizzati in alluminio, cosa non compatibile con il sistema a induzione. Maggiore è la quantità di materiale ferroso nello strumento di cottura, migliore e più silenzioso sarà il funzionamento del piano cottura.

ATTENZIONE

Prima di pulire qualsiasi parte del piano cottura, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia spenta e che tutte le superfici siano fredde.

Applicare quotidianamente una piccola quantità di crema detergente specifica per piani cottura in ceramica. Questo crea una pellicola protettiva che facilita la rimozione di macchie d'acqua o schizzi di cibo. La temperatura della superficie di cottura riduce l'efficacia delle qualità protettive di questo detergente.

Deve essere riapplicato prima di ogni utilizzo. Utilizzare un panno pulito e applicare una crema detergente per piani cottura prima di ogni utilizzo per rimuovere la polvere o i segni metallici che possono formarsi sulla superficie del piano di lavoro tra un utilizzo e l'altro.

TELAIO

(Modelli in acciaio inossidabile)

Durante la pulizia, strofinare sempre nella direzione delle venature. In caso di sporco moderato/pesante, utilizzare BonAmi® o Soft Scrub® (senza candeggina).

Pulire con una spugna o un panno umido, risciacquare e asciugare.

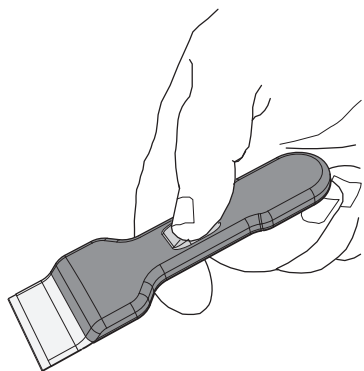
TECNICHE DI PULIZIA GIORNALIERA

Pulire la superficie quando è completamente fredda, fatta eccezione per il seguente caso.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Rimuovere immediatamente questi residui con il raschietto con lama a rasoio:

- Zucchero secco
- Sciroppo di zucchero
- Prodotti a base di pomodoro
- Latte

**PROCEDURA DI PULIZIA GIORNALIERA**

Rimuovere gli schizzi con un panno pulito e umido; se rimangono macchie, utilizzare aceto bianco; risciacquare. Applicare una piccola quantità di crema detergente per piani cottura.

Una volta asciutto, lucidare la superficie con un panno di carta o un panno pulito.

ATTENZIONE

Non utilizzare alcun tipo di detergente sul vetro fintanto che la superficie è calda; utilizzare solo il raschietto con lama a rasoio. I vapori generati dall'applicazione di detergente su una superficie calda possono essere pericolosi per la salute.

Il riscaldamento dei detersivi potrebbe causare reazioni chimiche dannose per la superficie.

DETERGENTI CONSIGLIATI

- **Crema detergente per piani cottura:**

Utilizzare solo una piccola quantità; applicare su un tovagliolo di carta o su un panno pulito. Strofinare sulla superficie e lucidare con un panno pulito e asciutto.

- **BonAmi®:**

Risciacquare e asciugare.

- **Soft Scrub® (senza candeggina):**

Risciacquare e asciugare.

- **Aceto bianco:**

Risciacquare e asciugare.

- **Raschietto con lama a rasoio**

In dotazione con il piano cottura.

Nota: I detersivi consigliati sono forniti solo a titolo di riferimento e non sono da considerarsi una raccomandazione.

EVITARE QUESTI DETERGENTI

- **Detersivi per vetri contenenti ammoniaca o candeggina a base di cloro**

Questi ingredienti potrebbero incidere o macchiare in modo permanente il piano cottura.

- **Detersivi caustici**

I detersivi per forni come Easy Off® possono corrodere la superficie del piano cottura.

- **Prodotti abrasivi**

Le pagliette metalliche e le spugne abrasive come Scotch Brite® possono graffiare e/o lasciare segni metallici.

Le spugne abrasive impregnate di sapone, come SOS®, possono graffiare la superficie.

- **Detersivi in polvere**

I detersivi contenenti candeggina a base di cloro può macchiare in modo permanente il piano cottura.

- **Detersivi infiammabili**

Come il liquido per accendini o il WD-40.

Problema	Causa	Possibile soluzione
Non funziona niente	Il piano cottura non è collegato al circuito elettrico corretto. Il fusibile è bruciato o è scattato l'interruttore automatico. Il piano cottura non riceve alimentazione elettrica. Il piano cottura è in modalità di blocco.	Chiedere a un elettricista di verificare che il piano cottura riceva la tensione nominale corretta. Chiedere a un elettricista di sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Chiedere a un elettricista di controllare l'alimentazione elettrica. Sbloccare il piano cottura.
Gli elementi riscaldanti non riscaldano correttamente	Si stanno utilizzando pentole inadeguate.	Scegliere le pentole adeguate come indicato nella sezione Funzionamento del piano cottura del presente manuale.
La superficie in vetroceramica è trasparente o appare di colore rosso.	Sotto un'illuminazione diretta o intensa, la trasparenza del materiale può occasionalmente consentire la visibilità attraverso il vetro dell'interno dell'apparecchio. In tali circostanze è possibile osservare anche un alone rossastro.	Queste sono le normali proprietà dei pannelli in vetro ceramico nero.
Tasto di blocco bloccato dopo il primo collegamento o comando non reattivo.	Al primo collegamento elettrico o dopo un'interruzione di corrente, qualsiasi luce forte diretta sull'area del sensore può influire sulla funzionalità di comando.	Assicurarsi che nessuna luce intensa diretta colpisca la zona dei comandi durante l'avvio dell'unità, poiché ciò potrebbe compromettere la calibrazione del sensore di avvio e compromettere la reattività dei comandi.

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare "Risoluzione Problemi". Vi potrebbe far risparmiare il costo della chiamata per assistenza.

Se avete ancora bisogno di aiuto, seguite le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, si prega di sapere la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del vostro elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a rispondere in maniera migliore alla vostra richiesta.

Record Dati Manutenzione

Per informazioni sui centri di assistenza autorizzati o sui ricambi, consultare la sezione **"GARANZIA per gli elettrodomestici"**.

Ora è un buon momento per scrivere tali informazioni nello spazio apposito in basso.

Conservare la fattura per la convalida della garanzia.

Record Dati Manutenzione

Modello Numero _____

Numero di Serie _____

Data di Installazione o di Presa di Possesso _____

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Warnings For Electrical Connection	2
1 - Safety Instructions	3
Cooktop Safety	3
Personal Safety	4
2 - Models and Part Identification	5
3 - How Induction Heating Works	6
Pots and pans and how to use them	6
4 - Induction Cooktop Operation	7
Before using the cooktop for the first time	7
Power Sharing	7
Cookware "noise"	7
5 - Element and Control Setting	10
Control knobs and power level adjusting	10
Melting function	11
Warming function	11
Booster function	11
Bridge function	11
Cookware recognition function	11
Automatic Heat Up time function	12
Control Lock function	13
Residual Heat indication	13
6 - Advice on cooking	14
Operation Time limitation	15
Permanent use of keys	15
Cookware "noise"	15
7 - Cleaning the Cooktop	16
8 - Resolution of operational problems	17
COOKTOP	
9 - Assistance or Service	18

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.

Warnings For Electrical Connection



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 disable the electrical supply source before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

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. 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. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference 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 into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician 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 affect 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 INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.



Cooktop Safety



WARNING

Proper Installation

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room Do Not Leave Children Alone

- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance

- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders

- Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.



WARNING

- 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.

Personal Safety



WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Smother with a baking sheet or flat, metal tray.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill-over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, turn the fan off. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.



CAUTION

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.

- **Be careful to prevent burns.** If the flames do not go out immediately, **evacuate and call the fire department.**
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food **only if there is smoke without flames.**

Use an extinguisher only if

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- **Never** use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, **drop and roll immediately** to extinguish flames.



WARNING

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

- Never use the cooktop to warm or heat a 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.



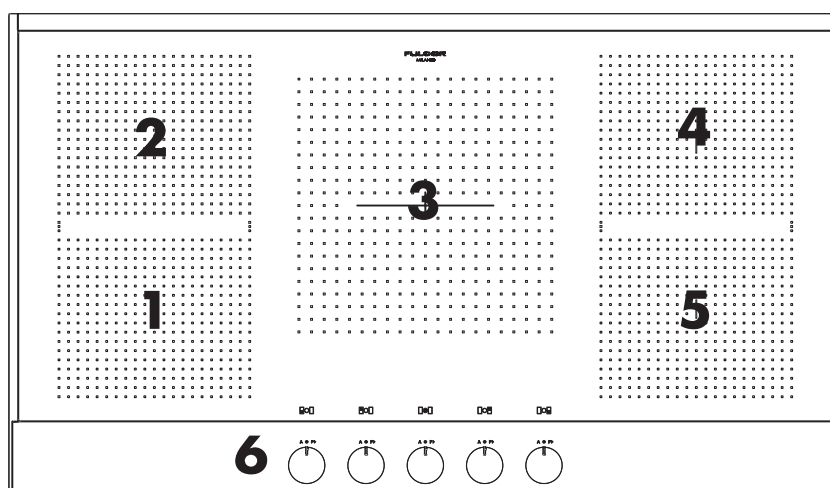
CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range; children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

When using the cooktop

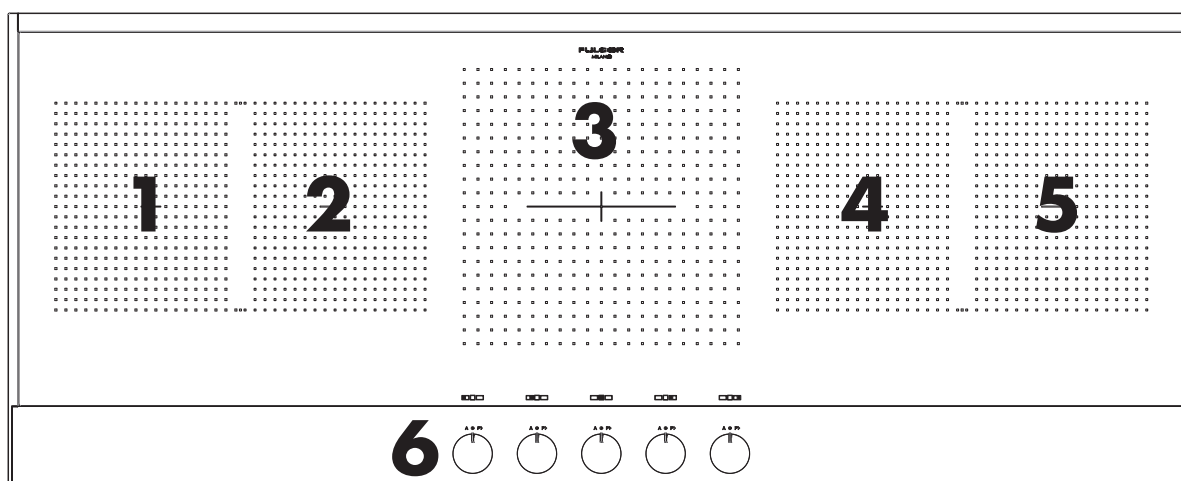
- **Do not touch surface units or areas near units.** Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

90 MODELS



90	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	knob control

120 MODELS



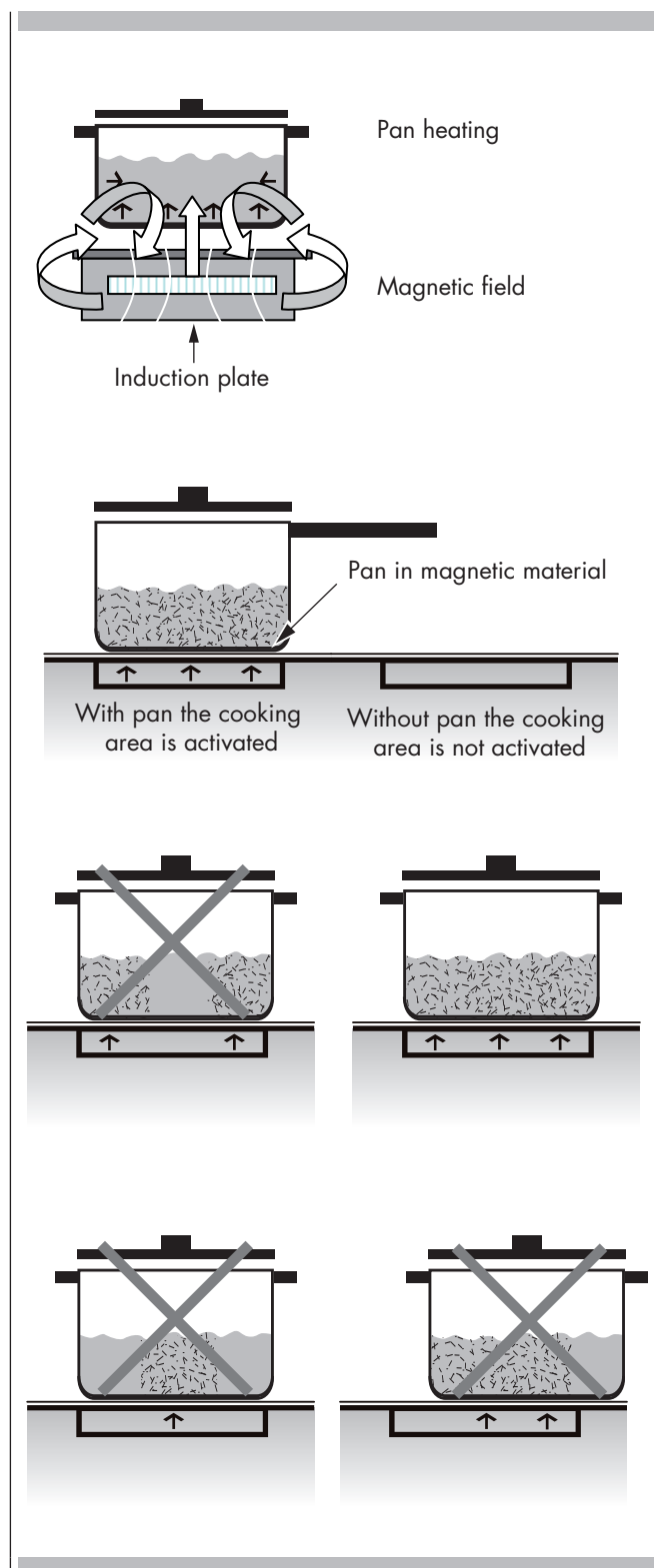
120	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	knob control

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 energy.



Pots and pans and how to use them



ATTENTION

They can be made of enameled 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.

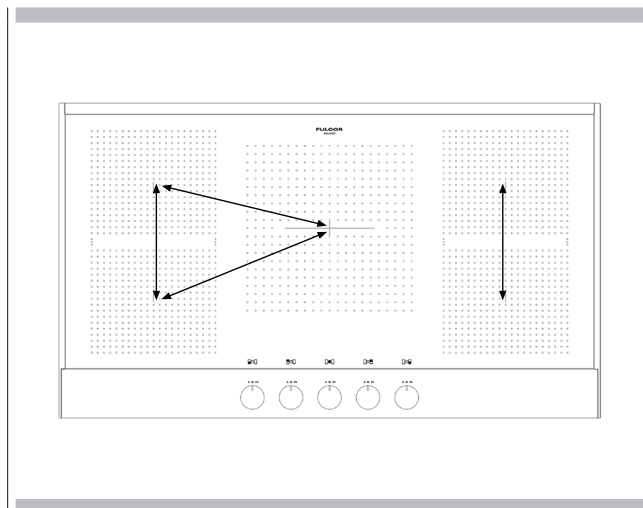
The display of the cooking area will show if the pan is suitable, if the power Indicator flashes the pan is not suitable or the diameter of the bottom is too small for the diameter of the cooking area.

The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

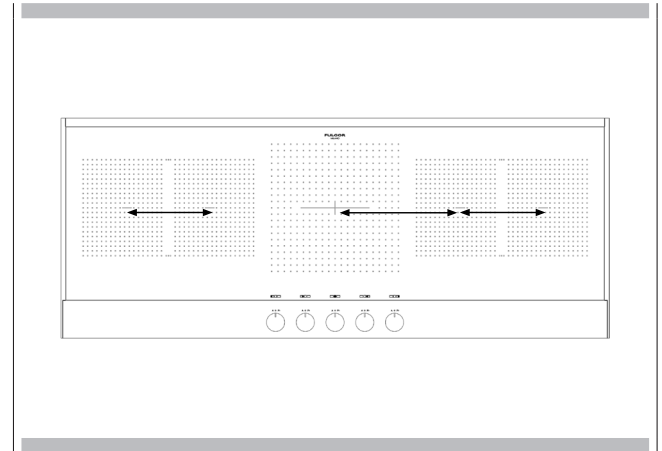
In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline.

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.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- 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 not 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



4 burner cooktops with right and left side (2) induction generators.



5 burner cooktops with right and left center (3) induction generators.

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones.

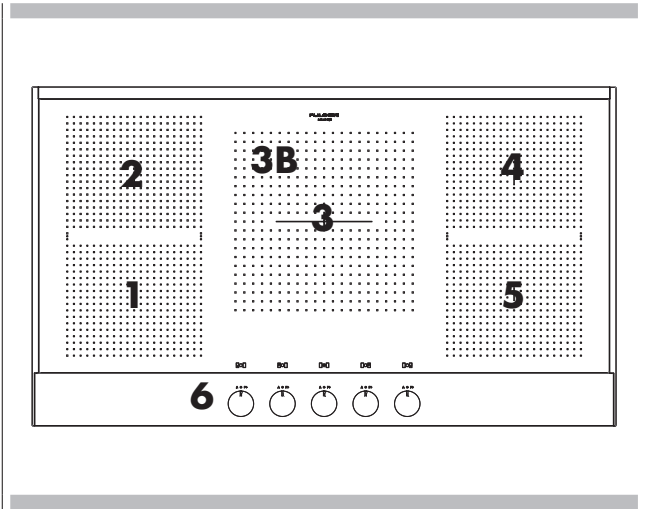
Five burner cooktops are divided into 3 zones.

One generator controls 2 elements, or two 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.

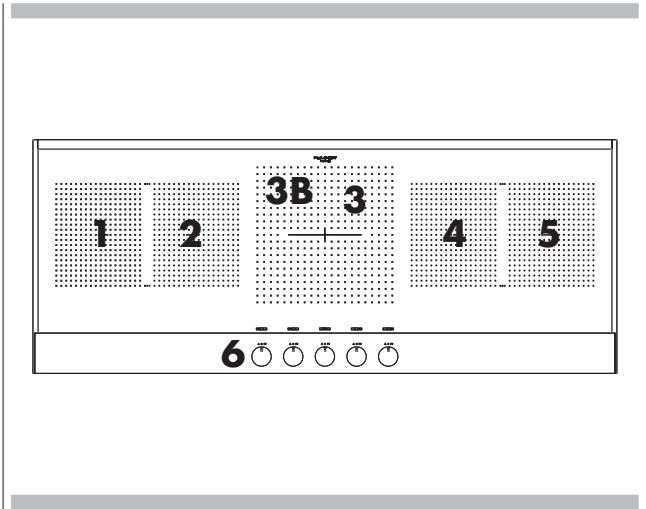
Cookware "noise"

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

In some cooking areas an internal diameter is indicated with a lighter outline.



90 Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.



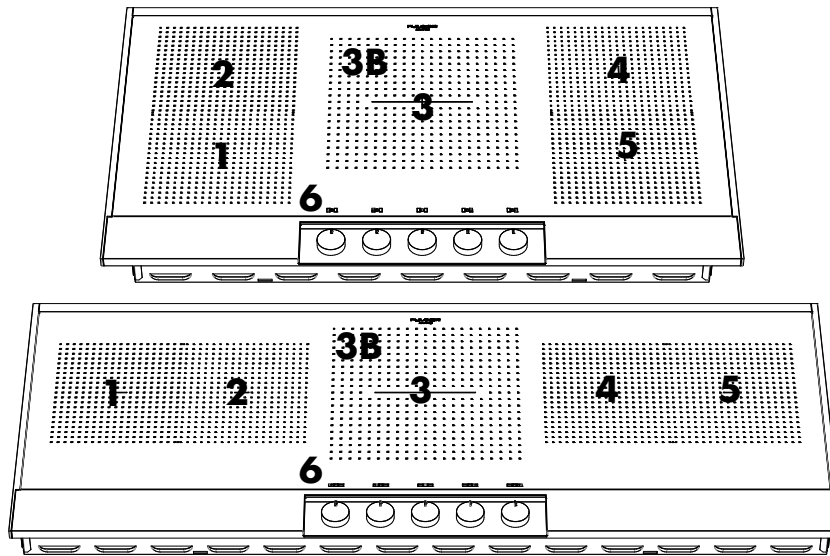
120 Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size 90 - 120		
1	12.0 cm	minimum diameter pan size
2	12.0 cm	minimum diameter pan size
3	11.0 cm	minimum diameter pan size
3B	25.0 cm	minimum diameter pan size
4	12.0 cm	minimum diameter pan size
5	12.0 cm	minimum diameter pan size

NOTE: Dual Size Surface Cooking Area (3-3B)

The dual size surface cooking area contains two cooking areas.
If the size of the pan is the same as the single size surface cooking area, the cooking arera will work as a single size cooking area.
If the size of the pan is the same as the dual size surface cooking area, the dual size cooking area will activate automatically.

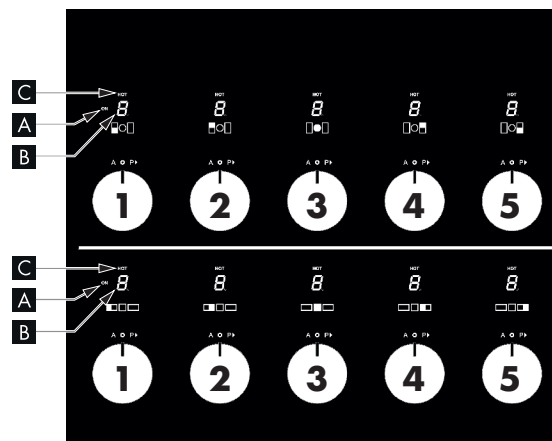
FEATURES OF YOUR COOKTOP 90-120



90-120			
Position 1	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	induction element and control
Position 2	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 2600W)	180 mm	induction element and control
Position 3B	3000W (Boost 5500W)	280 mm	induction element and control
Position 4	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	
Position 5	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	induction element and control
Position 6	Led Display		induction element and control

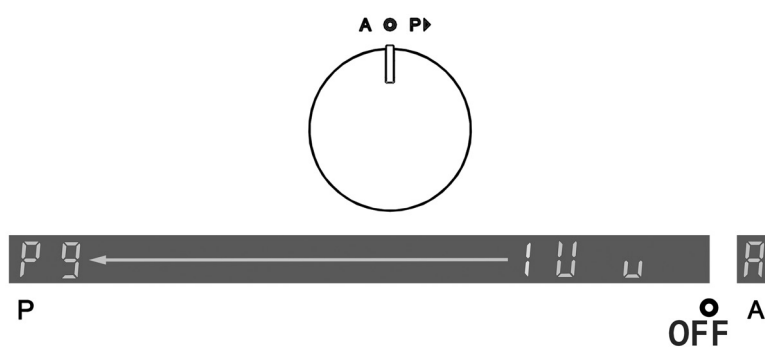
DISPLAY UNIT INDICATIONS

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 mode.

ELEMENT AND CONTROL SETTING



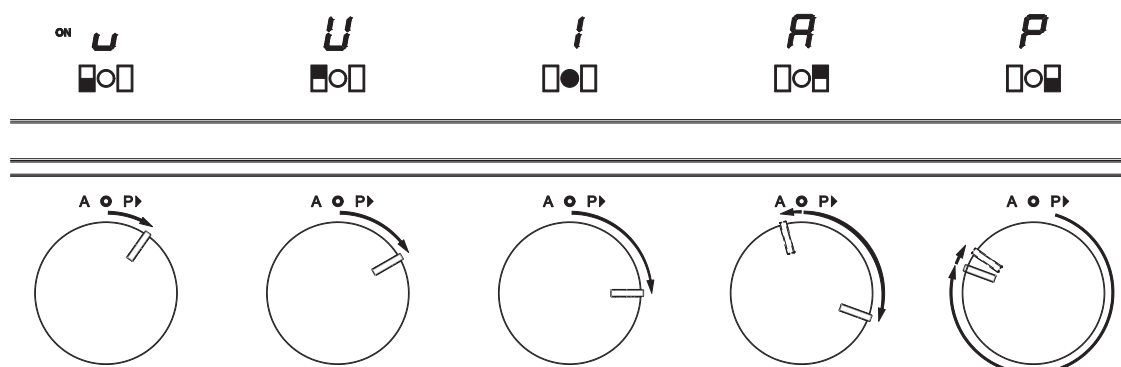
Control knobs and power level adjusting

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.

Example:



HOT 	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 / 105 F inside the pot). This function is used to melt food. The maximum time for using the melting function is limited to 2 hours.
HOT 	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 / 160 F (65 C / 150 F 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.
HOT 	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.
HOT 	Bridge function In the 90 and 120 ranges, the adjacent zones (1-2)(4-5) can be bridged (joined) to function as a single elongated cooking zone. Of the 2 cooking zones, the 2 and 4 are the “passive cooking zone”, the 1 and 5 are the “master cooking zone”. To bridge the two zones together: simultaneously turn both zones’ knobs clockwise all the way to position “P” (Power Boost) and hold them there for at least 3s. Release both knobs which will spring back to the setting of 9. The knob for zone 2 and 4 must remain in this position to maintain the bridge. The display for that zone (2 and 4) will show the symbol of the bridge function connected. Now the knob for the master zone (1 and 5) can be used to adjust the power level which will affect both zones equally effectively operating as a single zone. If the master control knob is turned to the off position or if the passive (2 and 4) zone knob is adjusted at all the bridge mode will be canceled and each zone will once again operate independently.
HOT 	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.

HOT



Automatic Heat Up time function

The purpose of the Automatic Heat-Up time function is to automate raising food to the desired temperature more quickly compared to simply setting the inductor to that setting.

Automatic Heat-Up function will act as a 'fast preheat' for an inductor. It will apply setting 9 wattage in order to achieve your desired lower set temperature more quickly.

It is not recommended to use this function to preheat an empty pot or pan.

Example: you set an inductor to setting 4. It receives a set amount of wattage that is maintained consistently throughout the setting. However, at that wattage it would take quite a bit of time to reach temperature due to the lower wattage input. If you set the inductor at 9 it receives a great deal more wattage which raises the temperature more quickly. How to you get to the temperature of setting 4 but reach it with the speed and wattage of setting 9? Enter Automatic Heat-Up function.

To activate the Automatic Heat-Up time function, press and turn the knob counterclockwise to position "A" on the knob (you will feel a spring-back resistance). Hold it on "A" until the "A" symbol shows on the display of the inductor you are adjusting. It will blink waiting for the next input. Within 10 seconds (while the "A" is flashing) select your desired cooking level from 1 through 8. This function will not work if you set it to melt, keep warm or level 9 after the "A" starts flashing.

This will be the cooking level after the automatic heat-up is complete. During the automatic heat-up period, the inductor's display will alternate between "A" and the selected cooking level. Refer to the table below for the time that Automatic Heat-Up mode will operate at setting 9 before automatically switching to the actual level set.

Once the Automatic Heat-Up function is locked in any adjustment to the knob will cancel the mode and the inductor will simply operate at the set temperature. So, if you feel that the power 9 has run long enough, you can easily cancel the mode by rotating the knob to a new a different setting and back to your original setting if so desired.

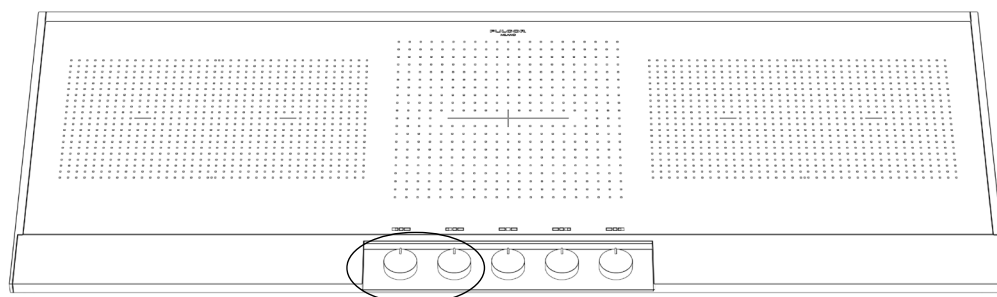
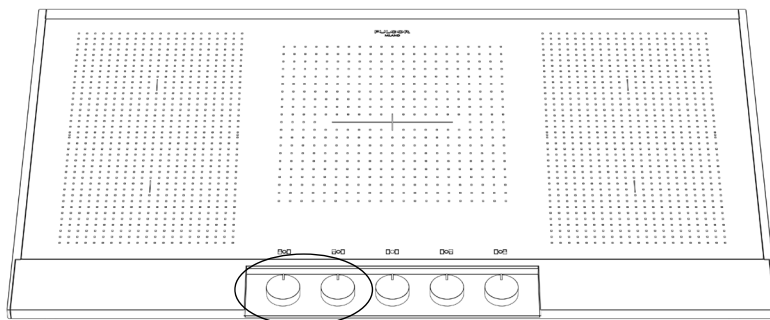
Automatic heat-up	
Level Zone	Time (seconds)
Level 1	48
Level 2	144
Level 3	230
Level 4	312
Level 5	408
Level 6	120
Level 7	168
Level 8	216
Level 9	-

HOT

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 two 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.

90 / 120



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 then 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).

HOT

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 / 140 F on the glass the symbol indicating the hot surface disappears.

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.



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.

Operating time limitation

The Fulgor Milano induction appliances all feature safety time-outs (Operating Time Limitation or OTL) on the induction cooking zones. The following table shows the various OTL for each inductor before timing out based on what power level is chosen. (Also applies to bridged zones or induction griddle depending on model). Thus, longer, overnight simmering is possible on settings 1, 2, or 3.

OTL – Operating time limitation		
Level	Specs [h]	Timeout U&C [h:m]
Low	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5.0	5:00
5	4.0	4:00
6	1.5	1:30
7	1.5	1:30
8	1.5	1:30
9	1.5	1:30

Permanent use of keys

FAULT MESSAGE

HOT



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, or the display will turn off.

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.

The less ferrous material there is in a piece of cookware, the noisier and less efficient it will be - to the point where the cookware may not be detected intermittently or at all. Try to avoid "induction compatible" cookware that is "cladded". Very little of the material in the base of the cookware has the ferrous material needed for effective operation of an induction cooktop. The ideal cookware would be solid stainless steel or cast iron (can be porcelainized).

If you are experiencing difficulty with a particular pot or pan, test the same inductor using an all stainless steel or cast iron pot or pan. If the steel or cast iron pot / pan works fine then the issue is with your other cookware, not the appliance.

Non-stick cookware is terrible on induction as non stick cookware is primarily aluminum which is not induction compatible.

The more ferrous material there is in the cookware, the better and quieter the cooktop will operate.

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.

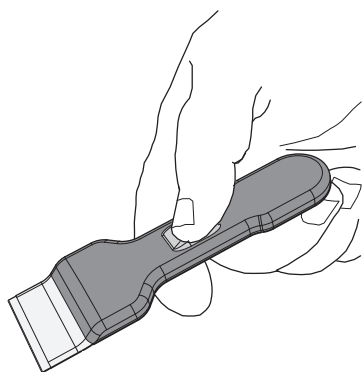
DAILY CLEANING TECHNIQUES

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 of cleaner 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.

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop. 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. Have electrician check your power supply. 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 see through 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 control.	When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the control functionality.	When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the control zone, it can promise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive 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 _____

TABLE DES MATIERES	PAGE
Avertissements pour la connexion électrique	2
1 - Précaution de Sécurité	3
Sécurité de la Table de Cuisson	3
Sécurité Personnelle	4
2 - Modèles et nomenclature des pièces	5
3 - Fonctionnement du Chauffage par Induction	6
Casseroles et poêles et comment les utiliser	6
4 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	7
Avant D'utiliser La Table De Cuisson Pour La Première Fois	7
Partage de Puissance	7
Batterie de cuisine «bruyante»	7
5 - Réglage éléments et système de commande	10
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance	10
Fonction de fusion	11
Fonction de réchauffement	11
Fonction Booster	11
Fonction de pont	11
Fonction de reconnaissance de casserole	11
Fonction de temps de chauffe automatique	12
Fonction verrouillage	13
Indication de chaleur résiduelle	13
6 - Conseil de cuisson	14
Limite de temps de fonctionnement	15
Utilisation permanente des touches	15
Batterie de cuisine « bruyante »	15
7 - Nettoyage de la Table de Cuisson	16
8 - Résolution de problèmes opérationnels	17
TABLE DE CUISSON	
9 - Assistance ou Service Après-Vente	18

Veillez 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.

Avertissements pour la connexion électrique



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 désactiver la source d'alimentation électrique avant d'entretenir cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.

Les changements ou les modifications non explicitement approuvés par la partie garante de la conformité risqueraient 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. 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 détecté 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 personnes avec un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent redoubler de prudence lors de l'utilisation d'une unité à induction ou à proximité de l'appareil en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.



INSTRUCTION IMPORTANT

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.



Sécurité de la Table de Cuisson



AVERTISSEMENT

Installation Correcte

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la masse par un technicien qualifié.

N'utilisez Jamais Votre Appareil Pour Réchauffer Ou Chauffer La Pièce

Ne Laissez Pas Des Enfants Sans Surveillance

- Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.

Portez Des Vêtements Corrects

- Il ne faut pas porter de vêtements larges ou avec de grandes manches lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisation Du Service Après-Vente

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins que le manuel ne le recommande spécifiquement. Tous les services après-vente doivent être effectués par un technicien qualifié.

Entreposage Dans Ou Sur L'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou à côté.

N'utilisez Pas D'eau Ou Sur Les Feux De Friture

- Sur un début de feu, utilisez des extincteurs à poudre ou à mousse.

Utilisez Uniquement Des Poignées Sèches

- Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent brûler en se transformant en vapeur. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres torchons volumineux.



AVERTISSEMENT

Ne Laissez Jamais Des Surfaces De L'appareil Lorsque Les Réglages Sont Élevés

- Les débordements peuvent provoquer des fumées et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ne placer pas des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la surface de cuisson 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 risque 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.

Securite Personnelle



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessures à personne au cas où la graisse de cuisson prendrait feu, veuillez vous comporter de la sorte:

- La graisse est inflammable et il faut la manier avec précaution.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de friture.
- Ne prenez jamais une casserole enflammée. Mouiller avec une plaque à pâtisserie ou un plateau en métal plat.
- La graisse en feu peut être éteinte en dehors de la casserole avec du bicarbonate de sodium, ou si vous en avez, un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de l'enlever.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement.
- Si vous faites une flambée avec des liqueurs ou d'autres alcools sous une hotte, coupez la ventilation. Les flammes peuvent devenir hors de contrôle à cause de l'aspiration.
- Ne laissez jamais l'endroit sans surveillance lorsque le réglage est sur une chaleur élevée. Le débordement peut entraîner des fumées et des éclaboussures qui peuvent prendre feu.



ATTENTION

Ne laissez jamais en contact avec la surface chaude des feuilles d'aluminium, le plastique, le papier ou chiffon. Ne laissez pas une casserole chauffée à sec.

- **Prévenir les brûlures.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **évacuez et appelez immédiatement les pompiers.**
- Ayez toujours un détecteur de fumée près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allumé lorsque vous flambez de la nourriture (seulement en cas de fumée sans flammes).

Utilisez un extincteur uniquement si:

- Vous savez que vous avez un extincteur Class ABC, et que vous savez déjà vous en servir.
- Le feu est petit et qu'il est contenu dans la zone où il a démarré.
- Les pompiers sont prévenus.
- Vous pouvez combattre le feu avec le dos près d'une sortie.
- N'utilisez **jamais** d'eau sur les incendies de cuisine
- Si vos vêtements prennent feu, **allongez -vous et roulez-vous immédiatement** pour éteindre les flammes.



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de brûlures lorsque vous utilisez la table de cuisson, observez ce qui suit:

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur cet appareil.



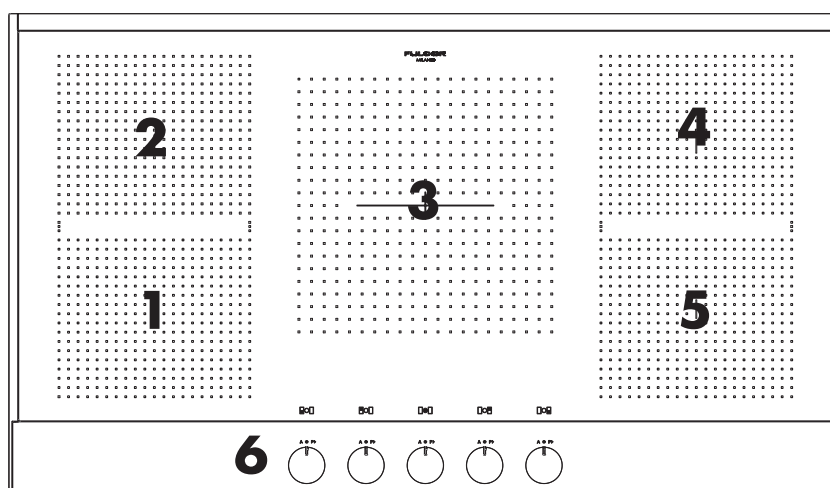
ATTENTION

Ne pas conserver des objets qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

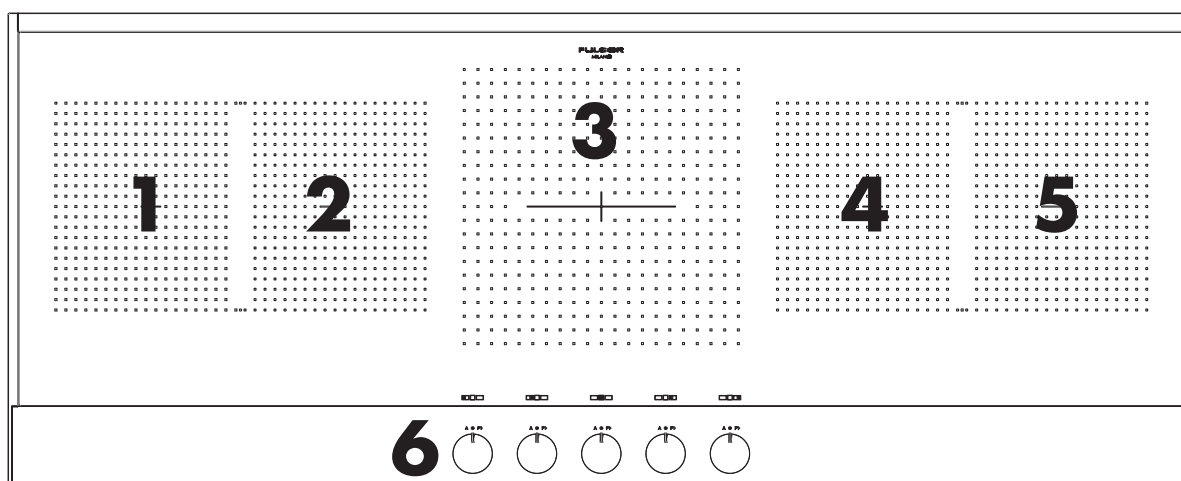
- **Ne touchez jamais la surface en verre.** La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments de chauffage jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

90 MODÈLES



90	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	bouton de commande

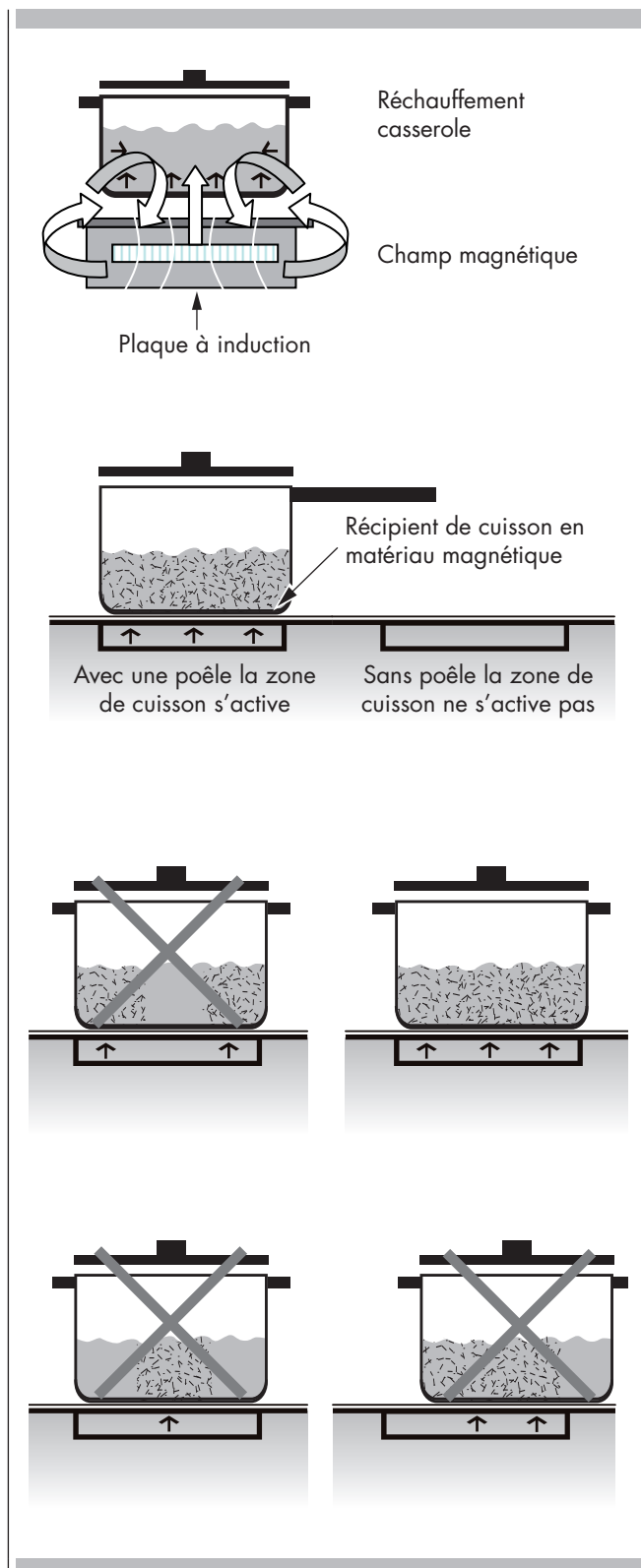
120 MODÈLES



120	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	bouton de commande

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 crée 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.

Avant D'utiliser La Table De Cuisson Pour La Première 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.
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson.
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyeur 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.

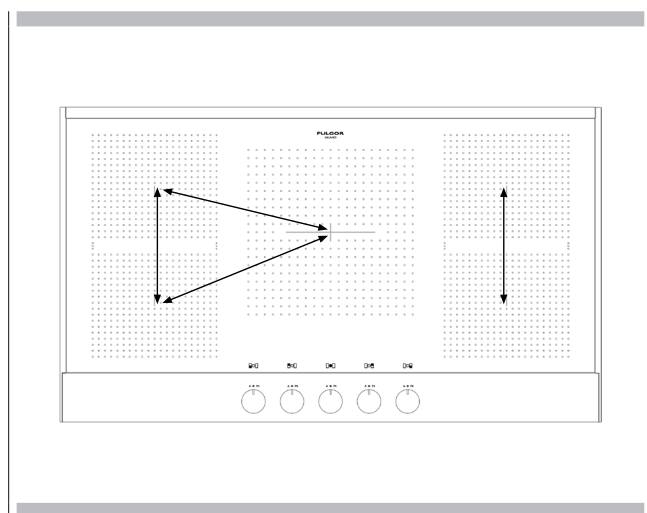


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit

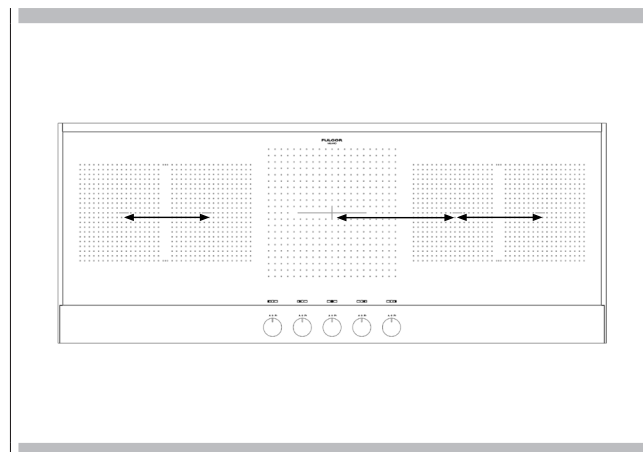


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

Partage de Puissance

Les **tables de cuisson à quatre brûleurs** sont divisées en deux zones de chauffe séparées.

Les **tables de cuisson à cinq brûleurs** sont divisées en trois zones.

Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partagent 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.

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:

Sur certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué.

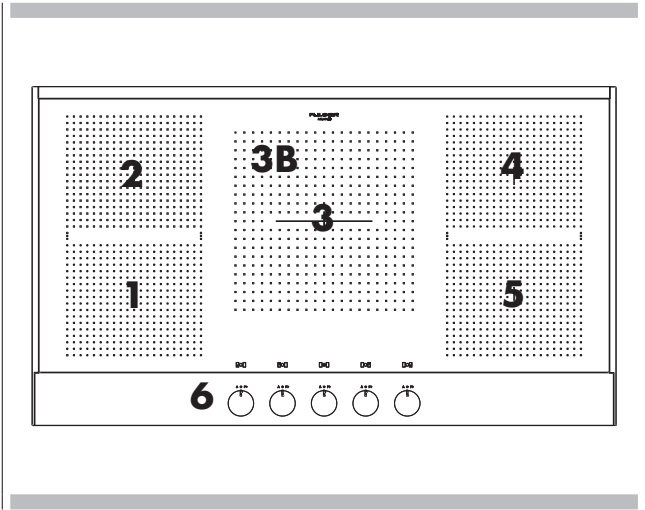


Table de cuisson d’une largeur de 76,2 cm. Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

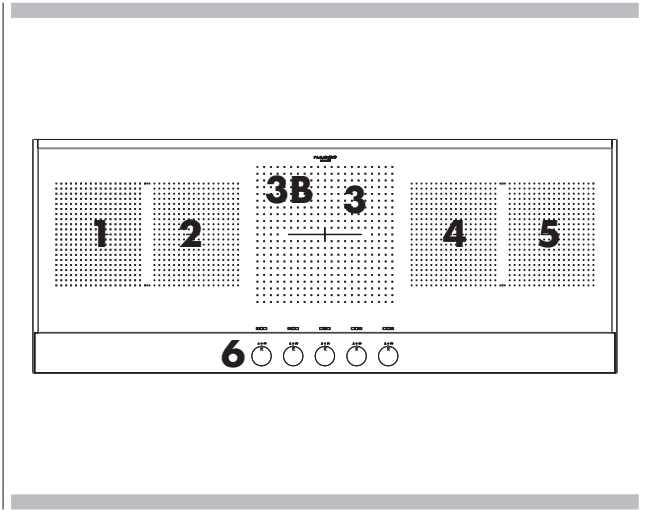


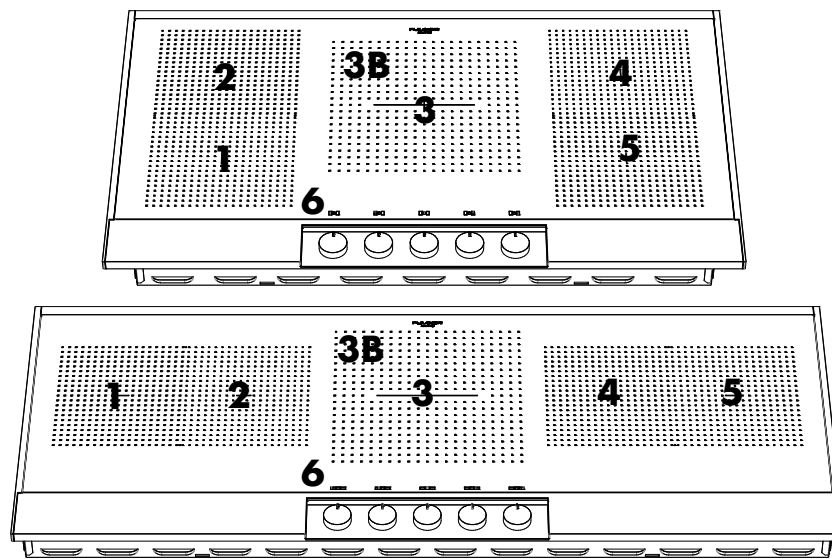
Table de cuisson d’une largeur de 91,4 cm. Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Dimensions casserole 90-120		
1	12.0 cm	minimum diameter pan size
2	12.0 cm	minimum diameter pan size
3	11.0 cm	minimum diameter pan size
3B	25.0 cm	minimum diameter pan size
4	12.0 cm	minimum diameter pan size
5	12.0 cm	minimum diameter pan size

REMARQUE : Surface de cuisson dual à double taille (3-3B)

La surface de cuisson dual contient deux zones de cuisson.
Si la taille de la casserole est la même que celle de la surface de cuisson simple, la zone de cuisson fonctionnera comme une surface de cuisson de taille simple.
Si la taille de la casserole est la même que la surface de cuisson dual, la surface de cuisson dual s’activera automatiquement.

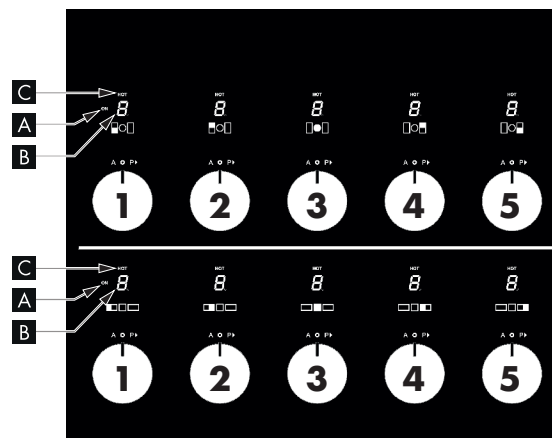
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAN DE CUISSON 90-120



Position 1	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	élément induction et commande
Position 2	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	élément induction et commande
Position 3	1850W (Boost 2600W)	180 mm	élément induction et commande
Position 3B	3000W (Boost 5500W)	280 mm	élément induction et commande
Position 4	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	
Position 5	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	élément induction et commande
Position 6	Led Display		élément induction et commande

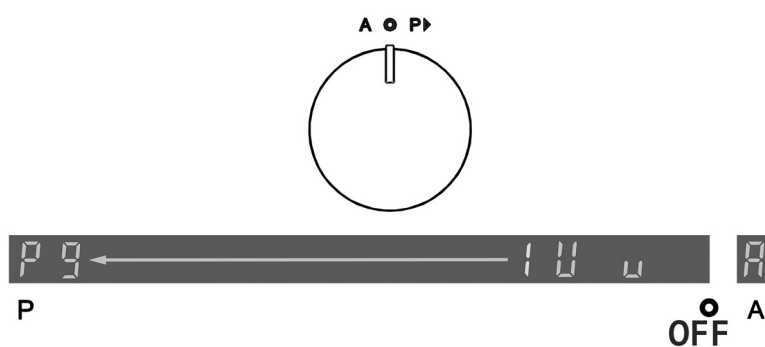
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE

A - Affichage ON
B - Affichage du niveau de puissance
C - Affichage de la chaleur résiduelle



REMARQUE : les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction de l'ustensile utilisé ou du mode de réglage.

RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE



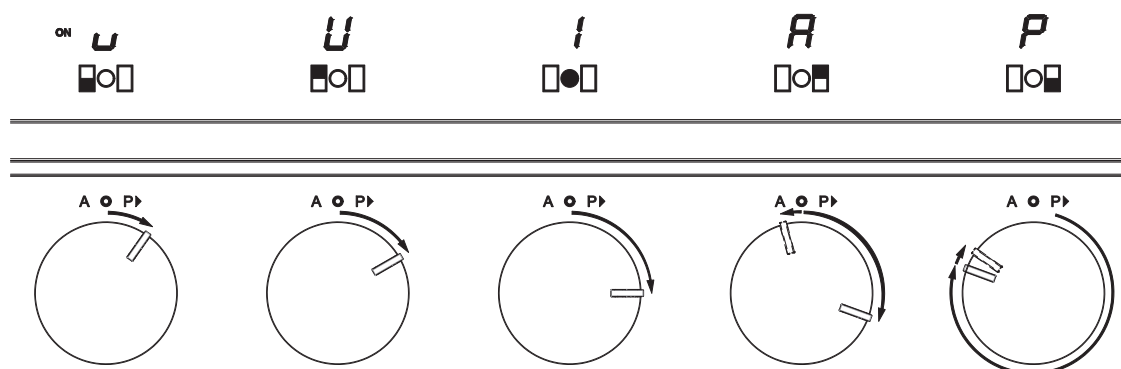
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

La position de chaque bouton correspond à la mise en place de l'élément d'induction qu'il commande.

Pour allumer une zone de cuisson, APPUYER et TOURNER le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage requis de la zone de cuisson correspondante, qui peut être augmenté entre un minimum de 1 et un maximum de 9. Pour réduire à nouveau la puissance de la zone de cuisson, il faut tourner le bouton dans le sens antihoraire.

Le niveau de puissance actuel est affiché sur l'unité d'affichage du plan de cuisson.

Exemple:



HOT 	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 / 105 F 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.
HOT 	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 / 160 F (65 C / 150 F 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.
HOT 	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.
HOT 	Fonction de pont Dans les gammes 36” et 48”, les zones adjacentes (1-2) et (4-5) peuvent être pontées (jointes) pour fonctionner comme une seule zone de cuisson allongée. Sur les 2 zones de cuisson, les 2 et 4 sont la « zone de cuisson passive », les 1 et 5 sont la « zone de cuisson principale ». Pour relier les deux zones ensemble : tourner simultanément les boutons des deux zones dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la position « P » (Power Boost) et les maintenir dans cette position pendant au moins 3 secondes. Relâcher les deux boutons qui reviendront au réglage de 9. Le bouton des zones 2 et 4 doit rester dans cette position pour maintenir le pont. L’affichage de cette zone (2 et 4) affichera le symbole de la fonction de pont connectée. On peut alors utiliser le bouton de la zone principale (1 et 5) pour ajuster le niveau de puissance des deux zones de la même manière, en fonctionnant comme une seule zone. Si le bouton de commande principal est mis en position d’arrêt ou si l’on touche le bouton de zone passive (2 et 4), le mode pont sera annulé et chaque zone fonctionnera à nouveau indépendamment.
HOT 	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.

HOT



Fonction de temps de chauffe automatique

Le but de la fonction de temps de chauffage automatique est d'automatiser la montée des aliments à la température souhaitée plus rapidement par rapport au simple réglage de l'inducteur sur ce réglage.

La fonction de chauffage automatique agira comme un « préchauffage rapide » pour un inducteur. Il appliquera le réglage de 9 watts afin d'atteindre plus rapidement la température de réglage inférieure souhaitée.

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction pour préchauffer une casserole ou une poêle vide.

Exemple : vous réglez une inductance sur le réglage 4. Elle reçoit une quantité de puissance définie qui est maintenue de manière constante tout au long du réglage. Cependant, à cette puissance, il faudrait un peu de temps pour atteindre température en raison de la faible puissance d'entrée. Si vous réglez l'inductance sur 9, elle reçoit beaucoup plus de puissance, ce qui augmente la température plus rapidement. Comment arriver à la température du réglage 4 mais l'atteindre avec la vitesse et la puissance du réglage 9 ? Entrez dans la fonction de chauffage automatique.

Pour activer la fonction de temps de chauffe automatique, appuyez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position "A" sur le bouton (vous sentirez une résistance de retour élastique). Maintenez-le sur "A" jusqu'à ce que le symbole "A" s'affiche sur l'affichage de l'inductance que vous réglez. Il clignotera en attendant la prochaine entrée. Dans les 10 secondes (pendant que le « A » clignote), sélectionnez le niveau de cuisson souhaité de 1 à 8. Cette fonction ne fonctionnera pas si vous la réglez sur fondre, garder au chaud ou sur le niveau 9 après que le « A » commence à clignoter.

Ce sera le niveau de cuisson une fois le chauffage automatique terminé. Pendant la période de chauffe automatique, l'affichage de l'inducteur alternera entre « A » et le niveau de cuisson sélectionné. Se référer au tableau ci-dessous pour le temps pendant lequel le mode de chauffage automatique fonctionnera au réglage 9 avant de passer automatiquement au niveau réel défini.

Une fois la fonction de chauffage automatique verrouillée, tout réglage du bouton annulera le mode et l'inducteur fonctionnera simplement à la température définie. Ainsi, si vous estimez que la puissance 9 a fonctionné assez longtemps, vous pouvez facilement annuler le mode en tournant le bouton vers un nouveau réglage différent et en revenant à votre réglage d'origine si vous le souhaitez.

Chauffe automatique	
Zone de niveau	Temps (secondes)
Niveau 1	48
Niveau 2	144
Niveau 3	230
Niveau 4	312
Niveau 5	408
Niveau 6	120
Niveau 7	168
Niveau 8	216
Niveau 9	-

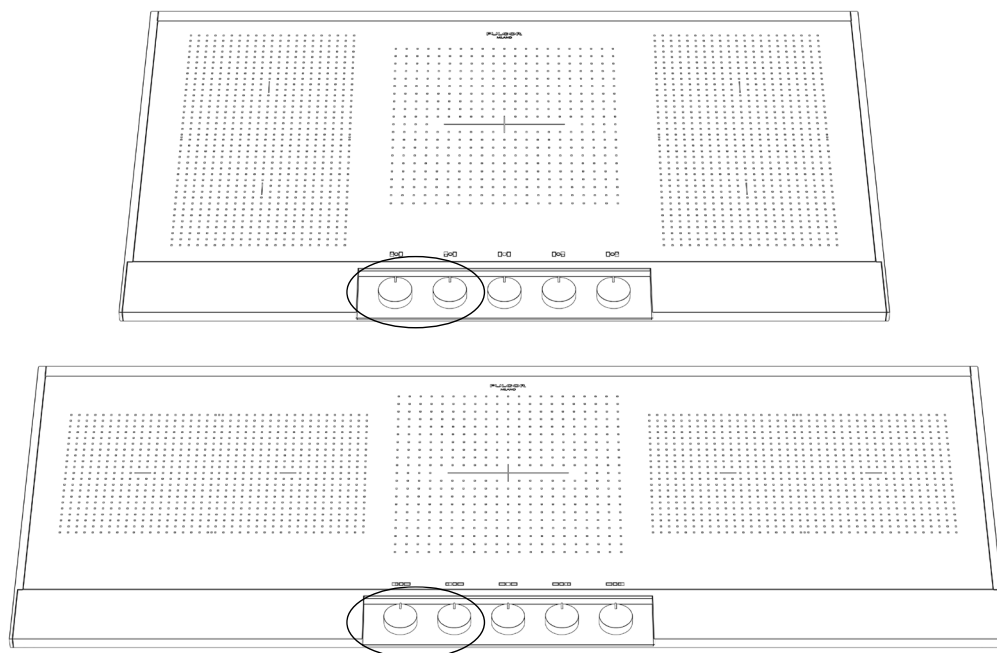
HOT



Fonction verrouillage

Le dispositif de verrouillage protège l'appareil d'une utilisation accidentelle ou inappropriée. Avec toutes les zones de cuisson éteintes, appuyez et tournez simultanément deux boutons dans le sens inverse en position de surenroulement "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.

90 / 120



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).

HOT

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 / 140 F, le symbole indiquant que la surface est chaude disparaît.

Les cuissons qui traditionnellement étaient 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 de « 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 en plus pour épargner de l'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 équipées de leur couvercle correspondant.

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 cuisiner un complètement plein 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 gagner 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.



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.

Limite de temps de fonctionnement

Les appareils à induction Fulgor Milano disposent tous de temporisations de sécurité (limite de temps de fonctionnement ou OTL) sur les zones de cuisson à induction. Le tableau suivant montre les différentes OTL pour chaque inducteur avant la temporisation en fonction du niveau de puissance choisi. (S'applique également aux zones pontées ou aux plaques à induction selon le modèle). Ainsi, pour réaliser un mijotage plus long d'une nuit, il faut utiliser les réglages 1, 2 ou 3.

OTL – Limite de temps de fonctionnement		
Niveau	Spécifications [h]	Délai d'attente U&C [h :m]
Faible	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5.0	5:00
5	4.0	4:00
6	1.5	1:30
7	1.5	1:30
8	1.5	1:30
9	1.5	1:30

Utilisation permanente des touches

MESSAGE D'ERREUR

HOT



Si les boutons ont été maintenus tournés dans les positions « A » ou « P » pendant plus de 30 secondes, un message de panne apparaîtra à l'écran ou l'écran s'éteindra.

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.

Moins il y a de matériau ferreux dans un ustensile de cuisson, plus il sera bruyant et moins efficace - au point que l'ustensile de cuisson peut ne pas être détecté par intermittence ou pas du tout. Essayez d'éviter les ustensiles de cuisine « compatibles avec l'induction » qui sont « revêtus ».

Très peu de matériaux à la base de la batterie de cuisine contiennent le matériau ferreux nécessaire au fonctionnement efficace d'une table de cuisson à induction. La batterie de cuisine idéale serait en acier inoxydable massif ou en fonte (peut être émaillée).

Si vous rencontrez des difficultés avec une casserole ou une poêle en particulier,

testez le même inducteur à l'aide d'une casserole ou d'une casserole entièrement en acier inoxydable ou en fonte. Si la casserole / poêle en acier ou en fonte fonctionne bien, le problème vient de vos autres ustensiles de cuisine, pas de l'appareil.

Les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont terribles à l'induction, car les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont principalement en aluminium, ce qui n'est pas compatible avec l'induction.

Plus il y a de matériaux ferreux dans la batterie de cuisine, plus la table de cuisson fonctionnera mieux et plus silencieusement.

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.

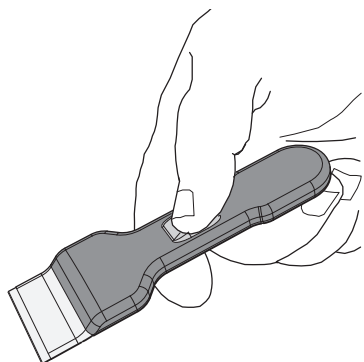
TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

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. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson. La table de cuisson est en mode verrouillage.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Inspectez l'alimentation électrique. 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 la première connexion ou commande non réactive.	Lors de la première connexion électrique ou après une panne de courant, toute lumière forte directe sur la zone du capteur peut affecter la fonctionnalité de commande.	Lors de la mise sous tension de l'appareil, s'assurer qu'aucune lumière forte ne brille directement sur la zone de commande, cela peut promettre l'étalonnage du capteur de démarrage, ce qui entraîne une commande sans réponse.

Avant d'appeler l'assistance ou le service après-vente, 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 ci-dessous. 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".

L'emplacement du numéro de série sur le produit il est situé sur la base de la table de cuisson. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Données de Service

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou Occupancy _____

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Warnungen für elektrische Anschlüsse	2
1 - Sicherheitsanleitungen	3
Sicherheit des Kochfelds	3
Persönliche Sicherheit	4
2 - Identifizierung der Modelle und Bauteile	5
3 - Funktionsweise von Induktionswärme	6
Töpfe und Pfannen und ihre Verwendung	6
4 - Betrieb des Induktionskochfelds	7
Vor dem ersten Gebrauch des Kochfelds	7
Leistungsverteilung	7
„Geräusche“ vom Kochgeschirr	7
5 - Element- und Steuerungseinstellung	10
Steuerknöpfe und Einstellung der Leistungsstufen	10
Schmelzfunktion	11
Warmhaltefunktion	11
Booster-Funktion	11
Brückenfunktion	11
Erkennungsfunktion des Kochgeschirrs	11
Automatische Aufheizzeitfunktion	12
Sperrfunktion der Bedienelemente	13
Anzeige der Restwärme	13
6 - Tipps zum Kochen	14
Einschränkung der Betriebszeit	15
Dauerhafte Nutzung der Tasten	15
„Geräusche“ vom Kochgeschirr	15
7 - Reinigung des Kochfelds	16
8 - Lösung von Betriebsproblemen des KOCHFELDS	17
9 - Kundendienst	18

Achten Sie auf diese Symbole, die in diesem Handbuch vorhanden sind:



WARNUNG

- Hierbei handelt es sich um Sicherheitswarnsymbol. Dieses Symbol warnt Sie vor möglichen Gefahren, die Sie und andere töten oder verletzen können.
- Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen.

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Warnungen für elektrische Anschlüsse



WARNUNG

- Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Installationstechniker oder einer Servicefirma durchgeführt werden.
- **Die Modelle werden mit 240 V oder 280 V gespeist.**



ACHTUNG

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten an diesem Gerät immer die Stromversorgung ab.
- Zur persönlichen Sicherheit muss dieses Gerät ordnungsgemäß geerdet werden.

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis des Benutzers führen.

Anmerkung: Dieses Gerät entspricht Teil 18 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es zu Störungen des Funkverkehrs kommen. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Sollte dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen - was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann -, wird dem Benutzer empfohlen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantennen neu aus oder versetzen Sie sie.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose oder einen anderen Stromkreis an als den des Empfängers.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.



WARNUNG

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten bei der Benutzung oder dem Aufenthalt in der Nähe eines laufenden Induktionsgeräts vorsichtig sein. Das elektromagnetische Feld kann die Funktion des Herzschrittmachers oder ähnlicher medizinischer Geräte beeinträchtigen. Es wird empfohlen, dass Sie sich diesbezüglich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers wenden.



WICHTIGE ANWEISUNG

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.



Sicherheit des Kochfelds



WARNUNG

Richtige Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wurde.

Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.

Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen

- Kinder dürfen nicht allein oder unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Geräts gelassen werden. Es ist ihnen untersagt, auf einem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.

Tragen Sie angemessene Kleidung

- Tragen Sie während der Benutzung des Geräts niemals locker sitzende oder abstehende Kleidung.

Wartung durch den Benutzer

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Wartungseingriffe müssen von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Lagerung im oder auf dem Gerät

- Brennbare Materialien dürfen nicht in einem Ofen oder in der Nähe von heißen Oberflächen gelagert werden.

Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen von Fettbränden

- Ersticken Sie Feuer oder Flammen oder verwenden Sie einen Trockenlöscher oder Schaumlöscher.

Verwenden Sie nur trockene Topflappen.

- Feuchte Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch den entstehenden Dampf führen. Verwenden Sie keine Handtücher oder andere dicke Tücher.

Lassen Sie die Kochfelder niemals unbeaufsichtigt bei hoher Hitze in Betrieb.

- Überlaufen kann zu Rauchbildung und Fettspritzern führen, die sich entzünden können.



WARNUNG

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese heiß werden können.

Kochen Sie nicht auf gebrochenen Kochfeldern

- Sollte das Kochfeld brechen, können Reinigungslösungen und Spritzer in das beschädigte Kochfeld eindringen und einen Stromschlag verursachen. Kontaktieren Sie umgehend einen qualifizierten Techniker.

Reinigen Sie das Kochfeld mit Vorsicht

- Wenn Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch auf einer heißen Kochfläche aufwischen, achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem entstehenden Dampf verbrennen. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe freisetzen.

Persönliche Sicherheit



WARNUNG

Um das Verletzungsrisiko zu verringern, beachten Sie im Falle eines Fettbrandes folgende Hinweise:

- Fett ist brennbar und muss daher vorsichtig behandelt werden.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen von Fettbränden.
- Heben Sie niemals eine brennende Pfanne an. Ersticken Sie die Flammen mit einem Backblech oder einer flachen Metallschale.
- Brennendes Fett außerhalb des Kochgeschirrs kann mit Natron oder, falls verfügbar, einem Mehrzweck-Trockenlöscher oder Schaumlöscher gelöscht werden.
- Lassen Sie das Fett abkühlen, bevor Sie es anfassen.
- Wischen Sie übergelaufenes Fett sofort auf.
- Wenn Sie Flüssigkeiten zum Flambieren oder andere Spirituosen unter einem Abzug anzünden, müssen Sie den Ventilator ausschalten. Der Luftzug könnte dazu führen, dass sich die Flammen unkontrolliert ausbreiten.
- Lassen Sie die Oberfläche bei hoher Hitzeeinstellung niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Fett kann zu Rauchbildung und Fettspritzern führen, die sich wiederum entzünden können.



ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie, Kunststoff, Papier oder Stoff nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen. Lassen Sie Töpfe nicht ohne Inhalt kochen.

- **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.** Wenn die Flammen nicht sofort gelöscht werden können, **evakuieren Sie den Raum und rufen Sie die Feuerwehr.**
- In der Nähe des Kochfeldes muss immer ein Rauchmelder installiert sein.
- Lassen Sie die Dunstabzugshaube beim Flambieren **nur** eingeschaltet, **wenn Rauch ohne Flammen entsteht.**

Verwenden Sie einen Feuerlöscher nur, wenn

- Sie wissen, dass Sie einen Feuerlöscher der Klasse ABC besitzen und bereits wissen, wie man ihn bedient.
- Das Feuer ist klein und auf den Ausbruchsbereich beschränkt.
- Die Feuerwehr wird gerufen.
- Sie können das Feuer mit dem Rücken zum Ausgang bekämpfen.
- Verwenden Sie **niemals** Wasser bei Feuer auf Kochfeldern.
- Falls persönliche Kleidung Feuer fängt, lassen **entfernen Sie diese und rollen Sie sich gegebenenfalls** am Boden, um die Flammen zu löschen.



WARNUNG

Um das Risiko von Verbrennungen bei der Verwendung des Kochfelds zu verringern, beachten Sie folgende Hinweise:

- Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Heizen oder Erwärmen eines Raumes.
- Kinder oder Haustiere dürfen nicht allein oder unbeaufsichtigt in Bereichen gelassen werden, in denen Geräte verwendet werden. Es ist ihnen untersagt, auf einem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.



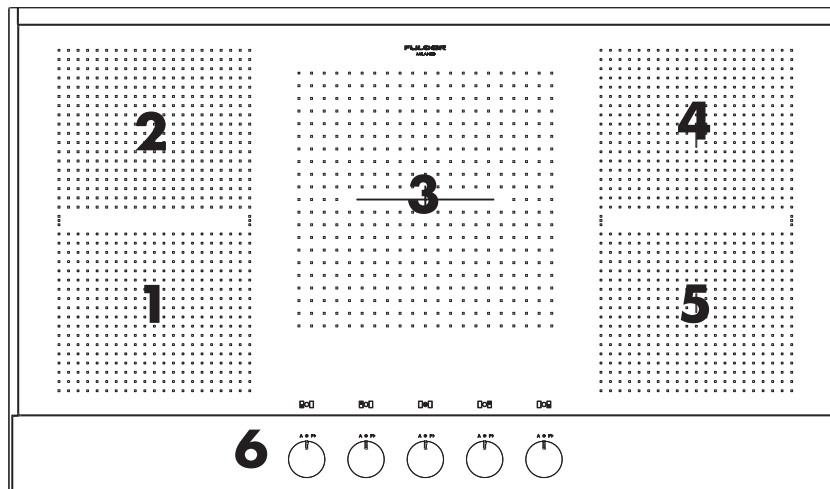
ACHTUNG

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über einem Herd oder auf der Rückwand eines Herds auf. Kinder, die auf den Herd klettern, um an die Gegenstände zu gelangen, könnten sich ernsthaft verletzen.

Bei der Verwendung des Kochfelds

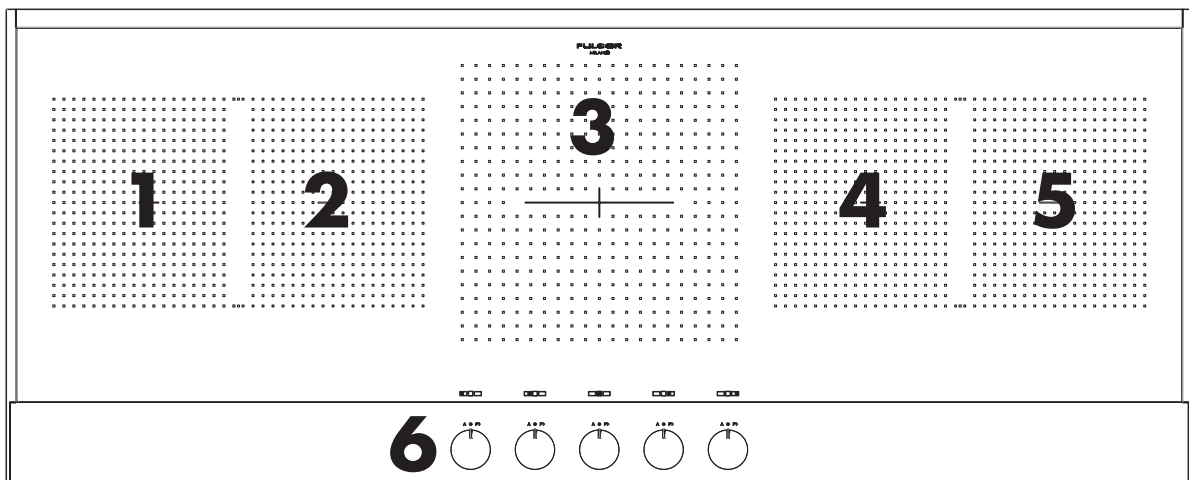
- **Berühren Sie keine Oberflächen von Geräten/Kochutensilien oder Bereiche in deren Nähe.** Oberflächen können so heiß werden, was zu Verbrennungen führen kann. Oberflächenelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel gefärbt sind. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch keine brennbaren Materialien und lassen Sie diese erst mit den Heizelementen in Berührung kommen, wenn diese abgekühlt sind.

90 MODELLE



90	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850 W (Booster 5500/2600 W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 6	Drehknopfsteuerung

120 MODELLE



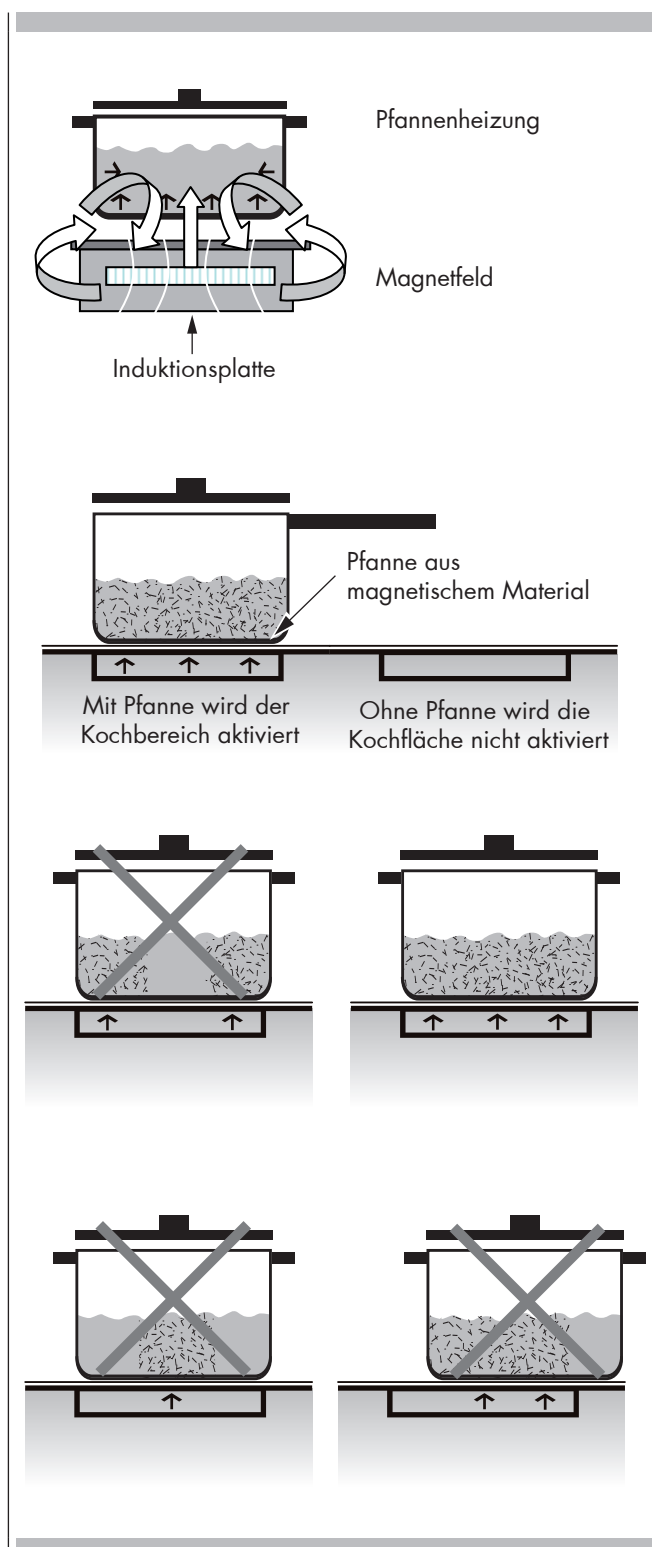
120	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850 W (Booster 5500/2600 W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Position 6	Drehknopfsteuerung

Funktionsweise von INDUKTIONSWÄRME

Im Induktionskochfeld befindet sich eine elektronische Schaltung, die eine Spule mit Strom versorgt und steuert. Dadurch entsteht ein Magnetfeld, das bei Kontakt mit geeigneten Töpfen und Pfannen (**magnetisches Material**) aktiviert wird.

Der Topf auf dem Kochfeld erwärmt sich sofort, während das Kochfeld kalt bleibt.

Es gibt keinen Wärmeverlust. Die im Topf erzeugte Wärme ermöglicht ein schnelles Kochen, wodurch Zeit und Energie gespart wird.



Töpfe und Pfannen und ihre Verwendung



ACHTUNG

Im Induktionskochfeld befindet sich eine elektronische Schaltung, die aus ferromagnetischem Material bestehen muss. Töpfe und Pfannen können aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziellen Edelstahltöpfen für Induktion bestehen.

Um die Eignung eines Topfes zu prüfen, testen Sie ihn mit einem Magneten und prüfen Sie, ob er am Topfboden haftet. Verwenden Sie niemals normalen dünnen Stahl oder Gegenstände mit einem auch nur geringen Anteil an Glas, Terrakotta, Kupfer oder Aluminium.

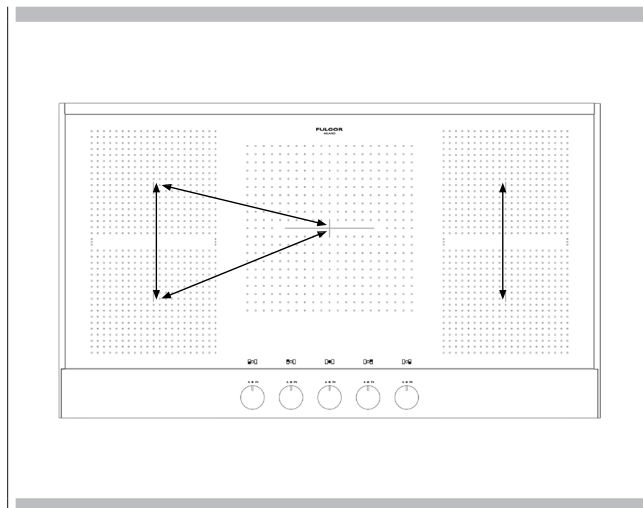
Das Display des Kochfelds zeigt an, ob der Topf geeignet ist. Blinkt die Betriebsanzeige, ist der Topf ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein für den Durchmesser des Kochfelds.

Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfelds positioniert werden.

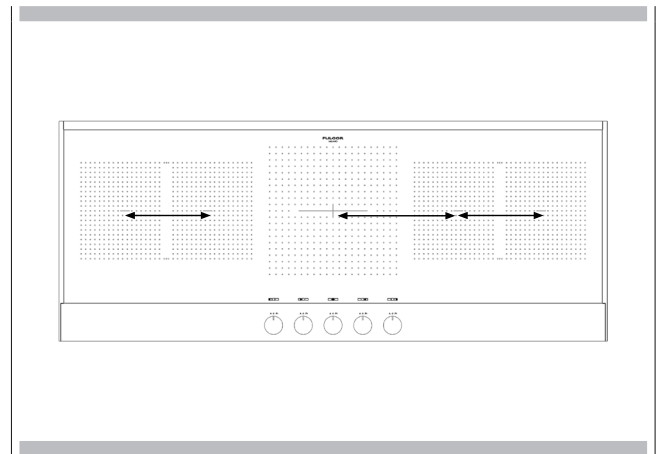
Bei manchen Kochfeldern ist der Innendurchmesser durch einen helleren Umriss gekennzeichnet.

Vor dem ersten Gebrauch des Kochfelds

- Alle Produkte werden im Werk mit Lösungsmitteln abgewischt, um sichtbare Spuren von Schmutz, Öl und Fett zu entfernen, die möglicherweise vom Herstellungsprozess stammen.
- Entfernen Sie, falls vorhanden, sämtliche Verpackungen und Unterlagen von der Kochfeldoberfläche.
- Reinigen Sie die Glasplatte vor dem ersten Gebrauch. Wir empfehlen eine gründliche Reinigung mit einem Reiniger für Glasplatten. Die Reinigung dauert nur eine Minute und hinterlässt vor dem ersten Gebrauch eine saubere, glänzende Schicht auf der Glasplatte.
- Bei den ersten Anwendungen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal und verschwindet von selbst.
- Ein optimales Kochergebnis hängt von der Auswahl und Verwendung des richtigen Kochgeschirrs ab.
- Die Kochfläche speichert die Hitze und bleibt nach dem Ausschalten der Heizelemente über 20 Minuten lang heiß.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist ein langlebiges, stoßfestes Material, das jedoch nicht unzerbrechlich ist, wenn ein Topf oder ein anderer Gegenstand darauf fällt.
- Lassen Sie Töpfe nicht ohne Inhalt kochen. Dies kann zu Schäden an Topf, Heizelement und/oder Kochfeld führen.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochfläche, da dies zu Kratzern am Glas führen kann.



Kochfeld mit 4 Kochzonen mit rechtsseitigen und seitlichen (2) Induktionsgeneratoren.



Kochfeld mit 5 Kochzonen mit rechtsseitigen und mittleren (3) Induktionsgeneratoren.

Leistungsverteilung

Kochfelder mit vier Kochzonen sind in zwei separate Heizzonen unterteilt.

Kochfelder mit fünf Kochzonen sind in 3 Zonen unterteilt.

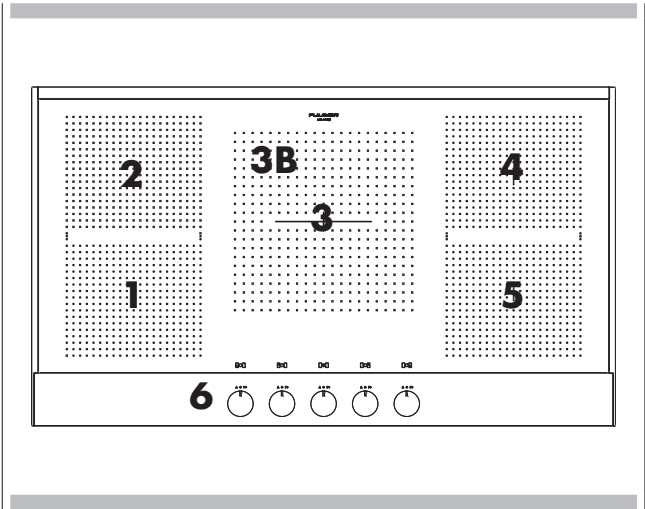
Ein Generator steuert 2 Elemente, oder zwei Kochzonen innerhalb eines Heizbereichs teilen sich die Leistung eines Generators.

Die Leistungsverteilung wird aktiviert, wenn beide Elemente derselben Kochzone aktiviert sind und ein Element auf Boost (P) eingestellt ist. Das Element, das nicht auf Boost eingestellt ist, wechselt auf eine niedrigere Leistungsstufe. Dies wird als Leistungsverteilung bezeichnet.

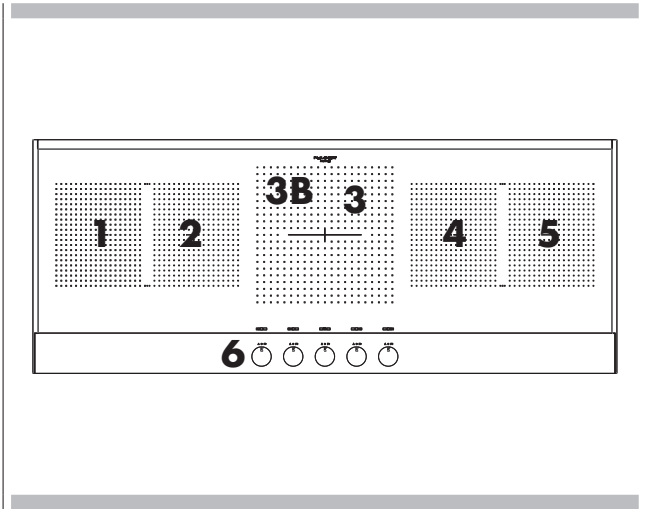
„Geräusche“ vom Kochgeschirr

Bei der Verwendung benachbarter Kochfelder mit einer bestimmten Leistungsstufe können Magnetfelder interagieren und ein leises Pfeifen oder ein unterbrochenes Summen erzeugen. Pfannen/Töpfe, die den Kochfeldring vollständig abdecken, erzeugen weniger Geräusche. Ein leises Summen ist insbesondere bei hohen Leistungsstufen normal. Diese Geräusche können durch Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe eines oder beider Kochfelder reduziert oder vermieden werden.

Bei einigen Kochfeldern ist der Innendurchmesser heller umrandet.



90 cm breites Kochfeld. Verwenden Sie für jedes Kochfeld die angegebene Mindesttopfgröße.

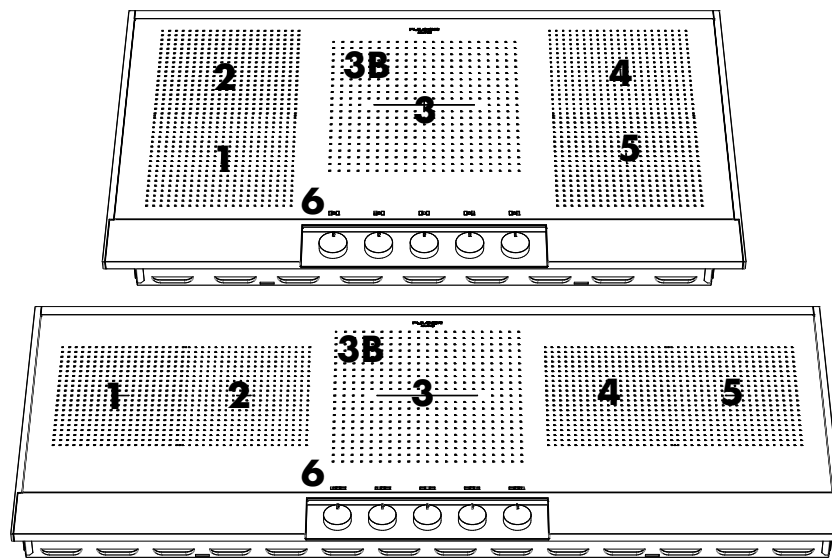


120 cm breites Kochfeld. Verwenden Sie für jedes Kochfeld die angegebene Mindesttopfgröße.

Durchmesser Pfannengröße 90 - 120		
1	12,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße
2	12,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße
3	11,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße
3B	25,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße
4	12,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße
5	12,0 cm	Minestdurchmesser Pfannengröße

ANMERKUNG: Kochbereich mit zwei Kochfeldern (3-3B)
Das Doppel-Kochfeld enthält zwei Kochzonen.
Wenn die Topfgröße der Kochfeldgröße entspricht, wird das Kochfeld als Kochfeld mit einer Kochfeldgröße verwendet.
Wenn die Topfgröße der Kochfeldgröße entspricht, wird das Kochfeld mit zwei Kochfeldern automatisch aktiviert.

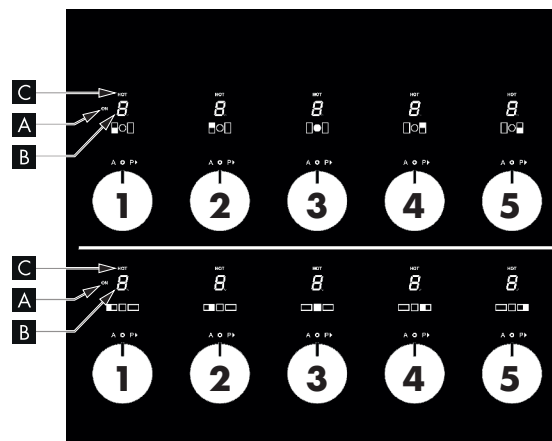
FUNKTIONEN IHRES KOCHFELDES 90-120



90-120		
Position 1	2100 W (Boost 3700 W) 190 mm x 220 mm	Induktionselement und Steuerung
Position 2	2100 W (Boost 3700 W) 190 mm x 220 mm	Induktionselement und Steuerung
Position 3	1850 W (Boost 2600 W) 180 mm	Induktionselement und Steuerung
Position 3B	3000 W (Boost 5500 W) 280 mm	Induktionselement und Steuerung
Position 4	2100 W (Boost 3700 W) 190 mm x 220 mm	
Position 5	2100 W (Boost 3700 W) 190 mm x 220 mm	Induktionselement und Steuerung
Position 6	Led-Display	Induktionselement und Steuerung

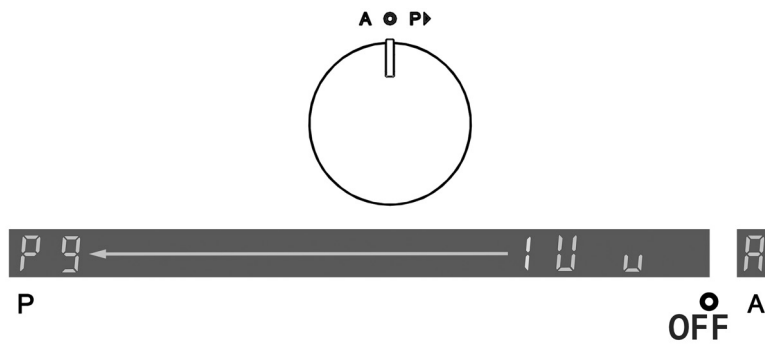
ANZEIGEN DER DISPLAYEINHEIT

A - Display EIN
B - Anzeige Leistungsstufe
C - Anzeige der Resthitze



HINWEIS: Die Leistungsstufen sind Richtwerte und können je nach verwendetem Topf oder Einstellungsmodus variieren.

ELEMENT- UND STEUERUNGSEINSTELLUNG



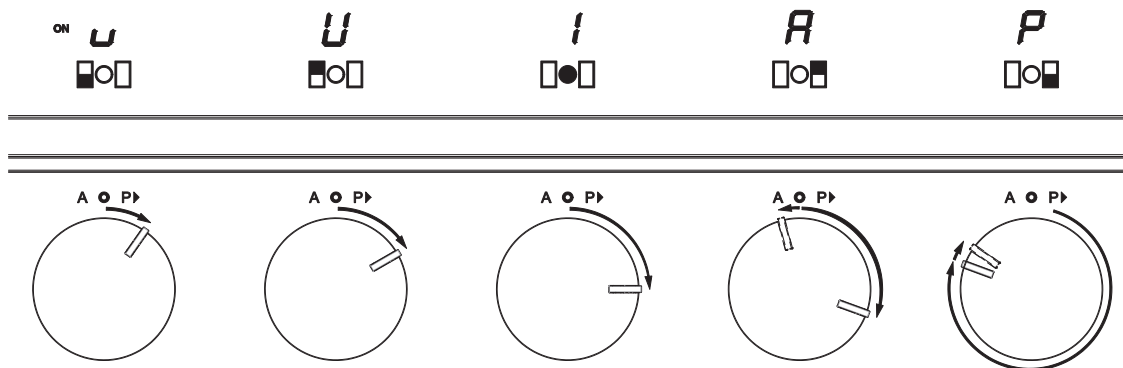
Steuerknöpfe und Einstellung der Leistungsstufen

Die Position jedes Knopfes entspricht der Position des Induktionselements, das er steuert.

Um eine Kochzone einzuschalten, drücken und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe. Die Leistung der jeweiligen Kochzone kann zwischen mindestens 1 und höchstens 9 erhöht werden. Um die Leistung der Kochzone wieder zu reduzieren, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.

Die aktuelle Leistungsstufe wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.

Beispiel:



HOT 	Schmelzfunktion Wird der Drehknopf von der Nullstellung aus im Uhrzeigersinn gedreht, ist die erste erreichte Leistungsstufe die Schmelzfunktion. Die entsprechende 7-Segment-Anzeige zeigt das Symbol „u“ an. Die Schmelzfunktion dient zum Erhitzen des Topfbodens (40 °C / 105 °F im Topfinnenen). Diese Funktion wird zum Schmelzen von Lebensmitteln verwendet. Die maximale Nutzungsdauer der Schmelzfunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.
HOT 	Warmhaltefunktion Die Warmhaltefunktion ist die zweite Leistungsstufe, die durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn gewählt werden kann. Die entsprechende 7-Segment-Anzeige zeigt das Symbol „U“ an. Mit der Warmhaltefunktion wird der Topfboden auf 70 °C / 160 °F (65 °C / 150 °F im Topfinnenen) erhitzt. Mit dieser Funktion können Speisen warmgehalten oder schonend erwärmt werden. Die maximale Nutzungsdauer der Warmhaltefunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.
HOT 	Booster-Funktion Um die Boost-Funktion zu aktivieren, drücken und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Überdrehposition „P“, bis ein Piepton ertönt. Das Symbol wird als „P“ angezeigt. Nach 10 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch ausgeschaltet, das „P“ wird nicht mehr am Display angezeigt und die Induktionssteuerung wird automatisch auf Stufe 9 eingestellt.
HOT 	Brückenfunktion In den Bereichen 90 und 120 können die benachbarten Zonen (1-2) (4-5) zu einer einzigen, länglichen Kochzone zusammengeschaltet werden. Von den beiden Kochzonen sind die Zonen 2 und 4 die „passiven Kochzonen“, die Zonen 1 und 5 die „Master-Kochzonen“. Um die beiden Zonen miteinander zu verbinden: Drehen Sie die Knöpfe beider Zonen gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf Position „P“ (Power Boost) und halten Sie sie in dieser Stellung mindestens 3 s lang. Lassen Sie beide Knöpfe los, sie stellen sich dann automatisch auf die Position 9. Der Knopf für Zone 2 und 4 muss in dieser Position bleiben, um die Brücke aufrechtzuerhalten. Auf dem Display der jeweiligen Zone (2 und 4) wird das Symbol der verbundenen Brückenfunktion angezeigt. Jetzt können Sie mit dem Knopf für die Master-Zone (1 und 5) die Leistungsstufe einstellen, sodass beide Zonen gleichermaßen effektiv als eine Zone funktionieren. Wenn der Hauptregelknopf in die Aus-Position gedreht wird oder der Knopf für die passive Zone (2 und 4) überhaupt verstellt wird, wird der Brücken-Modus aufgehoben und jede Zone arbeitet wieder unabhängig.
HOT 	Erkennungsfunktion des Kochgeschirrs Die Kochstufe der Kochzone kann durch Drehen des Drehknopfes in die entsprechende Position gewählt werden, auch wenn sich kein Topf auf der Kochzone befindet. Die Leistungsabgabe startet automatisch, sobald ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird. Wird kein Topf erkannt, wechselt die Anzeige nach kurzer Zeit zum Symbol „Topf fehlt“. Dieses Symbol bleibt so lange angezeigt, bis ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird oder die maximale Zeit von 10 Minuten abgelaufen ist. Dies gilt auch, wenn der Topf während des normalen Kochvorgangs entfernt wird. Nach 10 Minuten ohne erkannten Topf schaltet sich die Kochzone automatisch ab und kann erst wieder aktiviert werden, wenn der Drehknopf wieder in die Position „AUS“ gestellt wird.

HOT



Automatische Aufheizzeitfunktion

Die Funktion „Automatische Aufheizzeit“ dient dazu, Speisen schneller auf die gewünschte Temperatur zu bringen, als wenn Sie den Induktor einfach auf diese Einstellung einstellen.

Die Funktion „Automatische Aufheizzeit“ dient als „Schnellvorheizen“ für einen Induktor. Diese Funktion verwendet die Wattzahl der Stufe 9, um die gewünschte niedrigere Solltemperatur schneller zu erreichen.

Es wird nicht empfohlen, diese Funktion zum Vorwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne zu verwenden.

Beispiel: Sie stellen einen Induktor auf Stufe 4 ein. Er erhält eine festgelegte Wattzahl, die während der gesamten Einstellung konstant gehalten wird. Bei dieser Wattzahl würde es jedoch aufgrund der geringeren Wattzahl ziemlich lange dauern, bis die Temperatur erreicht ist. Wenn Sie den Induktor auf Stufe 9 einstellen, erhält er deutlich mehr Watt, wodurch die Temperatur schneller ansteigt. Wie erreichen Sie die Temperatur der Stufe 4 mit der Geschwindigkeit und Wattzahl der Stufe 9? Aktivieren Sie die Funktion „Automatische Aufheizzeit“.

Um die automatische Aufheizzeit zu aktivieren, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „A“ (Sie spüren einen Rückfederungswiderstand). Halten Sie ihn in der Position „A“, bis das Symbol „A“ auf dem Display des Induktors, den Sie einstellen, angezeigt wird. Die Anzeige blinkt und das Gerät wartet auf die nächste Eingabe. Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden (während „A“ blinkt) die gewünschte Garstufe von 1 bis 8 aus. Diese Funktion funktioniert nicht, wenn Sie nach dem Blinken von „A“ Schmelzen, Warmhalten oder Stufe 9 eingestellt haben.

Hierbei handelt es sich um die Garstufe nach Abschluss des automatischen Aufheizens. Während des automatischen Aufheizens wechselt die Anzeige des Induktors zwischen „A“ und der gewählten Garstufe. Die folgende Tabelle zeigt die Dauer des automatischen Aufheizens bei Stufe 9 an, bevor automatisch auf die eingestellte Stufe umgeschaltet wird.

Sobald die automatische Aufheizfunktion aktiviert ist, wird sie durch jede Änderung des Knopfes abgebrochen, und der Induktor arbeitet mit der eingestellten Temperatur. Wenn Sie also der Meinung sind, dass die Leistungsstufe 9 lange genug aktiviert wurde, können Sie den Modus einfach abbrechen, indem Sie den Knopf auf eine neue, andere Einstellung drehen und bei Bedarf wieder zur ursprünglichen Einstellung zurückkehren.

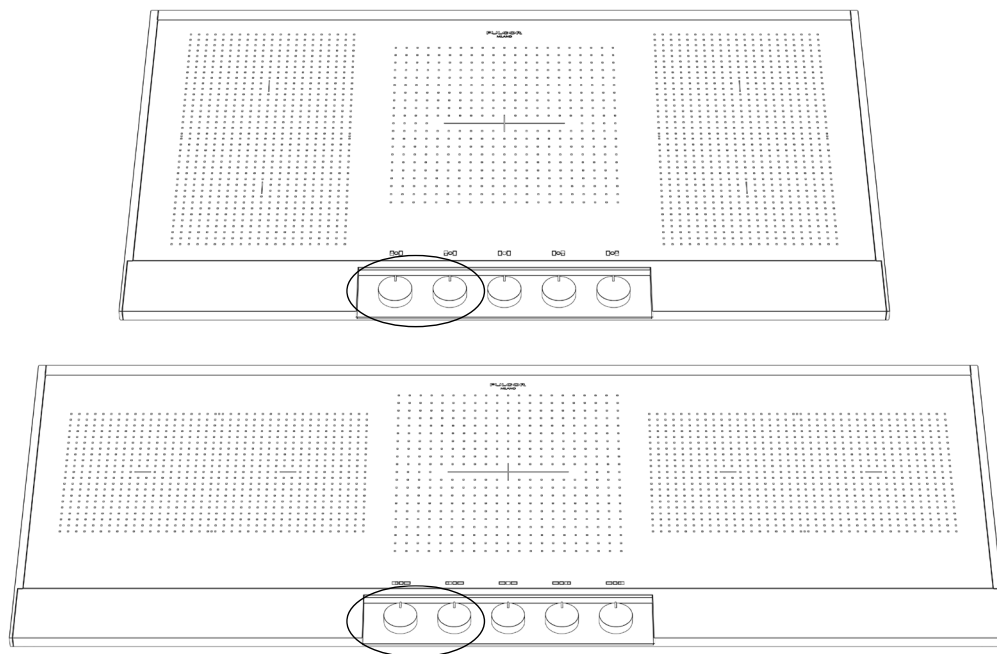
Automatisches Aufheizen	
Stufenzone	Zeit (Sekunden)
Stufe 1	48
Stufe 2	144
Stufe 3	230
Stufe 4	312
Stufe 5	408
Stufe 6	120
Stufe 7	168
Stufe 8	216
Stufe 9	-

HOT

Sperrfunktion der Bedienelemente

Die Sperrfunktion der Bedienelemente schützt das Gerät vor versehentlicher oder unsachgemäßer Bedienung. Bei ausgeschalteten Kochzonen gleichzeitig zwei Knöpfe drücken und gegen den Uhrzeigersinn in die Überdrehposition „A“ drehen. Sie müssen mindestens 2 s in dieser Position gehalten werden, bis das Symbol „L“ auf den Displays erscheint. Lassen Sie die Knöpfe dann wieder los.

90 / 120



Um die Sperrfunktion der Bedienelemente zu deaktivieren, wiederholen Sie den Vorgang wie zum Aktivieren.

Nach dem Entsperren müssen alle Knöpfe wieder in die Nullposition zurückgedreht werden (falls sich ein Knopf in einer anderen Position als Null befinden sollte). Die Funktion ist dann ausgeschaltet und das Gerät kann wie gewohnt bedient werden.

ANMERKUNG: Wenn die Knöpfe nicht lange genug in der Überdrehposition gehalten werden, wird die Sperrfunktion der Bedienelemente nicht aktiviert bzw. angezeigt. Wenn die Knöpfe länger als 30 Sekunden in dieser Position gehalten werden, gilt die Eingabe als ungültig und die Fehlermeldung „Dauerhafte Tastenbenutzung“ wird angezeigt (Blitzsymbol ).

HOT

Anzeige der Restwärme

Auch ausgeschaltete Kochzonen können noch eine heiße Glasoberfläche aufweisen. Um den Benutzer vor Verbrennungen zu warnen und zu schützen, wird dieser Zustand angezeigt. Die Restwärmemessung erfolgt über den Temperatursensor jeder induktiven Kochzone.

Wenn die gemessene Temperatur auf dem Glas unter 60 °C / 140 °F fällt, verschwindet das Symbol für die heiße Oberfläche.

Einige traditionelle Kochmethoden, wie z. B. das Wasserbad für Cremes, Soßen, Schokolade usw., sind nicht mehr notwendig, da diese dank der perfekten Leistungsregulierung und gleichmäßigen Temperaturverteilung des Induktionssystems direkt in der Pfanne zubereitet werden können.

Sie können die „Booster“-Funktion für Wasser und Suppen verwenden, bis diese aufkochen. Schalten Sie dann sofort eine niedrigere Stufe ein, um zu viel Dampf zu vermeiden und Energie zu sparen.

Erhitzen Sie beim Braten das Öl auf höchster Stufe und reduzieren Sie die Stufe bei Bedarf auf die mittlere Stufe, bevor Sie Lebensmittel in die Pfanne geben.

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen mit einem geeigneten Deckel.

Reduzieren Sie rechtzeitig die gewählte Leistung der Kochzone. Lassen Sie Wasser nicht unnötig lange kochen.

Wählen Sie immer ausreichend große Gefäße für die zuzubereitende Lebensmittelmenge. Ein großer Topf, der nicht ganz gefüllt ist, verbraucht viel Energie.

Für optimale Kochergebnisse empfehlen wir Metalltöpfe und -pfannen mit flachem Boden. Achten Sie darauf, dass der Topfboden mit der auf der Glasplatte angegebenen Kochzone übereinstimmt.

Um Energie zu sparen, kochen Sie Gemüse und Kartoffeln in wenig Wasser. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe, da diese beschädigt werden und die Glasplatte beschädigt werden kann.



WICHTIG

Automatische Abschaltung

Das Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion.

Abhängig von der gewählten Kochstufe ist eine Einschränkung der maximalen Betriebszeit festgelegt. Die Sicherheitsvorrichtung wird nur aktiviert, wenn keine Änderung der Kochstufe erfolgt. Wird diese maximale Betriebszeit einer Kochzone überschritten, wird diese abgeschaltet, ein kurzer Signalton ertönt. Wenn die Zone heiß ist, wird darüber hinaus das Restwärmesymbol angezeigt.

Um diese Kochzone wieder zu aktivieren, muss der Bedienknopf wieder in die AUS-Position gedreht werden.



WICHTIG

Überhitzungszustand der Kochzone

Wenn das Kochfeld über einen längeren Zeitraum mit voller Leistung betrieben wird, kann die Elektronik bei hohen Raumtemperaturen Probleme beim Abkühlen haben. Um zu hohe Temperaturen in der Elektronik zu vermeiden, wird die Stromversorgung der Kochzone automatisch geregelt.

Einschränkung der Betriebszeit

Alle Induktionsgeräte von Fulgor Milano verfügen über eine Sicherheits-Zeitbegrenzung (Einschränkung der Betriebszeit, OTL- Operating Time Limitation) für die Induktionskochzonen. Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen OTLs für jeden Induktor vor der Zeiteinschränkung, abhängig von der gewählten Leistungsstufe. (Gilt je nach Modell auch für überbrückte Zonen oder Induktionsgrillplatten). Dadurch ist längeres Köcheln über Nacht auf den Stufen 1, 2 oder 3 möglich.

OTL – Einschränkung der Betriebszeit (Operating time limitation)		
Stufe	Spezifikationen [h]	Zeitüberschreitung U&C [h:m]
Niedrig	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5,0	5:00
5	4,0	4:00
6	1.5	1:30
7	1.5	1:30
8	1.5	1:30
9	1.5	1:30

Dauerhafte Nutzung der Tasten

FEHLERMELDUNG

HOT



Wenn die Knöpfe länger als 30 Sekunden in den Positionen „A“ oder „P“ gedreht bleiben, erscheint eine Fehlermeldung auf dem Display oder das Display schaltet sich aus.

„Geräusche“ vom Kochgeschirr

Bei der Verwendung benachbarter Kochfelder mit einer bestimmten Leistungsstufe können Magnetfelder interagieren und ein leises Pfeifen oder ein unterbrochenes Summen erzeugen. Pfannen/Töpfe, die den Kochfeldring vollständig abdecken, erzeugen weniger Geräusche. Ein leises Summen ist insbesondere bei hohen Leistungsstufen normal. Diese Geräusche können durch Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe eines oder beider Kochfelder reduziert oder vermieden werden.

Je weniger Eisenanteil ein Kochgeschirr enthält, desto mehr Geräusch erzeugt und weniger effizient ist es – bis hin zu dem Punkt, an dem das Kochgeschirr zeitweise oder gar nicht erkannt wird. Vermeiden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einer entsprechenden „Ummantelung“. Der Boden des Kochgeschirrs enthält nur sehr wenig Eisenanteil, der für den effektiven Betrieb eines Induktionskochfelds erforderlich ist. Das ideale Kochgeschirr besteht aus massivem Edelstahl oder Gusseisen (kann porzellanisiert werden).

Wenn Sie Probleme mit einem bestimmten Topf oder einer Pfanne haben, testen Sie denselben Induktor mit einem Topf oder einer Pfanne aus Edelstahl oder Gusseisen. Wenn der Topf/die Pfanne aus Stahl oder Gusseisen einwandfrei funktioniert, liegt das Problem an Ihrem Kochgeschirr und nicht am Gerät.

Antihafbeschichtetes Kochgeschirr ist für Induktionsherde schlecht geeignet, da es hauptsächlich aus Aluminium besteht und nicht induktionsgeeignet ist.

Je mehr Eisenanteil das Kochgeschirr enthält, desto besser und leiser läuft das Kochfeld.

⚠ ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der Strom abgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie Teile des Kochfelds reinigen.

Tragen Sie täglich eine kleine Menge einer speziellen Keramik-Reinigungscreme für Kochfelder auf. Diese bildet einen Schutzfilm, der es ermöglicht, Wasserflecken oder Nahrungsmittelspritzer leicht zu entfernen. Die Temperatur der Kochfläche verringert die Schutzwirkung dieses Reinigers.

Er muss vor jedem Gebrauch erneut aufgetragen werden. Verwenden Sie vor jedem Gebrauch ein sauberes Tuch und tragen Sie die Reinigungscreme für Kochfelder auf, um Staub oder Metallflecken zu entfernen, die zwischen den Anwendungen auf der Arbeitsfläche entstehen können.

RAHMEN

(Modelle aus Edelstahl)

Wischen Sie beim Reinigen immer in Maserungsrichtung. Bei mittelschwerer/starker Verschmutzung verwenden Sie BonAmi® oder Soft Scrub® (ohne Bleichmittel).

Reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm oder Tuch, spülen Sie die Oberfläche ab und trocknen Sie sie.

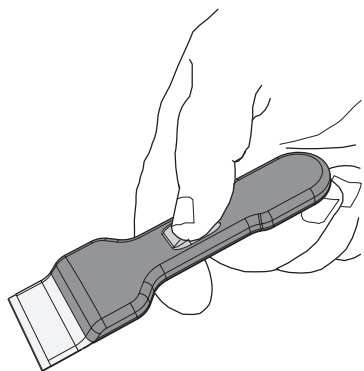
TECHNIKEN FÜR DIE TÄGLICHE REINIGUNG

Reinigen Sie die Oberfläche, sobald sie vollständig abgekühlt ist. Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

REINIGUNG DES KOCHFELDS

Entfernen Sie folgende Verschmutzungen sofort mit dem Rasierklingenschaber:

- Eintrockneter Zucker
- Zuckersirup
- Tomatenprodukte
- Milch

**TÄGLICHE VERWENDUNG**

Wischen Sie Spritzer mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie weißen Essig, falls Flecken zurückbleiben. Spülen Sie anschließend nach. Tragen Sie eine kleine Menge der Kochfeld-Reinigungscreme auf.

Wenn diese trocken ist, wischen Sie sie mit einem sauberen Papiertuch oder Tuch ab.

⚠ ACHTUNG

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf der heißen Glasoberfläche. Verwenden Sie ausschließlich den Rasierklingenschaber. Die entstehenden Dämpfe können gesundheitsschädlich sein.

Das Erhitzen des Reinigers kann die Oberfläche chemisch angreifen und beschädigen.

EMPFOHLENE REINIGER

- **Kochfeld-Reinigungscreme:**

Verwenden Sie nur eine geringe Menge. Tragen Sie die Creme auf ein sauberes Papiertuch oder Tuch auf. Wischen Sie die Oberfläche ab und polieren Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch.

- **BonAmi®:**

Abspülen und trocknen.

- **Soft Scrub® (ohne Bleichmittel):**

Abspülen und trocknen.

- **Weißer Essig:**

Abspülen und trocknen.

- **Rasierklingenschaber**

Im Lieferumfang des Kochfelds enthalten.

Anmerkung: Die empfohlenen Reiniger geben den jeweiligen Reinigertyp an und stellen keine Empfehlung dar.

VERMEIDEN SIE DIESE REINIGER

- **Glasreiniger, die Ammoniak oder Chlorbleiche enthalten**

Diese Inhaltsstoffe können das Kochfeld dauerhaft verätzen oder verfärben.

- **Ätzende Reiniger**

Backofenreiniger wie Easy Off® können die Kochfeldoberfläche angreifen.

- **Scheuernde Reiniger**

Metallische Scheuerschwämme und Scheuerschwämme wie Scotch Brite® können Kratzer verursachen und/oder Metallspuren hinterlassen.

Seifenhaltige Scheuerschwämme wie SOS® können die Oberfläche zerkratzen.

- **Pulverförmige Reiniger**

Chlorbleichehaltige Mittel können das Kochfeld dauerhaft verfärben.

- **Entzündliche Reiniger**

wie Feuerzeugbenzin oder WD-40.

Problem	Ursachen	Mögliche Lösung
Nichts funktioniert	Kochfeld ist nicht an den richtigen Stromkreis angeschlossen. Sicherung durchgebrannt oder Schutzschalter ausgelöst. Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt. Kochfeld ist gesperrt.	Lassen Sie einen Elektriker prüfen, ob die richtige Nennspannung anliegt. Lassen Sie einen Elektriker die Sicherung austauschen oder den Schutzschalter zurücksetzen. Lassen Sie Ihre Stromversorgung von einem Elektriker überprüfen. Entsperren Sie das Kochfeld.
Heizelemente heizt nicht ordnungsgemäß	Nicht geeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Wählen Sie das richtige Kochgeschirr gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Bedienung des Kochfelds“ dieses Handbuchs.
Die Glaskeramikoberfläche ist durchsichtig oder erscheint rot.	Bei direkter oder heller Beleuchtung können Sie aufgrund der Transparenz manchmal durch das Glas hindurch in das Gehäuse sehen. Unter diesen Bedingungen kann auch ein roter Farbton zu erkennen sein.	Dies sind normale Eigenschaften von schwarzen Glaskeramikplatten.
Der Sperrschlüssel ist nach dem ersten Anschluss blockiert oder die Steuerung reagiert nicht.	Beim ersten elektrischen Anschluss oder nach einem Stromausfall kann direktes, starkes Licht auf den Sensorbereich die Steuerungsfunktion beeinträchtigen.	Achten Sie beim Einschalten des Geräts darauf, dass kein starkes Licht direkt auf den Bedienbereich fällt. Dies kann die Kalibrierung des Startsensors beeinträchtigen und zu einer nicht reagierenden Steuerung führen.

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, überprüfen sie bitte die Liste mit der Störungsbeseitigung. Dadurch können Sie eventuell die Kosten für den Kundendiensteinsatz sparen.

Falls Sie noch immer Hilfe brauchen, dann befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen. Bitte teilen Sie uns beim Anruf das Kaufdatum und die komplette Nummer des Modells und der Serie ihres Apparats mit. Mithilfe dieser Informationen können wir Ihre Anfrage besser beantworten.

Liste der Wartungseinsätze

Für Informationen zum autorisierten Kundendienst oder zu Ersatzteilen siehe „GARANTIE für Haushaltsgeräte“.

Bitte füllen Sie jetzt folgende Informationen in den unten stehenden Kasten.

Bitte heben Sie die Rechnung für die Garantie auf.

Liste der Wartungseinsätze

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Datum der Installation oder Inbetriebnahme _____

TABLA DE MATERIAS	Pagina
Advertencias para conexión eléctrica	2
1 - Instrucciones de Seguridad	3
Seguridad de la Placa de Coccion	3
Seguridad Personal	4
2 - Modelos y Nomenclatura de Piezas	5
3 - Cómo Funciona el Calentamiento por Inducción	6
Ollas y sartenes y cómo utilizarlas	6
4 - Funcionamiento de la Encimera de Inducción	7
Antes de utilizar la placa por primera vez	7
Distribución de energía	7
"Ruidos" de recipientes de cocción	7
5 - Ajuste de elementos y sistema de mando	10
Perillas de control y ajuste del nivel de potencia	10
Función de derretimiento	11
Función de calentamiento	11
Función Booster	11
Función de puente	11
Función de reconocimiento de cacerola	11
Función de tiempo de calentamiento automático	12
Función cerrojo	13
Indicación de calor residual	13
6 - Consejos de uso	14
Limitación del tiempo de funcionamiento	15
Uso permanente de teclas	15
"Ruidos" de recipientes de cocción	15
7 - Limpieza de la Placa de Cocción	16
8 - Resolución de problemas operativos PLACA DE COCCIÓN	17
9 - Servicio de Asistencia Técnica	18

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.

Advertencias para conexión eléctrica



ADVERTENCIA

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



ATENCIÓN

- Siempre desactivar la fuente de alimentación eléctrica antes de realizar el mantenimiento de esta unidad.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.

Cualquier cambio o modificación que no hayan sido autorizados 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. 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 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.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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



Seguridad de la Placa de Cocción



ADVERTENCIA

Instalación Adecuada

- El electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un electricista cualificado.

No Utilice Jamás El Electrodoméstico Para Calentar Una Habitación.

No Deje A Los Niños Solos

- No deje a niños solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se suban o se sienten en ninguna parte del electrodoméstico.

Lleve Ropa Adecuada

- No lleve nunca ropa demasiado amplia o con mangas o complementos que cuelguen mientras use el electrodoméstico.

Mantenimiento

- No repare ni sustituya ningún componente del electrodoméstico si no se recomienda explícitamente en este manual. Cualquier otra operación debe ser efectuada por un técnico cualificado.

Almacenamiento En El Interior Y Encima Del Electrodoméstico

- No almacene materiales inflamables dentro de un horno ni cerca de las unidades de superficie.

No Utilice Agua Para Sofocar Los Incendios Provocados Por Grasa

- Sofoque las llamas con una tapa, bandeja o un extintor de polvo químico o de espuma.

No Utilice Agarradores Húmedos

- Si los agarradores entran en contacto con una superficie caliente, el vapor resultante podría provocar quemaduras. No utilice toallas o trapos gruesos o doblados.



ADVERTENCIA

No Deje El Electrodoméstico Desatendido Si Está Utilizando Temperaturas Elevadas

- Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender fuego.

- 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.

Seguridad Personal



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de daños a las personas, en caso de que el aceite con el que cocina prenda fuego, siga los pasos siguientes:

- La grasa es un material inflamable y debe manipularse con cuidado.
- No utilice agua para sofocar los incendios provocados por grasa.
- Nunca levante una sartén en llamas. Sofocar con una bandeja para hornear o una bandeja de metal plana.
- Si prende fuego algo de grasa que se encuentre fuera de la sartén, puede sofocarlo con bicarbonato sódico o con un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- No toque la grasa hasta que se haya enfriado.
- Limpie cualquier derrame de inmediato.
- Si va a flambear un alimento sobre la placa, apague el extractor de la campana. La corriente de aire podría extender y descontrolar la llama.
- No deje nunca la superficie desatendida si está cocinando con temperaturas altas. Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender y provocar un incendio.



ATENCIÓN

Evite que la placa entre en contacto con papel de aluminio, plástico, papel o tela cuando esté caliente. No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

- **Si tiene cuidado, evitará quemaduras.** Si las llamas no se apagan inmediatamente, **salga de la habitación y llame a los bomberos.**
- Tenga siempre un detector de incendios que funcione correctamente cerca de la cocina.
- Deje siempre la campana extractora de humos encendida cuando flambee alimentos (solamente en caso de humo sin llamas).

Utilice un extintor solo si

- Dispone de un extintor ABC y sabe cómo utilizarlo.
- El fuego es pequeño y está limitado a la zona en la que se inició.
- Ya ha llamado a los bomberos.
- Tiene una salida a su espalda mientras combate el fuego.
- No utilice **jamás** agua para extinguir fuegos en la cocina.
- Si su ropa prende fuego, **tírese al suelo de inmediato y gire sobre sí mismo** para extinguir las llamas.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras en el uso de la placa siga estos consejos:

- No utilice jamás la placa de cocción para calentar una habitación.
- No deje a niños o mascotas solos en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.



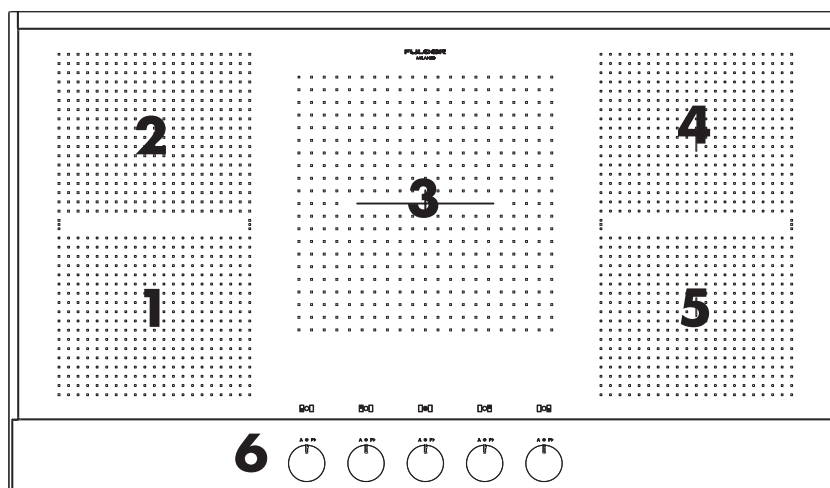
ATENCIÓN

No almacene objetos que puedan llamar la atención de los niños ni en los armarios que se encuentren sobre el electrodoméstico ni en la parte posterior: los niños podrían resultar gravemente heridos si intentaran alcanzarlos.

Cuando utilice la placa de cocción

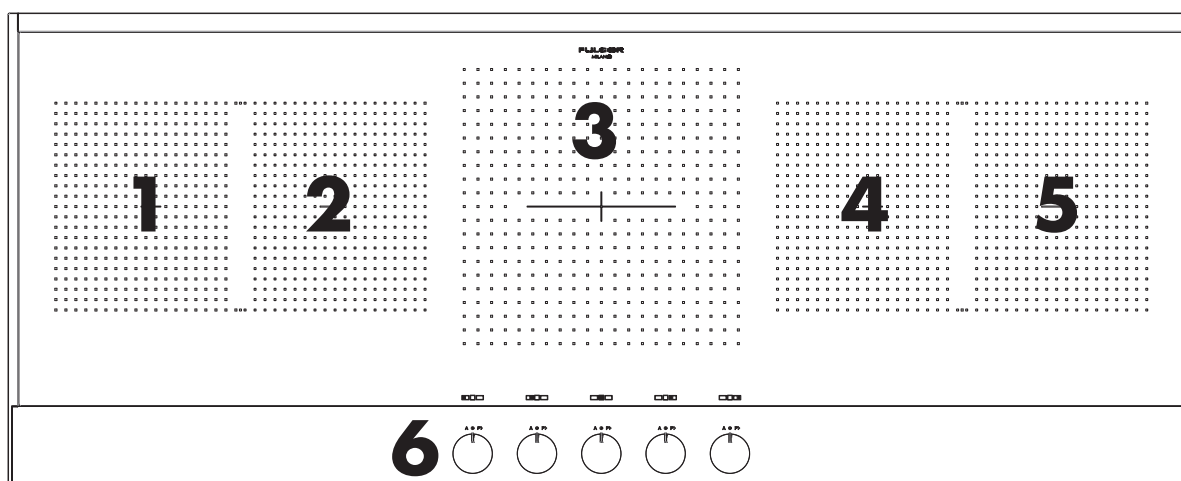
- **No toque la superficie de los fuegos ni la zona de alrededor.** La superficie puede emitir calor suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están de color oscuro. No toque la superficie de la placa ni permita que ningún material inflamable entre en contacto con ella mientras esté caliente.

90 MODELOS



90	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	control de perilla

120 MODELOS

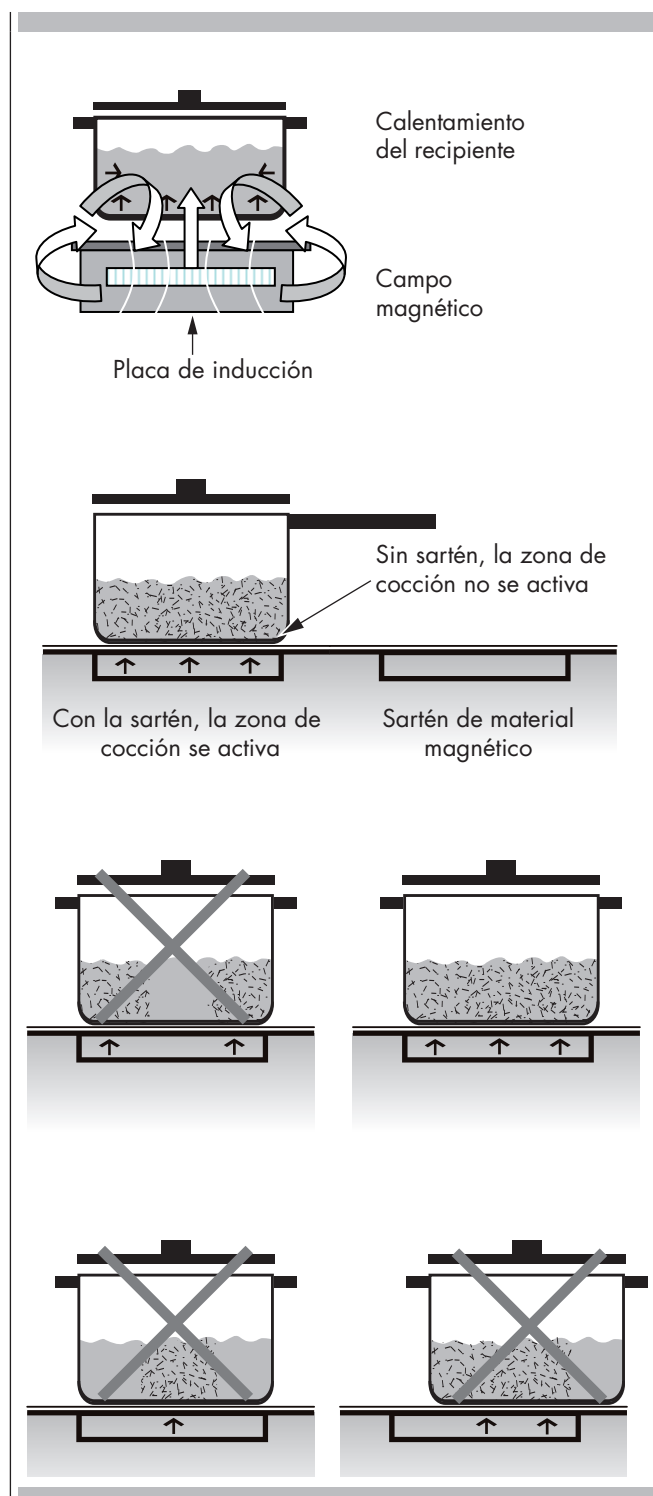


120	
Position 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	control de perilla

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.

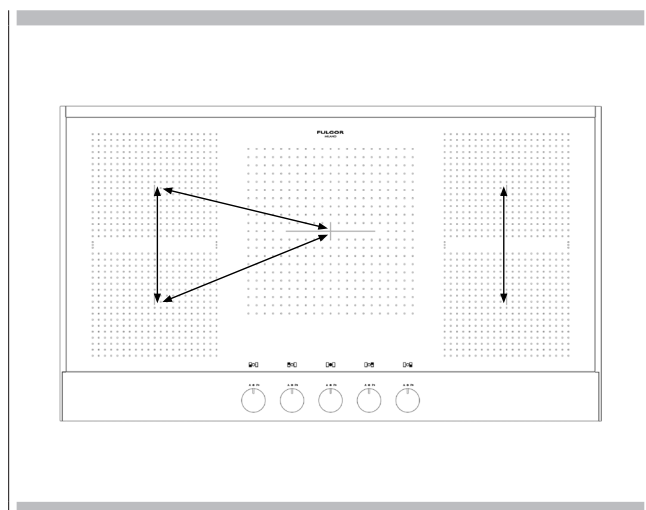
Limitación del tiempo de funcionamiento

Todos los aparatos de inducción Fulgor Milano cuentan con tiempos de espera de seguridad (Limitación del tiempo de funcionamiento o OTL) en las zonas de cocción por inducción. La siguiente tabla muestra los distintos OTL para cada inductor antes del tiempo de espera según el nivel de potencia elegido. (Aplica también para zonas puente o plancha de inducción según modelo). Por lo tanto, es posible cocinar a fuego lento durante más tiempo durante la noche en los niveles 1, 2 o 3.

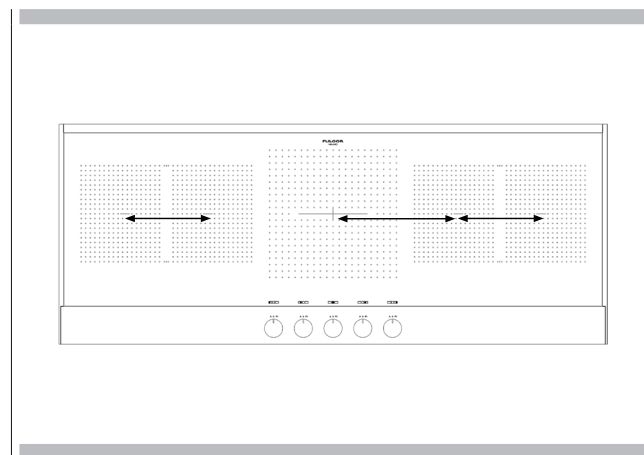
OTL – Limitación del tiempo de funcionamiento		
Nivel	Especificaciones [h]	Tiempo de espera U&C [h:m]
Bajo	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5.0	5:00
5	4.0	4:00
6	1.5	1:30
7	1.5	1:30
8	1.5	1:30
9	1.5	1:30

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.
- Retire el embalaje de la placa y la documentación que haya sobre ella.
- 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.



Anafe de 4 quemadores con generadores de inducción de lados derecho e izquierdo (2).



Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas.

Distribución de energía

Los anafes de cuatro quemadores están divididos en dos zonas de calentamiento individuales.

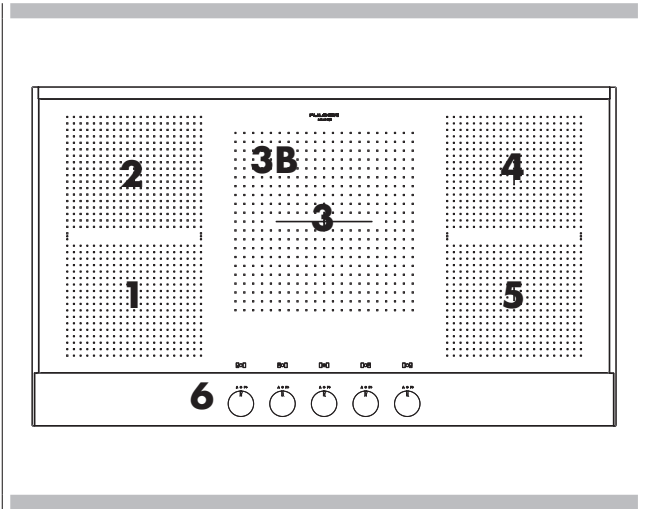
Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas.

Un generador controla 2 elementos, o dos zonas de cocción dentro de una sección de calentamiento comparten 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

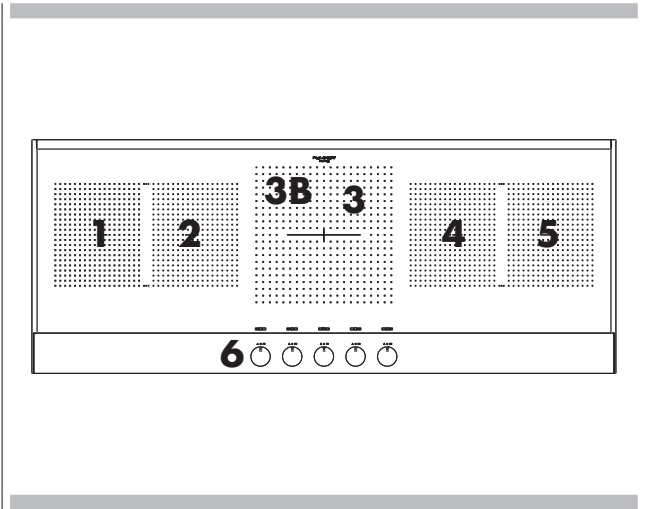
“Ruidos” de recipientes de cocción

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.

Algunos focos de cocción presentan un diámetro interno delimitado con una línea fina que sugiere al usuario.



Anafe de 76,2 cm de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.



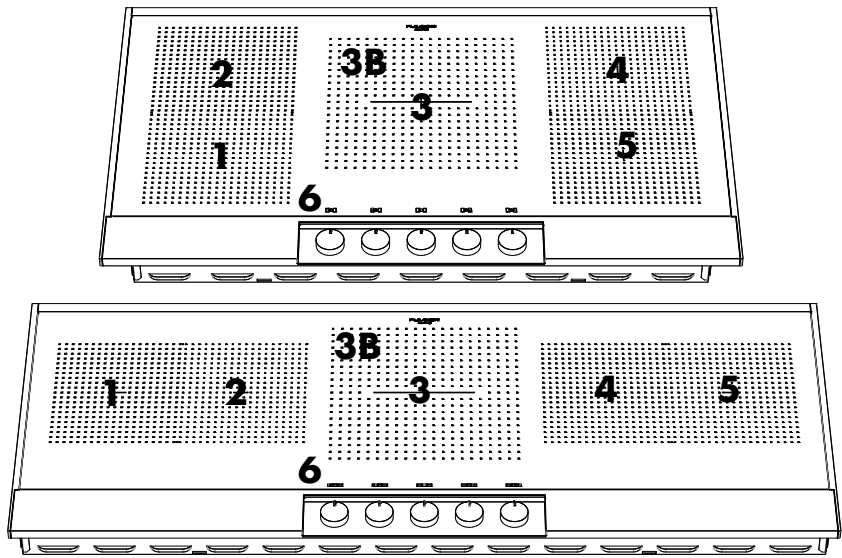
Anafe de 91,4 cm de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Tamaño cacerola 90 - 120		
1	12.0 cm	minimum diameter pan size
2	12.0 cm	minimum diameter pan size
3	11.0 cm	minimum diameter pan size
3B	25.0 cm	minimum diameter pan size
4	12.0 cm	minimum diameter pan size
5	12.0 cm	minimum diameter pan size

NOTA: Superficie de cocción de doble tamaño (3-3B)

La superficie de cocción de doble tamaño contiene dos zonas de cocción.
Si el tamaño de la sartén es el mismo que el de la superficie de cocción de tamaño único, el área de cocción funcionará como una superficie de cocción de tamaño único.
Si el tamaño de la olla es el mismo que el de la superficie de cocción de doble tamaño, ésta se activará automáticamente.

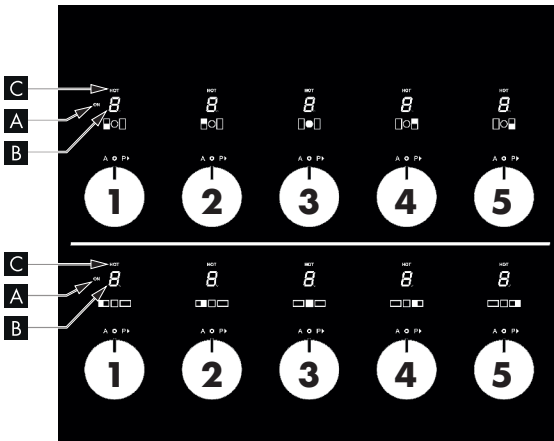
CARACTERÍSTICAS DE SU PLACA DE COCCIÓN 90-120



90-120		
Posición 1	2100W (Boost 3700W) 190 mm x 220 mm	elemento de inducción y control
Posición 2	2100W (Boost 3700W) 190 mm x 220 mm	elemento de inducción y control
Posición 3	1850W (Boost 2600W) 180 mm	elemento de inducción y control
Posición 3B	3000W (Boost 5500W) 280 mm	elemento de inducción y control
Posición 4	2100W (Boost 3700W) 190 mm x 220 mm	
Posición 5	2100W (Boost 3700W) 190 mm x 220 mm	elemento de inducción y control
Posición 6	Led Display	elemento de inducción y control

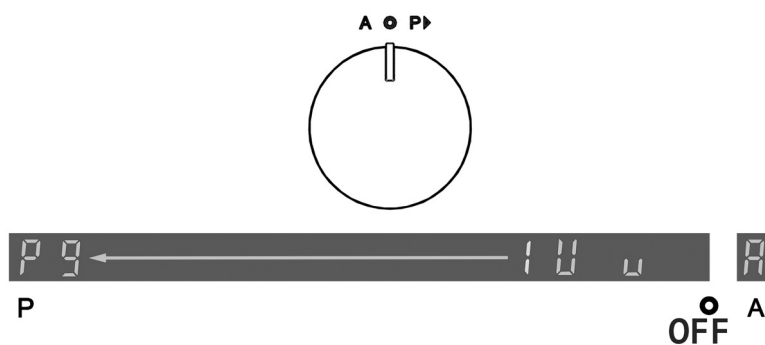
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN

A - Indicación ON (ENCENDIDO)
B - Indicación del nivel de potencia
C - Indicación de calor residual



NOTA: los niveles de potencia son indicativos y pueden variar según la sartén a utilizar o el modo de configuración.

AJUSTE DEL ELEMENTO Y DEL SISTEMA DE MANDO



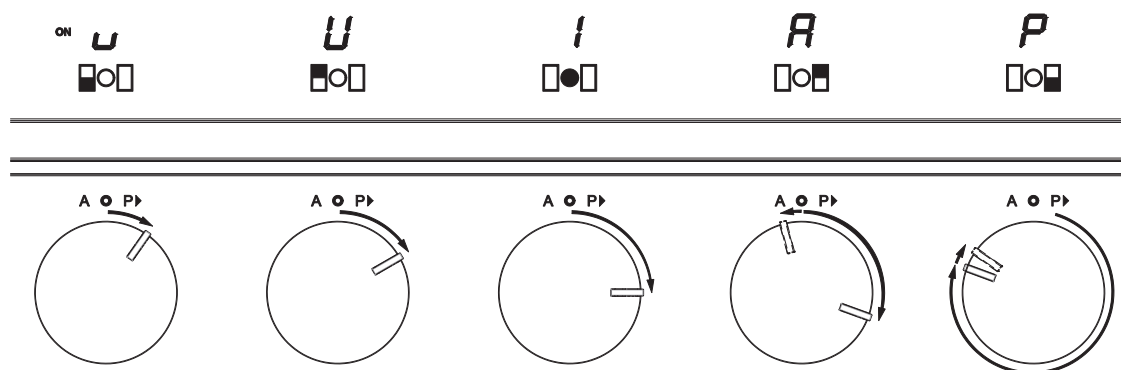
Perillas de control y ajuste del nivel de potencia

La colocación de cada perilla corresponde a la colocación del elemento de inducción que controla.

Para encender cualquiera, PULSE y GIRE la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado, de la zona de cocción correspondiente puede aumentarse entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Para volver a reducir la potencia de la zona de cocción es necesario girar la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj.

El nivel de potencia actual se muestra en la pantalla de la placa de cocción.

Ejemplo:



HOT 	Función de derretimiento 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 / 105 F 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.
HOT 	Función de calentamiento 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 / 160 F (65 C / 150 F dentro de la cacerola). Esta función permite mantener los alimentos calientes o calentarlos ligeramente. El tiempo máximo de utilización de la función de calentamiento suave está limitado a 2 horas.
HOT 	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. El display muestra el símbolo "P". Pasados 10 minutos, la función de calentamiento rápido se apaga automáticamente y la "P" desaparece del display; el control de la inducción pasa entonces automáticamente al nivel 9.
HOT 	Función de puente En las cocinas de 90 y 120, las zonas adyacentes (1-2)(4-5) pueden puentearse (unirse) para funcionar como una única zona de cocción alargada. De las 2 zonas de cocción, la 2 y la 4 son la "zona de cocción pasiva", la 1 y la 5 son la "zona de cocción maestra". Para unir las dos zonas: gire simultáneamente las perillas de ambas zonas en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "P" (Power Boost) y manténgalas así durante al menos 3s. Suelte ambas perillas, que volverán a la posición 9. La perilla de las zonas 2 y 4 debe permanecer en esta posición para mantener el puente. La pantalla de esa zona (2 y 4) mostrará el símbolo de la función de puente conectada. Ahora la perilla de la zona maestra (1 y 5) se puede utilizar para ajustar el nivel de potencia que afectará a ambas zonas por igual funcionando eficazmente como una zona unificada. Si la perilla de control maestro se gira a la posición de apagado o si la perilla de zona pasiva (2 y 4) se ajusta en absoluto, el modo puente se cancelará y cada zona volverá a funcionar de forma independiente.
HOT 	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 transcurrido 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.

HOT



Función de tiempo de calentamiento automático

El propósito de la función de tiempo de calentamiento automático es automatizar el aumento de los alimentos a la temperatura deseada más rápidamente en comparación con simplemente configurar el inductor en esa configuración.

La función de calentamiento automático actuará como un "precalentamiento rápido" para un inductor. Aplicará la configuración de 9 vatios para lograr la temperatura más baja deseada más rápidamente.

No se recomienda usar esta función para precalentar una olla o sartén vacía.

Ejemplo: configura un inductor en la configuración 4. Recibe una cantidad determinada de vataje que se mantiene de manera constante a lo largo de la configuración. Sin embargo, con ese vataje tomaría un poco de tiempo alcanzar temperatura debido a la entrada de menor vataje. Si configura el inductor en 9, recibe muchos más vatios, lo que eleva la temperatura más rápidamente. Cómo llegar a la temperatura del ajuste 4 pero alcanzarlo con la velocidad y potencia del ajuste 9? Ingrese a la función de calentamiento automático.

Para activar la función de tiempo de calentamiento automático, presione y gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "A" de la perilla (sentirá una resistencia elástica). Manténgalo en "A" hasta que aparezca el símbolo "A" en la pantalla del inductor que está ajustando. Parpadeará esperando la siguiente entrada. Dentro de 10 segundos (mientras la "A" parpadea), seleccione el nivel de cocción deseado del 1 al 8. Esta función no funcionará si la configura para derretir, mantener caliente o el nivel 9 después de que la "A" comience a parpadear.

Este será el nivel de cocción después de que se complete el calentamiento automático. Durante el período de calentamiento automático, la pantalla del inductor alternará entre "A" y el nivel de cocción seleccionado. Referirse a tabla a continuación para el tiempo que el modo de calentamiento automático funcionará en la configuración 9 antes de cambiar automáticamente al nivel real establecido.

Una vez que la función de calentamiento automático esté bloqueada, cualquier ajuste en la perilla cancelará el modo y el inductor simplemente funcionará a la temperatura establecida. Por lo tanto, si cree que Power 9 ha funcionado lo suficiente, puede cancelar fácilmente el modo girando la perilla a una nueva configuración diferente y volviendo a su configuración original si así lo desea.

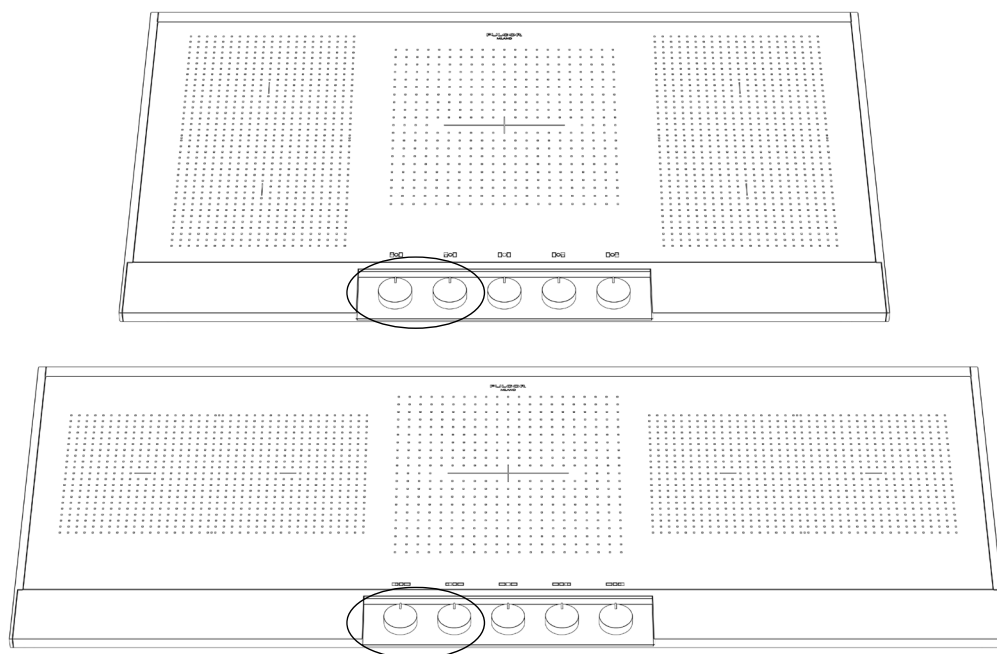
Calentamiento automático	
Zona de nivel	Tiempo (segundos)
Nivel 1	48
Nivel 2	144
Nivel 3	230
Nivel 4	312
Nivel 5	408
Nivel 6	120
Nivel 7	168
Nivel 8	216
Nivel 9	-

HOT

Función cerrojo

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

90 / 120



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 input se considera inválido y aparece un mensaje de error "Uso permanente de la tecla" (símbolo flash).

HOT

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 / 140 F, 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.



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.

Limitación del tiempo de funcionamiento

Todos los aparatos de inducción Fulgor Milano disponen de tiempos de espera de seguridad (Limitación del tiempo de funcionamiento u OTL) en las zonas de cocción por inducción. La siguiente tabla muestra las distintas OTL para cada inductor antes de la temporización en función del nivel de potencia elegido. (También se aplica a las zonas puenteadas o a la plancha de inducción según el modelo). Por lo tanto, es posible cocer a fuego lento durante más tiempo, toda la noche, en los ajustes 1, 2 ó 3.

OTL - Limitación del tiempo de funcionamiento		
Nivel	Especificaciones [h]	Tiempo de espera U&C [h:m]
Bajo	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5.0	5:00
5	4.0	4:00
6	1.5	1:30
7	1.5	1:30
8	1.5	1:30
9	1.5	1:30

Uso permanente de teclas

MENSAJE DE ERROR

HOT



Si las perillas se mantienen giradas en las posiciones "A" o "P" durante más de 30 segundos, aparecerá un mensaje de fallo en la pantalla o ésta se apagará.

"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.

Cuanto menos material ferroso haya en un utensilio de cocina, más ruidoso y menos eficiente será, hasta el punto en que es posible que el utensilio de cocina no se detecte de forma intermitente o en absoluto. Trate de evitar utensilios de cocina "compatibles con inducción" que estén "revestidos".

Muy poco del material en la base de los utensilios de cocina tiene el material ferroso necesario para el funcionamiento efectivo de una estufa de inducción. Los utensilios de cocina ideales serían de acero inoxidable macizo o de hierro fundido (pueden ser porcelánicos).

Si tiene dificultades con una olla o sartén en particular, pruebe el mismo inductor utilizando una olla o sartén de acero inoxidable o hierro fundido. Si la olla/sartén de acero o hierro fundido funciona bien, entonces el problema está en los otros utensilios de cocina, no en el electrodoméstico.

Los utensilios de cocina antiadherentes son terribles para la inducción, ya que los utensilios de cocina antiadherentes son principalmente de aluminio, que no son compatibles con la inducción.

Cuanto más material ferroso haya en los utensilios de cocina, mejor y más silenciosa funcionará la estufa.

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).

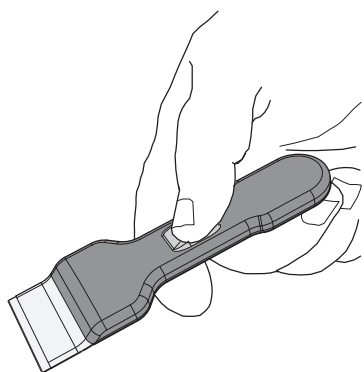
Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

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.	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.
	El fusible o el diferencial han saltado.	
	La placa no está conectada a la red.	Llame a un electricista para que analice la red eléctrica.
	La placa está bloqueada.	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 mando que no responde.	Cuando se conecta eléctricamente por primera vez o después de un corte de corriente, cualquier luz intensa directa sobre la zona del sensor puede afectar a la funcionalidad del control.	Al encender la unidad, asegúrese de que no incide una luz intensa directamente sobre la zona de control, ya que puede comprometer la calibración del sensor de puesta en marcha y provocar que el control no responda.

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".

A la base de la placa de cocción se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Registro de datos para el servicio

Número del Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Instalación y Ocupación _____

ÍNDICE	PÁGINA
Aviso para a ligação elétrica	2
1 - Instruções de segurança	3
Segurança da placa de cozinha	3
Segurança pessoal	4
2 - Identificação dos modelos e peças	5
3 - Como funciona o aquecimento por indução	6
Panelas e frigideiras como usá-las	6
4 - Funcionamento da placa de cozinha de indução	7
Antes de utilizar a placa de cozinha pela primeira vez	7
Partilha de Potência	7
"Ruído" dos utensílios de cozinha	7
5 - Definição de Elementos e Controlos	10
Botões de controlo e ajuste do nível de potência	10
Função de derreter	11
Função de aquecimento	11
Função reforçadora	11
Função de ponte	11
Função de reconhecimento de utensílios de cozinha	11
Função de Tempo de Aquecimento Automático	12
Função de Bloqueio de Controlo	13
Indicação de Calor Residual	13
6 - Dicas de culinária	14
Limitação do tempo de funcionamento	15
Utilização permanente das teclas	15
"Ruído" dos utensílios de cozinha	15
7 - Limpeza da placa de cozinha	16
8 - Resolução de problemas de funcionamento com a PLACA DE COZINHA	17
9 - Assistência ou reparação	18

Preste atenção a estes símbolos presentes no manual:

ATENÇÃO

- Este é o símbolo do alerta de segurança. Este símbolo alerta-o para potenciais perigos que podem originar ferimentos ou a morte, tanto seus como de terceiros.
- Pode morrer ou ficar gravemente ferido caso não siga estas instruções.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

Aviso para a ligação elétrica

ATENÇÃO

- A instalação e a manutenção devem ser realizadas por um técnico de instalação qualificado ou empresa de manutenção técnica.
- **Os modelos podem ser alimentados com 240V ou 208V.**

ATENÇÃO

- Desative sempre a fonte de alimentação elétrica antes de intervir nesta unidade para manutenção.
- Por motivos de segurança pessoal, este aparelho deve ser devidamente ligado à terra.

Alterações ou modificações não expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade pode anular a autorização do utilizador de operar o equipamento.

Nota: Este equipamento cumpre a parte 18 da FCC Rules. Este equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado em conformidade com as instruções, pode causar interferências nocivas nas comunicações de rádio. No entanto, não existe nenhuma garantia de que não ocorrerão interferências numa instalação particular. Se este equipamento causar interferências nocivas na receção de rádio ou de televisão, que podem ser determinadas desligando e voltando a ligar o equipamento, o utilizador é encorajado a tentar corrigir a interferência tomando uma das seguintes medidas:

- Reorientando ou relocando as antenas receptoras.
- Aumentando a distância entre o equipamento e o receptor.
- Ligando o equipamento a uma tomada ou a um circuito diferente daquele a que o receptor está ligado.
- Consultando o revendedor ou um técnico de rádio/TV experiente para ajuda.

ATENÇÃO

As pessoas com um pacemaker ou com um dispositivo médico semelhante deverão proceder com cuidado ao utilizar ou ao permanecer nas proximidades de uma unidade de indução enquanto esta estiver em funcionamento. O campo eletromagnético poderá afetar o funcionamento do pacemaker ou do dispositivo médico semelhante. É aconselhável consultar o seu médico ou fabricante do pacemaker acerca da sua situação particular.



INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho.



Segurança da placa de cozinha



ATENÇÃO

Instalação correta

- Certifique-se de que o seu aparelho é corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.

Nunca utilize o seu aparelho para aquecer a divisão

Não deixe crianças sem supervisão

- As crianças não deverão permanecer sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está a ser utilizado.
Nunca deverão ser permitidas sentar-se ou apoiar-se em nenhuma parte do aparelho.

Utilização de vestuário adequado

- Nunca deverá ser envergado vestuário largo ou com partes soltas durante a utilização do aparelho.

Manutenção realizada pelo utilizador

- Não repare nem substitua nenhuma parte do aparelho exceto se especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções de manutenção devem ser remetidas para um técnico qualificado.

Armazenamento dentro ou sobre o aparelho

- Materiais inflamáveis não devem ser armazenados num forno ou próximos de unidades de superfície.

Não utilizar água em incêndios de gordura

- Abafe um incêndio ou chama ou utilize químicos secos ou um extintor contendo espuma.

Utilize unicamente pegas de cozinha secas

- Pegas de cozinha molhadas ou húmidas em superfícies quentes podem originar queimaduras provocadas pelo vapor. Não utilize toalhas nem outros panos volumosos.

Nunca deixe unidades de superfície sem supervisão em níveis altos de aquecimento

- A fervura causa fumo e salpicos gordurosos que podem pegar fogo.



ATENÇÃO

- Não coloque objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa de cozinha, uma vez que estes podem aquecer.

Não cozinhe numa placa de cozinha partida

- Se a placa de cozinha partir, as soluções de limpeza ou os salpicos poderão penetrar na placa de cozinha partida e representar um risco de choque elétrico. Contacte imediatamente um técnico qualificado.

Limpe a placa de cozinha com cuidado

- Se for usada uma esponja molhada ou um pano para limpar derrames existentes numa superfície de cozinha quente, proceda com cuidado para evitar queimaduras de vapor. Alguns produtos de limpeza podem provocar fumos nocivos se aplicados numa superfície quente.

Segurança pessoal

ATENÇÃO

Para reduzir o risco de lesões pessoais, em caso de incêndio com gordura, observe o seguinte:

- A gordura é inflamável e deve ser manuseada com cuidado.
- Não utilize água em incêndios com gordura.
- Nunca pegue numa panela em chamas. Abafe com uma assadeira ou um tabuleiro metálico plano.
- Gordura em chamas fora do utensílio pode ser extinta com fermento químico ou, se disponível, com um químico seco multifunções ou um extintor do tipo de espuma.
- Deixe a gordura arrefecer antes de tentar manusear a mesma.
- Limpe derrames de imediato.
- Se estiver a "flamejar" licores ou outras bebidas alcoólicas sob um exaustor, desligue a ventoinha. A corrente de ar pode fazer com que perca o controlo das chamas.
- Nunca deixe a área da superfície sem supervisão num nível de aquecimento alto. A fervura pode provocar fumo e salpicos de gordura, os quais podem pegar fogo.

ATENÇÃO

Não deixe que folhas de alumínio, plástico, papel ou panos entrem em contacto com uma superfície quente. Não deixe as frigideiras ferverem até secarem.

- **Proceda com cuidado para prevenir queimaduras.** Se as chamas não forem extintas de imediato, **evacue e telefone para o quartel dos bombeiros.**
- Tenha sempre um detetor de fumo a funcionar perto da cozinha.
- Só deixe a ventoinha do exaustor ligada quando estiver a flamejar alimentos **se for produzido fumo sem chamas.**

Utilize apenas um extintor se

- souber que tem um extintor de Classe ABC, e se já souber como o operar.
- O incêndio é pequeno e contido na área onde começou.
- É efetuada uma chamada para o quartel dos bombeiros.
- Pode combater o incêndio com as costas voltadas para uma saída.
- **Nunca** utilize água em incêndios de cozinha.
- Caso o seu vestuário pessoal pegue fogo, **caia e role de imediato** para extinguir as chamas.

ATENÇÃO

Para diminuir o risco de ferimentos por queimaduras durante a utilização da placa de cozinha, observe o seguinte:

- Nunca utilize a placa de cozinha para aquecer uma divisão.
- As crianças ou animais de estimação não deverão permanecer sozinhas ou sem supervisão numa área onde aparelhos estejam a ser utilizados. Nunca deverão ser permitidas sentar-se ou apoiar-se em nenhuma parte do aparelho.

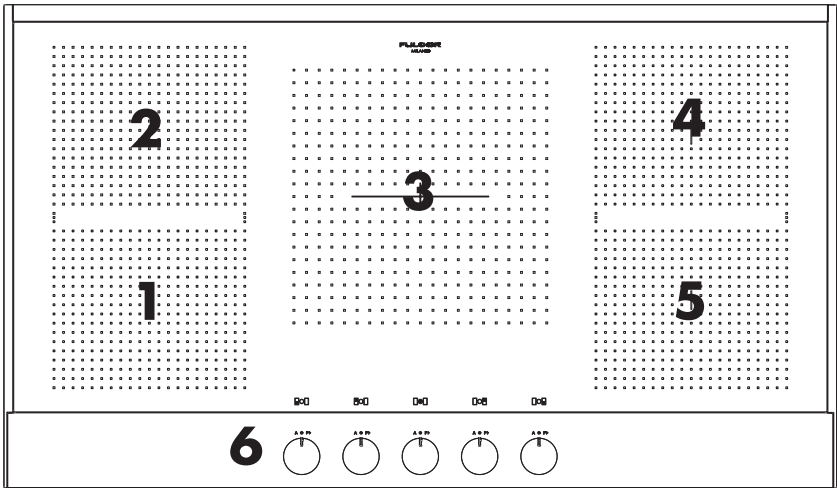
ATENÇÃO

Não armazene artigos de interesse de crianças em armários acima do fogão ou na parte de trás do fogão; as crianças que subam ao mesmo para chegarem aos artigos podem ferir-se com gravidade.

Quando utilizar a placa de cozinha

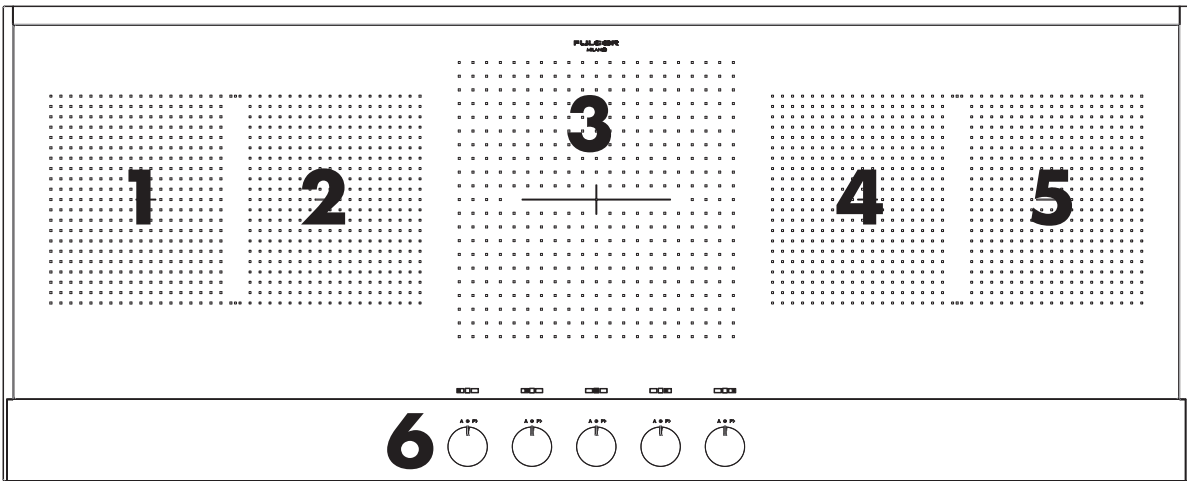
- **Não toque nas unidades de superfície ou em áreas perto de unidades.** As áreas da superfície podem ficar quentes o suficiente para provocar queimaduras. Os elementos da superfície podem estar quentes mesmo quando apresentam cor escura. Durante e após a utilização, não toque nem permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com elementos de aquecimento até terem tido tempo para arrefecer.

MODELOS DE 90



90	
Posição 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Posição 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 6	controlo do manípulo

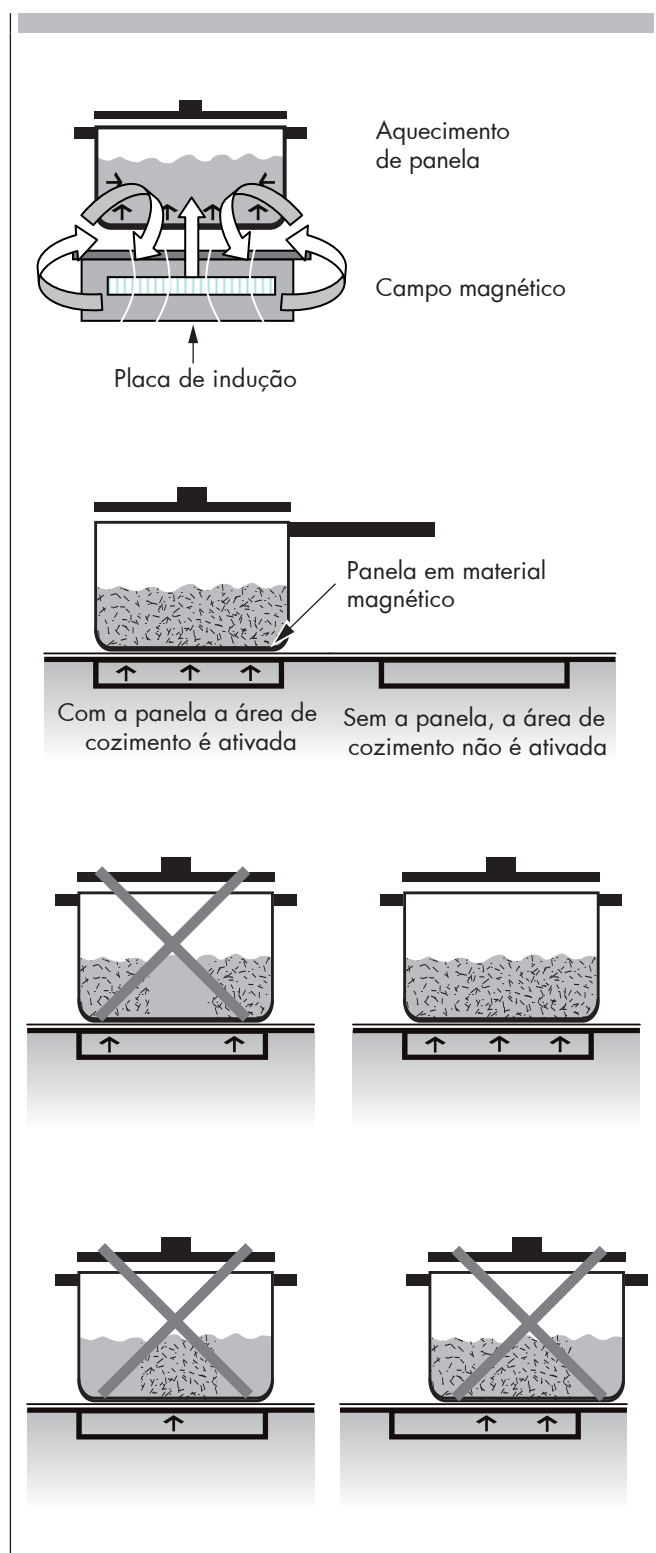
MODELOS DE 120



120	
Posição 1	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 2	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Posição 4	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 5	190 mm x 220 mm - 2100W (Booster 3700W)
Posição 6	controlo do manípulo

Como funciona o aquecimento por INDUÇÃO

Existe um circuito eletrónico dentro da placa de cozinha de indução que alimenta e comanda uma bobina. Isto cria um campo magnético que é ativado ao entrar em contacto com panelas e frigideiras adequadas (**material magnético**). A frigideira sobre a placa de cozinha aquece instantaneamente, enquanto a placa de cozinha permanece fria. Não há perda de calor. O calor gerado na frigideira permite que cozinhe rapidamente, poupando tempo e energia.



Panelas e frigideiras como usá-las



ATENÇÃO

Existe um circuito eletrónico dentro da placa de indução que deve ser feito de material ferromagnético. Podem ser fabricadas de aço esmaltado, ferro fundido ou frigideiras especiais de aço inox para indução.

Para verificar se a frigideira é adequada, tente utilizar um íman para ver se ele se agarra ao fundo da frigideira. Nunca utilize aço fino comum nem nada que contenha, mesmo que seja em pequena quantidade, vidro, terracota, cobre ou alumínio.

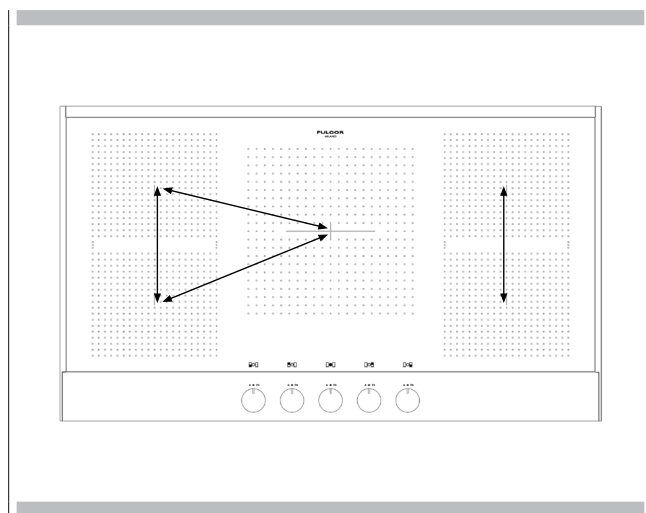
O visor da área de cozedura mostrará se a frigideira é adequada; se o indicador de potência piscar, a frigideira não é adequada ou o diâmetro do fundo é demasiado pequeno para o diâmetro da área de cozedura.

As panelas e frigideiras devem ser colocadas precisamente no meio da área de cozedura.

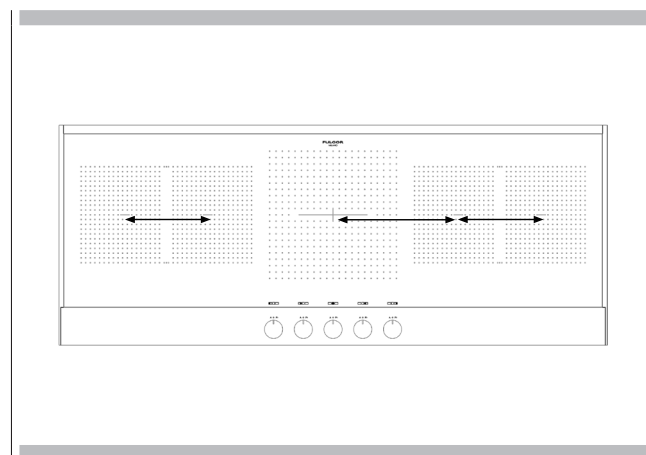
Nalgumas zonas de cozedura, é indicado o diâmetro interior, com um contorno mais claro.

Antes de utilizar a placa de cozinha pela primeira vez

- Todos os produtos são limpos com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujidade, óleo e gordura que possam ter permanecido desde o processo de fabrico.
- Se presente, retire todas as embalagens e livretos de cima da superfície da placa de cozinha.
- Limpe o tampo de vidro antes da primeira vez que utilizar. Recomenda-se uma limpeza profunda com um produto de limpeza de tampos de vidro. Demora apenas um minuto e deixa uma camada limpa e brilhante no tampo de vidro antes da primeira utilização.
- Pode haver um ligeiro odor durante as primeiras utilizações: é normal e desaparecerá.
- O resultado ideal da cozedura depende da seleção e da utilização dos utensílios de cozinha adequados.
- A superfície de cozedura reterá o calor e permanece quente por mais de 20 minutos após os elementos terem sido desligados.
- A superfície de cozedura de vitrocerâmica é um material durável, resistente a impactos, mas não inquebrável no caso de uma frigideira ou outro objeto cair sobre ela.
- Não deixe as frigideiras ferverem até secarem. Isto pode danificar a frigideira, o elemento e/ou a placa de cozinha.
- Não deslize utensílios de cozinha ao longo da superfície de cozedura, pois pode riscar o vidro



4 bocas da placa de cozinha com (2) geradores de indução esquerdo e direito.



5 bocas da placa de cozinha com (3) geradores de indução esquerdo e direito.

Partilha de Potência

Quatro bocas da placa de cozinha estão divididos em duas zonas de aquecimento separadas.

Cinco bocas da placa de cozinha estão divididos em 3 zonas.

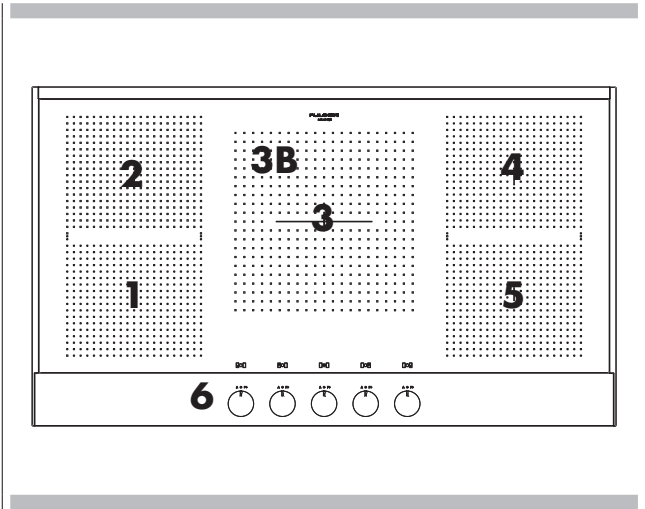
Um gerador controla 2 elementos, ou duas zonas de cozinha dentro de uma secção de aquecimento que partilham a potência de um gerador.

A Partilha de Potência é ativada quando ambos os elementos na mesma zona de cozedura são ativados e um elemento está configurado para Reforço (P). O elemento que não estiver definido para Reforço mudará para um nível de potência inferior. Isto é chamado de Partilha de Potência.

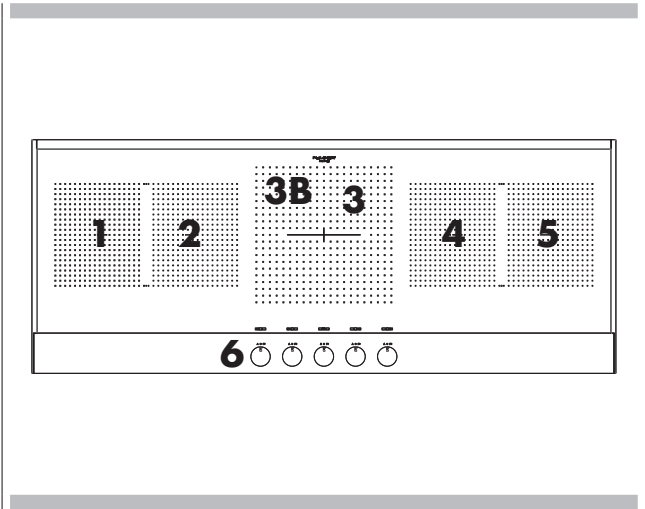
“Ruído” dos utensílios de cozinha

Ao utilizar elementos adjacentes que são definidos em determinadas definições de nível de potência, os campos magnéticos podem interagir e produzir um assobio baixo ou um “zumbido” intermitente. As frigideiras que cobrem completamente o anel do elemento produzirão menos ruído. Um ruído de “zumbido” baixo é normal, especialmente em definições altas. Estes ruídos podem ser reduzidos ou eliminados diminuindo ou aumentando as definições de nível de potência de um ou de ambos os elementos.

Nalgumas zonas de cozedura, é indicado o diâmetro interior, com um contorno mais claro.



90 Placa de cozinha larga. Utilize o tamanho mínimo de frigideira indicado para cada elemento de cozedura.



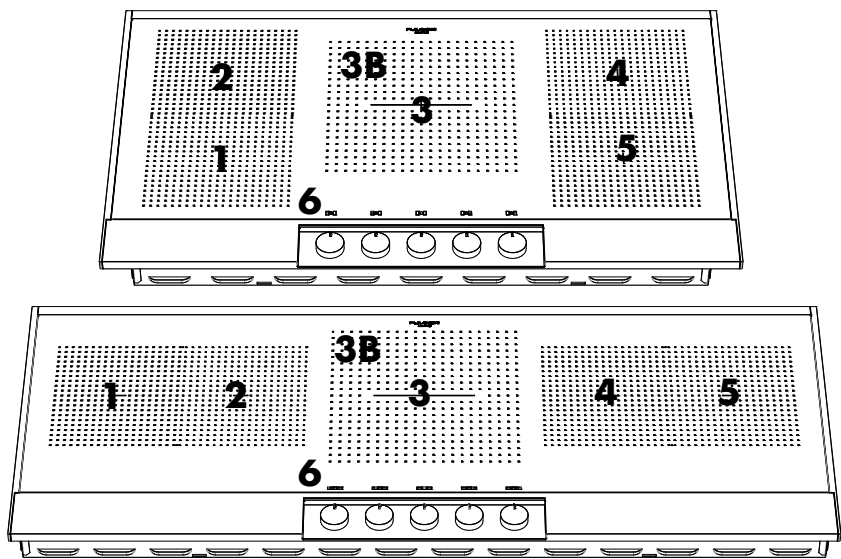
120 Placa de cozinha larga. Utilize o tamanho mínimo de frigideira indicado para cada elemento de cozedura.

Diâmetro tamanho da panela 90 - 120		
1	12,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira
2	12,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira
3	11,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira
3B	25,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira
4	12,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira
5	12,0 cm	tamanho mínimo de diâmetro da frigideira

NOTA: Área de cozinha de superfície com duplo tamanho (3-3B)

A área de cozedura de superfície de tamanho duplo contém duas áreas de cozedura.
Se o tamanho da frigideira for igual ao da área de cozedura com superfície de tamanho simples, a área de cozedura trabalhará como uma área de cozedura de superfície de tamanho simples.
Se o tamanho da frigideira for o mesmo da área de cozedura de superfície de tamanho duplo, a área de cozedura de tamanho duplo será automaticamente ativada.

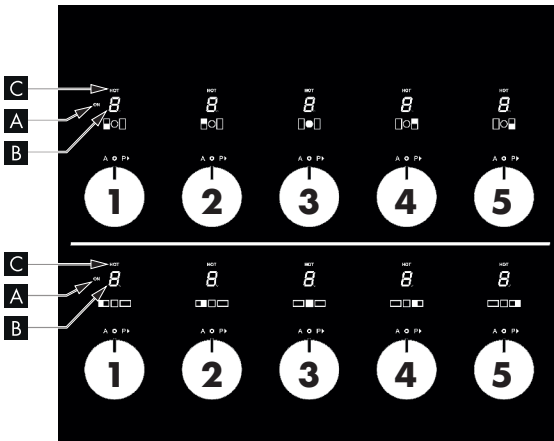
FUNCIONALIDADES DA SUA PLACA DE COZINHA 90-120



90-120			
Posição 1	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento de indução e controlo
Posição 2	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento de indução e controlo
Posição 3	1850W (Boost 2600W)	180 mm	elemento de indução e controlo
Posição 3B	3000W (Boost 5500W)	280 mm	elemento de indução e controlo
Posição 4	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	
Posição 5	2100W (Boost 3700W)	190 mm x 220 mm	elemento de indução e controlo
Posição 6	Visor LED		elemento de indução e controlo

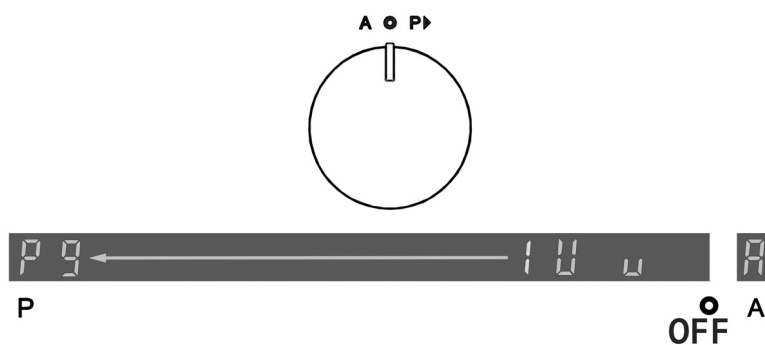
INDICAÇÕES DA UNIDADE DO VISOR

A - Visor LIGADO
B - Visor de nível de potência
C - Visor de calor residual



NOTA: os níveis de potência são indicativos e podem variar de acordo com a frigideira utilizada ou o modo de definições.

DEFINIÇÃO DE ELEMENTOS E CONTROLOS



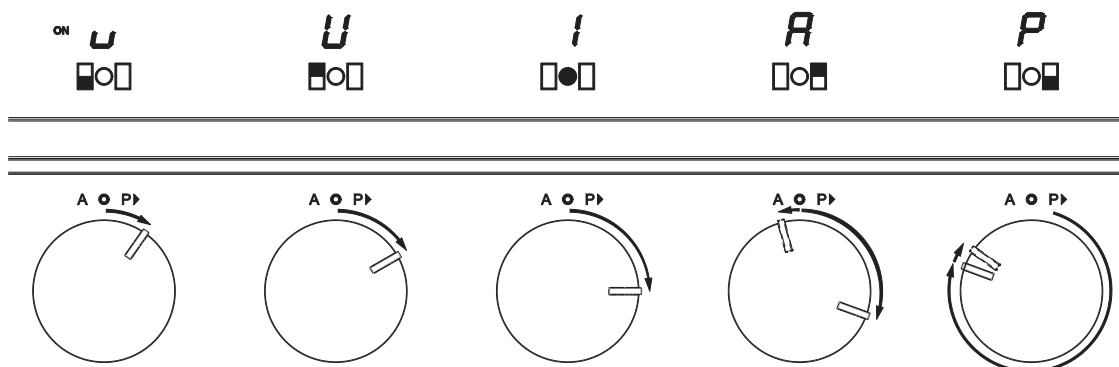
Botões de controlo e ajuste do nível de potência

A posicionamento de cada botão corresponde ao posicionamento do elemento de indução que controla.

Para ligar qualquer um, EMPURRE e RODE o botão no sentido horário para a definição desejada, da zona de cozedura correspondente que pode ser aumentada entre o mínimo de 1 e o máximo de 9. Para reduzir outra vez a potência da zona de cozedura, é necessário rodar o botão no sentido anti-horário.

O nível de potência atual é apresentado no visor da placa de cozinha.

Exemplo:



HOT 	Função de derreter Se o botão for rodado no sentido horário a partir da posição zero, o primeiro “nível de potência” atingido é a função de derreter. O visor de 7 segmentos correspondente mostra este símbolo “u”. A função de derreter é utilizada para aquecer o fundo da panela (40 C / 105 F dentro da panela). Esta função é utilizada para derreter alimentos. O tempo máximo para utilizar a função de derreter está limitado a 2 horas.
HOT 	Função de aquecimento A função de aquecimento é o segundo “nível de potência”, que será selecionado ao rodar o botão no sentido horário. O visor de 7 segmentos correspondente mostra este símbolo “U”. A função de aquecimento é utilizada para aquecer o fundo da panela a 70 C / 160 F (65 C / 150 F dentro da panela). Utilizando esta função, os alimento pode ser mantido quente ou pode ser utilizado para aquecer alimento suavemente. O tempo máximo para utilizar a função de aquecimento está limitado a 2 horas.
HOT 	Função reforçadora Para ativar a função de reforço, prima e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio na posição “P” até soar um bipe. O símbolo é um “P” mostrado e será apresentado. Após 10 minutos, a função de reforço será desligada automaticamente e o “P” já não será mostrado no visor, e o controlo de indução será automaticamente definido para o nível 9.
HOT 	Função de ponte Nos fogões 90 e 120, as zonas adjacentes (1-2)(4-5) podem ser unidas (em ponte) para funcionarem como uma única zona de cozinha mais comprida. Das 2 zonas de cozinha, a 2 e 4 são a “zona de cozinha passiva”, a 1 e 5 são a “zona de cozinha mestre”. Para ligar em ponte as duas zonas juntas: rode simultaneamente os botões de ambas as zonas no sentido horário tudo até à posição “P” (Potência de Reforço) e mantenha-os nessa posição durante pelo menos 3 s. Solte os dois botões, que voltarão à definição do 9. O manípulo para a zona 2 e 4 tem de permanecer nesta posição para manter a ponte. O visor para essa zona (2 e 4) irá mostrar o símbolo da função de ponte ligada. Agora o manípulo para a zona mestre (1 e 5) pode ser usado para ajustar o nível de potência que irá afetar ambas as zonas com igual eficácia funcionando como uma só zona. Se o botão de controlo principal for rodado para a posição de desligado ou se o botão da zona passiva (2 e 4) for ajustado completamente, o modo de ponte será cancelado e cada zona voltará a operar de forma independente.
HOT 	Função de reconhecimento de utensílios de cozinha O nível de cozedura da zona de cozedura pode ser selecionado rodando o botão para a posição correspondente, mesmo que não exista panela colocada. A potência inicia automaticamente assim que uma panela apropriada é colocada na zona de cozedura. Se não for detetada nenhuma panela, o visor muda para o símbolo mostrado de “panela em falta” após um curto período. Este símbolo será mostrado até que uma panela apropriada seja colocada na zona de cozedura ou tenha expirado o tempo máximo de 10 minutos. O mesmo se aplica se a panela for removida durante a cozedura normal. Após 10 minutos sem panela detetada, a zona de cozedura desliga-se automaticamente e só pode ser novamente ativada após voltar o botão para a posição OFF.

HOT



Função de Tempo de Aquecimento Automático

O objetivo da função de tempo de Aquecimento Automático é automatizar o aquecimento dos alimentos até à temperatura desejada mais rapidamente, em comparação com a simples definição do indutor para essa definição.

A função de Aquecimento Automático atuará como um "pré-aquecimento rápido" para um indutor. Aplicará a definição de potência 9 para atingir a sua desejada temperatura definida mais baixa mais rapidamente.

Não é recomendado utilizar esta função para pré-aquecer uma panela ou frigideira vazia.

Exemplo: defina um indutor para a definição 4. Recebe uma quantidade definida de potência que é mantida consistentemente durante toda a definição. No entanto, a essa potência, seria necessário algum tempo considerável para atingir a temperatura devido à menor potência de entrada. Se definir o indutor para 9, este receberá uma potência muito mais elevada, o que aumentará a temperatura mais rapidamente. Como atingir a temperatura da definição 4, mas alcançá-la com a velocidade e potência da definição 9? Aceda à função de Aquecimento Automático.

Para ativar a função de tempo de Aquecimento Automático, pressione e rode o botão no sentido anti-horário até à posição "A" no botão (sentirá uma resistência de retorno da mola). Mantenha o botão em "A" até que o símbolo "A" apareça no visor do indutor que está a ajustar. Piscará aguardando pela próxima entrada. No prazo de 10 segundos (enquanto o "A" estiver a piscar), seleccione o seu nível de cozedura desejado de 1 a 8. Esta função não funcionará se a definir para derreter, mantenha quente ou o nível 9 após o "A" começar a piscar.

Este será o nível de cozedura após o aquecimento automático estar concluído. Durante o período de aquecimento automático, o visor do indutor alternará entre "A" e o nível de cozedura selecionado. Consulte a tabela abaixo para saber o tempo que o modo Aquecimento Automático funcionará na definição 9 antes de alternar automaticamente para o nível real definido.

Uma vez bloqueada a função Aquecimento Automático, qualquer ajuste no botão cancelará o modo e o indutor irá simplesmente funcionar à temperatura definida. Portanto, se sentir que a potência 9 já funcionou o tempo suficiente, pode facilmente cancelar o modo rodando o botão para uma nova definição diferente e, se desejar, voltar à definição original.

Aquecimento automático	
Zona de Nível	Tempo (segundos)
Nível 1	48
Nível 2	144
Nível 3	230
Nível 4	312
Nível 5	408
Nível 6	120
Nível 7	168
Nível 8	216
Nível 9	-

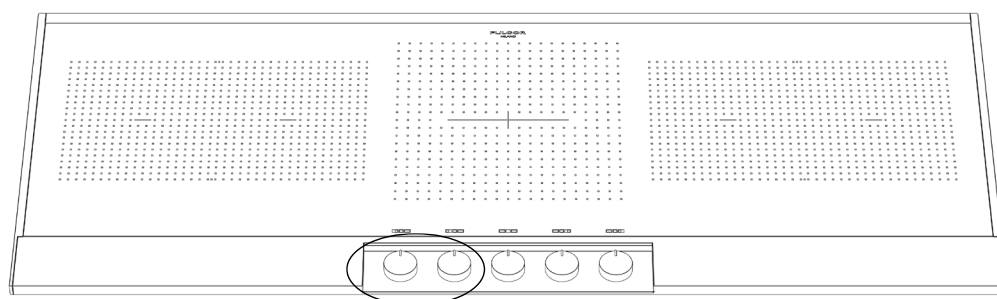
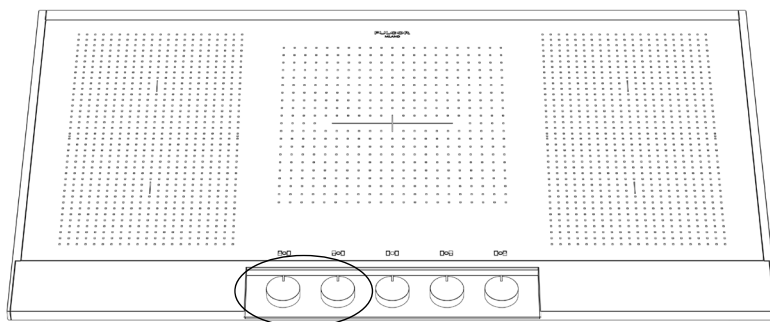
HOT



Função de Bloqueio de Controle

O bloqueio de controlo é um dispositivo que protege o aparelho contra uma utilização acidental ou inapropriada. Com todas as zonas de cozedura desligadas, pressione e rode simultaneamente dois botões no sentido anti-horário na posição de abertura "A". Têm de ser mantidos nessa posição durante pelo menos 2 s até que os símbolos "L" apareçam no visor e, em seguida, solte os botões.

90 / 120



Para desativar a função CL, repita o mesmo procedimento de ativação.

Após o desbloqueio, todos os botões devem ser rodados de volta para a posição zero (caso algum botão esteja numa posição diferente de zero). O controlo é então desligado e pode ser operado conforme o esperado.

NOTA: Se os botões não forem mantidos na posição OWL durante o tempo suficiente, o CL não será ativado/exibido. Se os botões forem mantidos nessa posição durante mais de 30 segundos, a entrada será considerada inválida e será exibida uma mensagem de erro "Utilização permanente da tecla" (símbolo a piscar).

HOT

Indicação de Calor Residual

As zonas de cozedura que já estão desligadas podem ainda ter uma superfície de vidro quente. Para alertar e proteger os utilizadores de se queimarem, esta condição é visualizada, e a medição do calor residual é feita a partir do sensor de temperatura de cada zona de cozedura indutiva. Quando a temperatura medida desce abaixo dos 60 °C / 140 °F no vidro, o símbolo que indica a superfície quente desaparece.

Alguns métodos tradicionais de cozedura, como a fervura dupla (banho-maria) para cremes, molhos, chocolate etc., já não são necessários, pois agora pode cozinhá-los diretamente na frigideira, graças à perfeita regulação da potência e à distribuição uniforme da temperatura do sistema de indução.

Pode utilizar a função “Reforçadora” com água e sopas até ferverem e, em seguida, utilizar um nível mais baixo imediatamente para evitar o excesso de vapor e poupar energia.

Ao fritar, aqueça o óleo até à potência mais alta de seguida reduza, se necessário, para um nível médio quando adicionar alimentos à frigideira.

Utilize sempre panelas e frigideiras com uma tampa adequada.

Reduza a potência selecionada na área de cozedura a tempo; no caso da água, não a deixe ferver desnecessariamente durante demasiado tempo.

Escolha sempre recipientes de um tamanho adequado à quantidade de alimentos a cozinhar. Uma panela grande que não esteja completamente cheia consome muita energia.

Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendam-se panelas e frigideiras de metal com fundo plano. Certifique-se de que o fundo da frigideira corresponde à área de cozedura indicada no vidro.

Para poupar energia, coza os legumes e as batatas numa pequena quantidade de água. Não aqueça frigideiras vazias, caso contrário podem danificar-se e estragar o vidro da área de cozedura.



IMPORTANTE

Desligamento Automático

A placa de cozinha de indução possui um dispositivo automático que limita a duração de utilização.

Dependendo do nível de cozedura escolhido, é definido um limite máximo de tempo de funcionamento; o dispositivo de segurança só será ativado se não for feita qualquer alteração no nível de cozedura. Se este tempo máximo de funcionamento for excedido numa zona de cozedura, esta zona de cozedura será desligada, sendo emitido um breve bipe e, se a zona estiver quente, é mostrado o símbolo de "calor residual".

Para reativar esta zona de cozedura, o botão de controlo deve ser novamente rodado de volta para a posição OFF.



IMPORTANTE

Estado de sobreaquecimento da zona de cozedura

Se a placa de cozinha for utilizada na potência máxima durante um longo período, os componentes eletrónicos podem ter dificuldade em arrefecer se a temperatura ambiente for elevada. Para evitar a formação de temperaturas excessivamente elevadas nos componentes eletrónicos, a potência da zona de cozedura é gerida automaticamente para sua própria proteção.

Limitação do tempo de funcionamento

Todos os aparelhos de indução da Fulgor Milano possuem um tempo limite de segurança (Limitação do Tempo de Funcionamento ou OTL) nas zonas de cozedura por indução. A tabela seguinte mostra os diferentes OTL para cada indutor antes do tempo limite, baseado no nível de potência escolhido. (Aplica-se também a zonas ligadas em ponte ou na chapa de indução, dependendo do modelo). Assim, é possível cozinhar em lume brando durante mais tempo, durante a noite, nas definições 1, 2 ou 3.

OTL – Limitação do tempo de operação		
Nível	Especificações [h]	Tempo limite U e C [h:min]
Baixa	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5,0	5:00
5	4,0	4:00
6	1,5	1:30
7	1,5	1:30
8	1,5	1:30
9	1,5	1:30

Utilização permanente das teclas

MENSAGEM DE FALHA

HOT



Se os manípulos foram mantidos rodados nas posições "A" ou "P" durante mais de 30 segundos, surge uma mensagem de falha no visor, ou o visor irá desligar-se.

"Ruído" dos utensílios de cozinha

Ao utilizar elementos adjacentes que são definidos em determinadas definições de nível de potência, os campos magnéticos podem interagir e produzir um assobio baixo ou um "zumbido" intermitente. As frigideiras que cobrem completamente o anel do elemento produzirão menos ruído. Um ruído de "zumbido" baixo é normal, especialmente em definições altas. Este ruído pode ser reduzido ou eliminado diminuindo ou aumentando as definições de nível de potência de um ou de ambos os elementos.

Quanto menos material ferroso existir num utensílio de cozinha, mais ruidosa e menos eficiente será, ao ponto do utensílio de cozinha não ser detetado de forma intermitente ou de todo. Tente evitar utensílios de cozinhas "compatíveis com indução" que sejam "revestidas". Muito pouco do material na base dos utensílios de cozinha possui o material ferroso necessário para o funcionamento eficaz de uma placa de cozinha de indução. Os utensílios de cozinha ideais seriam de aço inoxidável maciço ou ferro fundido (pode ser porcelânico).

Se estiver a ter dificuldades com uma panela ou frigideira específica, teste o mesmo indutor utilizando uma panela ou frigideira toda de aço inoxidável ou ferro fundido. Se a panela ou frigideira de aço ou de ferro fundido funcionar bem, então o problema está nos outros utensílios de cozinha, não no aparelho.

Os utensílios de cozinha antiaderentes são péssimos para a indução, pois são feitos principalmente de alumínio, que não é compatível com a indução.

Quanto mais material ferroso existir nos utensílios de cozinha, melhor e mais silencioso será o funcionamento da placa de cozinha.

⚠️ ATENÇÃO

Certifique-se de que a potência elétrica está desligada e que todas as superfícies estão frias antes de limpar qualquer parte da placa de cozinha.

Aplique uma pequena quantidade de creme de cerâmica específico para limpeza de placas de cozinha diariamente. Este fornece uma película de proteção que facilita a remoção de manchas de água ou salpicos de alimentos. A temperatura da superfície de cozinha reduz as qualidades protetoras deste produto de limpeza.

Deve ser reaplicado após cada utilização. Utilize um pano limpo e aplique creme de limpeza para placas de cozinha de cada vez que utilizar, para remover o pó ou marcas de metal que podem surgir na superfície ao nível da bancada entre utilizações.

ESTRUTURA

(Modelos em aço inoxidável)

Passe sempre com o esfregão ao limpar. Para sujidade moderada/intensa, utilize BonAmi® ou Soft Scrub® (sem lixívia). Limpe com uma esponja ou pano humedecidos, deixe enxaguar e seque.

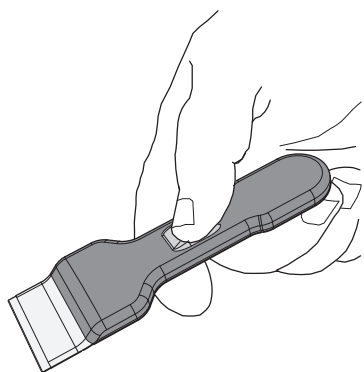
TÉCNICAS DE LIMPEZA DIÁRIAS

Limpe a superfície quando estiver completamente fria, com a seguinte exceção.

LIMPEZA DA PLACA DE COZINHA

Remova de imediato este tipo de sujidade com um raspador de vidro:

- Açúcar seco
- Xarope de açúcar
- Produtos com tomate
- Leite

**USE DIARIAMENTE**

Limpe os salpicos com um pano limpo humedecido; utilize vinagre branco se as manchas forem persistentes, enxaguando de seguida.

Aplique uma pequena quantidade de creme de limpeza para placas de cozinha.

Quando seca, dê polimento à superfície com papel de cozinha ou um pano limpo.

⚠️ ATENÇÃO

Não utilize nenhum tipo de produto de limpeza no vidro enquanto a superfície estiver quente; utilize unicamente um raspador de vidro. Os vapores resultantes podem ser perigosos para a sua saúde.

Aquecer o produto de limpeza pode atacar quimicamente e danificar a superfície.

PRODUTOS DE LIMPEZA RECOMENDADOS

- **Creme de limpeza para placas de cozinha:**
Utilize apenas uma quantidade pequena, aplique em papel de cozinha ou num pano limpo. Passe na superfície e dê polimento com um papel de cozinha limpo e seco.
- **BonAmi®:**
Enxague bem e seque.
- **Soft Scrub® (sem lixívia):**
Enxague bem e seque.
- **Vinagre branco:**
Enxague bem e seque.
- **Raspador de vidro**
Embalado com a placa de cozinha.

Nota: Os produtos de limpeza recomendados indicam um tipo de produto de limpeza e não constituem a sua promoção.

EVITE ESTES PRODUTOS DE LIMPEZA

- **Produtos de limpeza para vidro que contenham amoníaco ou lixívia de cloro**
Estes ingredientes podem ficar marcados ou manchar de forma permanente a placa de cozinha.
- **Produtos de limpeza cáusticos**
Produtos de limpeza de fornos tais como o Easy Off® podem marcar a superfície da placa de cozinha.
- **Produtos de limpeza abrasivos**
Esfregões metálicos ou esponjas ásperas tais como as Scotch Brite® podem riscar e/ou deixar marcas metálicas. Esfregões metálicos com sabão tais como SOS® podem riscar a superfície.
- **Produtos de limpeza em pó**
Contendo lixívia de cloro podem manchar de forma permanente a placa de cozinha.
- **Produtos de limpeza inflamáveis**
Tais como um líquido de isqueiro ou WD-40.

Problema	Causa	Possível resolução
Nada funciona	A placa de cozinha não está ligada a um circuito elétrico apropriado. Fusível queimado ou o disjuntor do circuito disparou. Não há eletricidade na placa de cozinha. A placa de cozinha está no modo bloqueado.	Um eletricitista deverá verificar se está a ser fornecida a tensão nominal correta à placa de cozinha. Um eletricitista deverá substituir o fusível ou redefinir o disjuntor do circuito. Um eletricitista deverá verificar a sua fonte de alimentação. Desbloqueie a placa de cozinha.
Os elementos de aquecimento não aquecem corretamente	Estão a ser utilizadas painéis inadequados.	Selecione as painéis adequadas conforme descrito na secção Funcionamento da placa de cozinha deste manual.
A superfície de cerâmica de vidro está transparente ou aparenta cor vermelha.	Sob a luz direta ou intensa, por vezes poderá ser capaz de ver através do vidro para a estrutura devido à sua qualidade transparente. Poderá também reparar numa tonalidade vermelha nestas condições.	Estas são propriedades normais dos painéis de vidro cerâmico preto.
Tecla de bloqueio bloqueada após a primeira ligação ou o comando não responde.	Quando efetua a primeira ligação elétrica ou após uma falha de alimentação, qualquer luz intensa direta sobre a área do sensor pode afetar a funcionalidade de comando.	Ao ligar a unidade, certifique-se de que não existe nenhuma luz forte diretamente sobre a zona de comando, a qual pode comprometer a calibração do sensor de ligação resultando num comando que não responde.

Antes de contactar a assistência técnica, verifique “Resolução de problemas”. Pode poupar-lhe o custo de uma chamada de assistência técnica.

Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções seguintes. Ao telefonar, deve saber a data de aquisição, o modelo completo e o número de série do seu eletrodoméstico. Estas informações irão ajudar-nos a responder melhor ao seu pedido.

Registo de dados de reparação

Para informações sobre manutenção e peças autorizadas, consulte “GARANTIA para eletrodomésticos”.

Agora é uma boa hora para escrever esta informação no espaço fornecido de seguida.

Guarde a sua fatura, para validação da garantia.

Registo de dados de reparação

Número do Modelo _____

Número de Série _____

Data de Instalação ou Ocupação _____

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Waarschuwingen voor elektrische aansluiting	2
1 - Veiligheidsinstructies	3
Veiligheid van de kookplaat	3
Persoonlijke veiligheid	4
2 - Model- en onderdeelidentificatie	5
3 - Werking van inductieverwarming	6
Gebruik van potten en pannen	6
4 - Gebruik van de inductiekookplaat	7
Voor het eerste gebruik van de kookplaat	7
Vermogensverdeling	7
"Geluid" van pannen	7
5 - Instelling van elementen en bediening	10
Bedieningsknoppen en instelling van vermogensniveaus	10
Smeltfunctie	11
Warmhoudfunctie	11
Boostfunctie	11
Brugfunctie	11
Pannendetectiefunctie	11
Automatische opwarmtijdfunctie	12
Functie vergrendeling bediening	13
Restwarmte-indicatie	13
6 - Aanbevelingen voor het koken	14
Beperkingen van de gebruiksduur	15
Toets permanent ingedrukt	15
"Geluid" van pannen	15
7 - De kookplaat reinigen	16
8 - Oplossen van storingen KOOKPLAAT	17
9 - Assistentie of Service	18

Let op de symbolen die in deze handleiding worden gebruikt:



WAARSCHUWING

- Dit is het veiligheidssymbool. Dit symbool waarschuwt voor mogelijke gevaren die letsel of de dood kunnen veroorzaken.
- U kunt worden gedood of ernstig gewond raken als u deze instructies niet opvolgt.

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN BEWAAR ZE GOED.

Waarschuwingen voor elektrische aansluiting



WAARSCHUWING

- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een bevoegde installateur of servicedienst.
- **De modellen kunnen worden aangesloten op 240 V of 208 V.**



LET OP

- Schakel de elektrische voeding altijd uit voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Voor uw eigen veiligheid moet dit apparaat correct geaard zijn.

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de verantwoordelijke partij kunnen het recht van de gebruiker om het apparaat te gebruiken ongeldig maken.

Opmerking: Dit apparaat voldoet aan deel 18 van de FCC-regels. Het apparaat genereert, gebruikt en kan hoogfrequente energie uitstralen en kan, als het niet wordt geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, storingen veroorzaken in radio- of televisieontvangst. Er is echter geen garantie dat er in een bepaalde installatie geen storing zal optreden. Als dit apparaat storingen veroorzaakt in radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en weer in te schakelen, wordt de gebruiker aangeraden een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Richt of verplaats de ontvangstantenne opnieuw.
- Vergroot de afstand tussen het apparaat en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact of stroomkring die verschilt van de stroomkring waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de leverancier of een ervaren radio-/tv-technicus.



WAARSCHUWING

Personen met een pacemaker of vergelijkbaar medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn bij het gebruik van of het staan in de nabijheid van een inductiekookplaat terwijl deze in werking is. Het elektromagnetische veld kan de werking van een pacemaker of vergelijkbaar medisch hulpmiddel beïnvloeden. Het is raadzaam om uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel te raadplegen over uw specifieke situatie.



BELANGRIJKE INSTRUCTIE

Lees alle instructies voordat u dit apparaat in gebruik neemt.



Veiligheid van de kookplaat



WAARSCHUWING

Juiste installatie

- Zorg ervoor dat uw apparaat correct wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus.

Gebruik het apparaat nooit om de kamer te verwarmen

Laat kinderen nooit alleen

- Laat kinderen niet alleen in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
Ze mogen nooit op enig deel van het apparaat gaan zitten of staan.

Draag geschikte kleding

- Draag nooit loshangende of wijde kleding tijdens het gebruik van het apparaat.

Zelf onderhoud uitvoeren

- Vervang of repareer geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk wordt aanbevolen in de handleiding. Laat alle andere onderhoudswerkzaamheden uitvoeren door een gekwalificeerde technicus.

Opslag in of op het apparaat

- Brandbare materialen mogen niet in een oven of in de buurt van kookzones worden bewaard.

Gebruik geen water om vetbranden te blussen

- Blus vuur of vlammen of gebruik een droog chemische of schuimblusser.

Gebruik alleen droge pannenlappen

- Vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of ander dik textiel.

Laat kookzones nooit onbeheerd op hoge stand

- Overkoken kan rookvorming en vetspatten veroorzaken die vlam kunnen vatten.



WAARSCHUWING

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het kookoppervlak, omdat deze heet kunnen worden.

Kook niet op een gebroken kookplaat

- Als het kookoppervlak breekt, kunnen schoonmaakmiddelen of gemorste vloeistoffen binnendringen en een risico op elektrische schokken vormen. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde technicus.

Voorzichtig reinigen

- Wanneer u een natte spons of doek gebruikt om gemorste vloeistoffen op een heet kookoppervlak af te nemen, moet u oppassen dat u zich niet verbrandt aan de stoom. Sommige schoonmaakmiddelen kunnen schadelijke dampen afgeven wanneer ze op een heet oppervlak worden aangebracht.

Persoonlijke veiligheid



WAARSCHUWING

Om het risico op letsel bij een vetbrand te verkleinen, dient u het volgende in acht te nemen:

- Vet is brandbaar en moet zorgvuldig worden behandeld.
- Gebruik geen water om vetbranden te blussen.
- Pak nooit een brandende pan op. Smoor met een bakplaat of een platte metalen schaal.
- Vlammend vet buiten het keukengerei kan worden geblust met bakpoeder of, indien beschikbaar, een multifunctionele droog chemische of schuimblusser.
- Laat vet afkoelen voordat u het aanraakt.
- Veeg gemorste vloeistoffen direct weg.
- Als u alcoholhoudende dranken of andere sterke dranken flambeert onder een afzuigkap, schakel dan de ventilator uit. De luchtstroom kan ervoor zorgen dat de vlammen zich ongecontroleerd verspreiden.
- Laat het kookoppervlak nooit onbeheerd achter bij hoge temperatuurinstelling. Overkoken kan rookvorming en vetophoping veroorzaken die vlam kunnen vatten.



LET OP

Laat geen aluminiumfolie, plastic, papier of stof in contact komen met een heet oppervlak. Laat pannen nooit droogkoken.

- **Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.** Als de vlammen niet direct doven, **verlaat de ruimte en bel de brandweer.**
- Zorg dat er altijd een goed werkende rookmelder in de buurt van de keuken aanwezig is.
- Laat de afzuigkap **alleen** aan tijdens het flamberen van voedsel **als er rook is maar geen vlammen.**

Gebruik een brandblusser alleen als

- U zeker weet dat u over een brandblusser van type ABC beschikt en weet hoe u deze moet bedienen.
- De brand klein is en zich beperkt tot de plaats waar deze is ontstaan.
- De brandweer wordt gewaarschuwd.
- U de brand kunt bestrijden met uw rug naar een uitgang.
- Gebruik **nooit** water om keukenbranden te blussen.
- Als uw kleding vlam vat, **laat u zich onmiddellijk op de grond vallen en rol** om de vlammen te doven.



WAARSCHUWING

Om het risico op brandwonden tijdens het gebruik van de kookplaat te verkleinen, houdt rekening met het volgende:

- Gebruik de kookplaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Laat kinderen of huisdieren niet alleen of zonder toezicht in een ruimte waar apparaten in gebruik zijn. Ze mogen nooit op enig deel van het apparaat gaan zitten of staan.



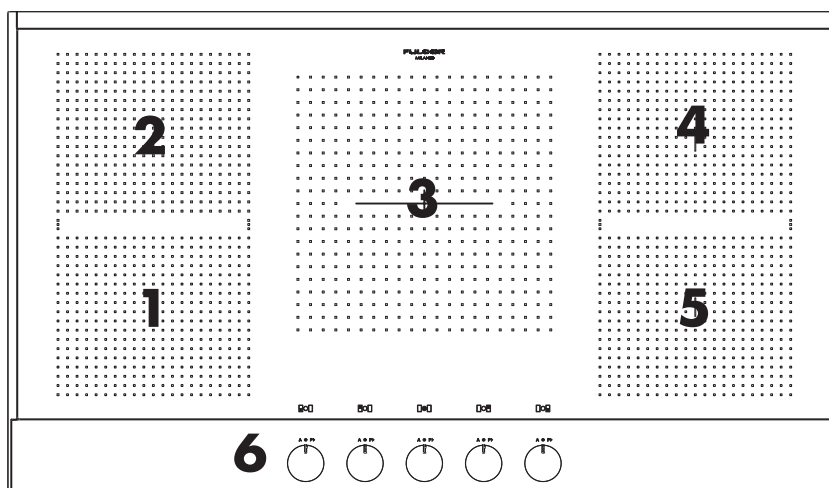
LET OP

Berg geen voorwerpen die interessant kunnen zijn voor kinderen op in kasten boven het fornuis of op de achterzijde ervan; kinderen die erop klimmen om iets te pakken kunnen ernstig gewond raken.

Bij gebruik van de kookplaat

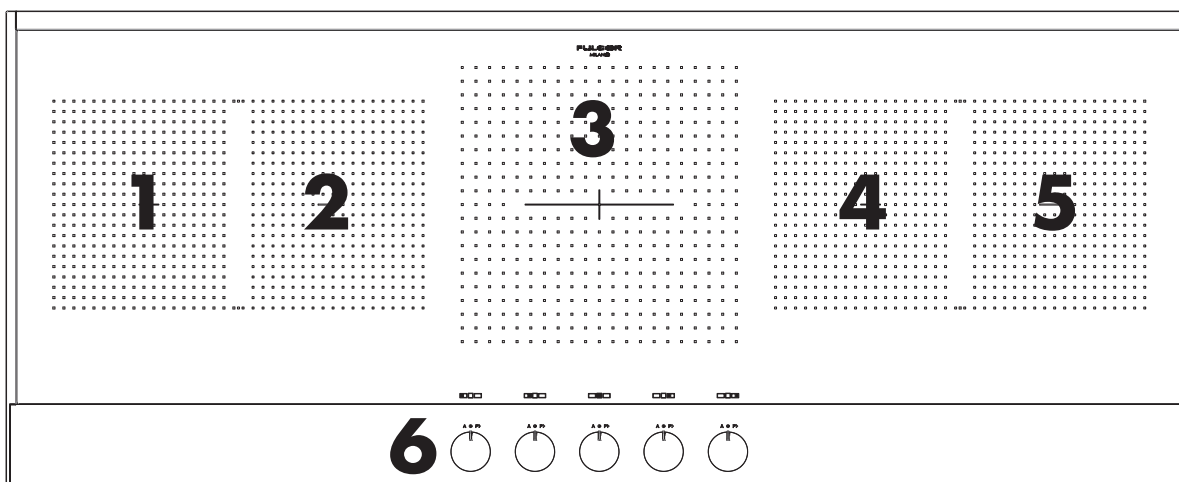
- **Raak de kookzones of de gebieden ernaast niet aan.** De oppervlakken kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken. Kookelementen kunnen heet zijn, ook als ze donker van kleur zijn. Raak tijdens of na het koken de kookzones of verwarmingselementen niet aan en laat er geen brandbare materialen tegenaan komen voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

90-MODELLEN



90	
Positie 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850 W (Booster 5500/2600 W)
Positie 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 6	bediening met knop

120-MODELLEN



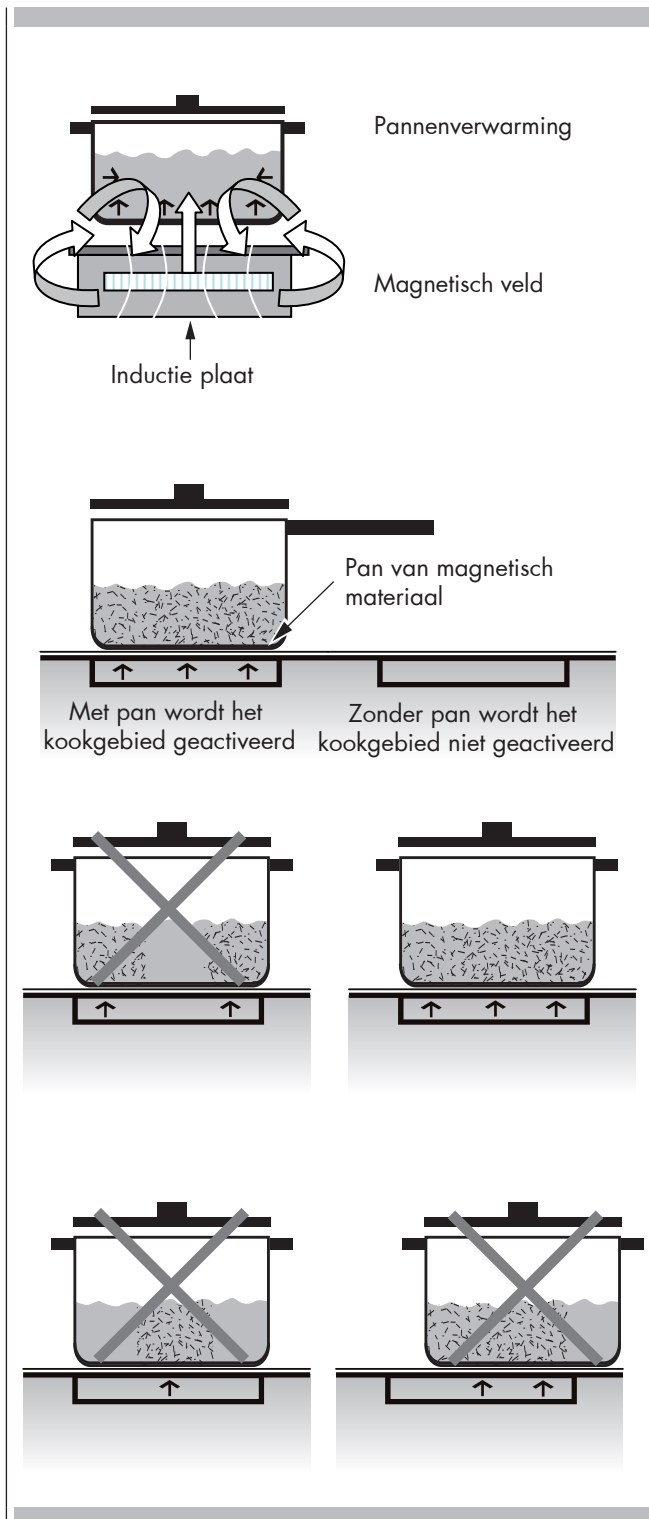
120	
Positie 1	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 2	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 3	280 mm x 180 mm - 3000/1850 W (Booster 5500/2600 W)
Positie 4	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 5	190 mm x 220 mm - 2100 W (Booster 3700 W)
Positie 6	bediening met knop

Hoe inductieverwarming werkt

In de inductiekookplaat bevindt zich een elektronische schakeling die een spoel aanstuurt. Deze spoel wekt een magnetisch veld op dat wordt geactiveerd zodra het in contact komt met geschikt kookgerei (**van magnetisch materiaal**).

De pan op de kookplaat warmt onmiddellijk op, terwijl de kookplaat zelf koud blijft.

Er gaat geen warmte verloren. De warmte die in de pan wordt opgewekt, maakt het mogelijk om snel te koken en zo tijd en energie te besparen.



Gebruik van potten en pannen

⚠ LET OP

Het elektronische circuit in de inductiekookplaat vereist kookgerei dat van ferromagnetisch materiaal is gemaakt. Geschikte pannen zijn van geëmailleerd staal, gietijzer of speciaal roestvrij staal voor inductie.

Om te controleren of een pan geschikt is, kunt u een magneet gebruiken om te zien of deze aan de bodem van de pan blijft kleven. Gebruik nooit normaal dun staal of iets dat ook maar een beetje glas, terracotta, koper of aluminium bevat.

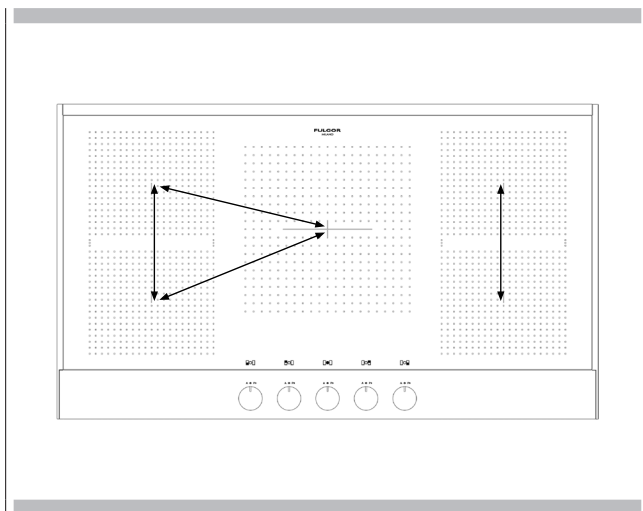
Het display van de kookzone geeft aan of de pan geschikt is. Wanneer de vermogensindicator knippert, is de pan niet geschikt of is de diameter van de panbodem te klein voor de kookzone.

De pannen moeten exact in het midden van de kookzone worden geplaatst.

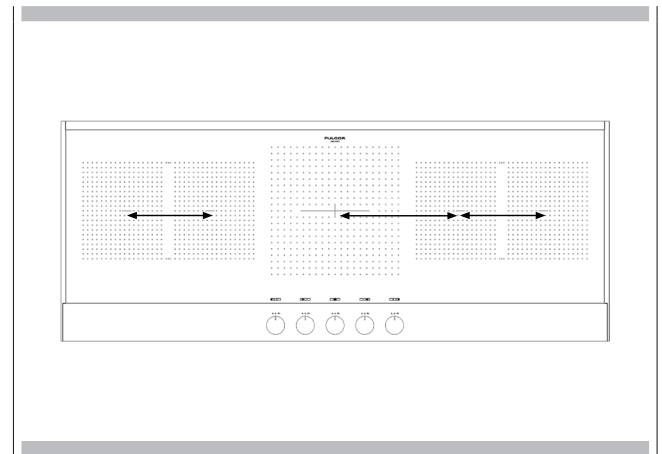
Bij sommige kookzones wordt een binnendiameter aangegeven met een lichtere markering.

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- Alle producten worden in de fabriek gereinigd met oplosmiddelen om zichtbare sporen van vuil, olie en vet te verwijderen die tijdens het productieproces kunnen zijn achtergebleven.
- Verwijder, indien aanwezig, alle verpakkingsmateriaal en documentatie van het kookoppervlak.
- Reinig het glazen oppervlak van uw kookplaat voor het eerste gebruik. Een grondige reiniging met een speciale glasreiniger voor kookplaten wordt aanbevolen. Dit kost slechts een minuut en zorgt voor een schone, glanzende laag op het glas voor het eerste gebruik.
- Tijdens de eerste keren gebruik kan er een lichte geur vrijkomen; dit is normaal en verdwijnt vanzelf.
- Het optimale kookresultaat hangt af van het juiste kookgerei dat wordt gekozen en gebruikt.
- Het kookoppervlak houdt de warmte vast en blijft nog meer dan 20 minuten heet nadat de elementen zijn uitgeschakeld.
- Het glaskeramische kookoppervlak is een duurzaam materiaal dat bestand is tegen schokken, maar niet onbreekbaar is als er een pan of ander voorwerp op wordt laten vallen.
- Laat pannen nooit droogkoken. Dit kan de pan, het element en/of de kookplaat beschadigen.
- Schuif geen kookgerei over het kookoppervlak, omdat dit het glas kan krassen



Kookplaten met 4 kookzones met inductiegeneratoren aan de rechter- en linkerkant (2).



Kookplaten met 5 kookzones met inductiegeneratoren aan de rechterkant en aan het midden van de linkerkant (3).

Vermogensverdeling

Kookplaten met vier kookzones zijn verdeeld in twee afzonderlijke verwarmingszones.

Kookplaten met vijf kookzones zijn verdeeld in 3 zones.

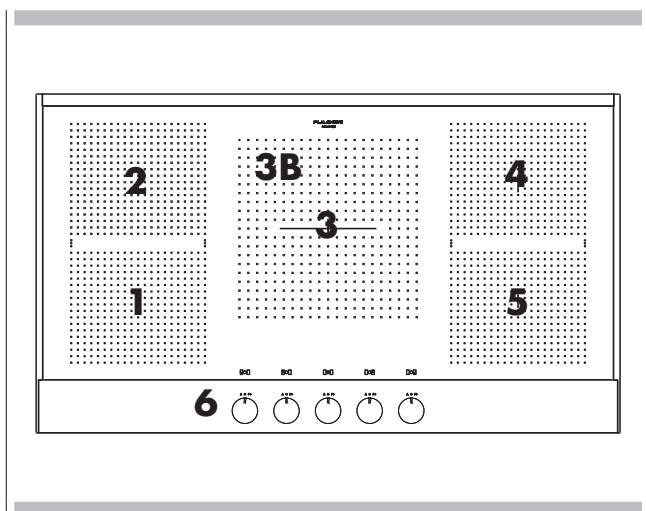
Een generator stuurt 2 elementen aan, of twee kookzones binnen een verwarmingssectie delen het vermogen van een generator.

Vermogensverdeling wordt geactiveerd wanneer beide elementen in dezelfde kookzone zijn ingeschakeld en een element is ingesteld op Boost (P). Het element dat niet op Boost staat, schakelt dan over op een lager vermogensniveau. Dit wordt vermogensverdeling genoemd.

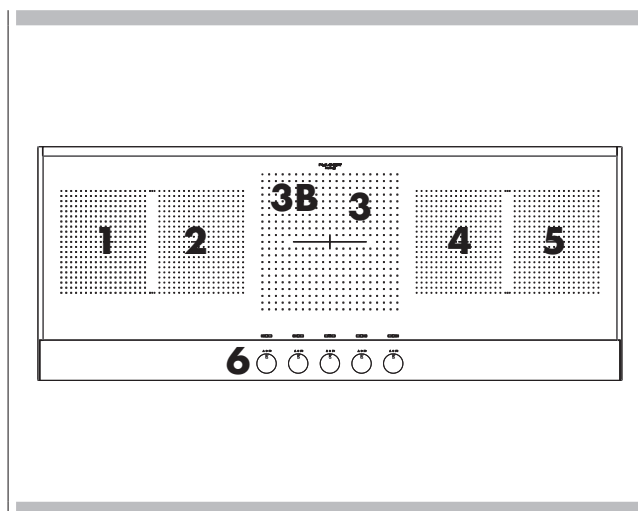
“Geluid” van pannen

Tijdens het gebruik van aangrenzende kookzones die op bepaalde vermogensniveaus zijn ingesteld, kunnen magnetische velden op elkaar inwerken en een laag fluitend geluid of een onderbroken “zoemend” geluid produceren. Pannen die de kookzone volledig bedekken, produceren minder geluid. Een zacht “zoemend” geluid is normaal, vooral bij hoge instellingen. Deze geluiden kunnen worden verminderd of voorkomen door het vermogensniveau van een of beide kookzones te verlagen of te verhogen.

Bij sommige kookzones wordt een binnendiameter aangegeven met een lichtere markering.



90 brede kookplaat. Gebruik de minimale pannendiameter die in de tabel voor elk kookelement wordt aangegeven.



120 brede kookplaat. Gebruik de minimale pannendiameter die in de tabel voor elk kookelement wordt aangegeven.

Pannendiameter 90 - 120

1	12,0 cm	Minimale pannendiameter
2	12,0 cm	Minimale pannendiameter
3	11,0 cm	Minimale pannendiameter
3B	25,0 cm	Minimale pannendiameter
4	12,0 cm	Minimale pannendiameter
5	12,0 cm	Minimale pannendiameter

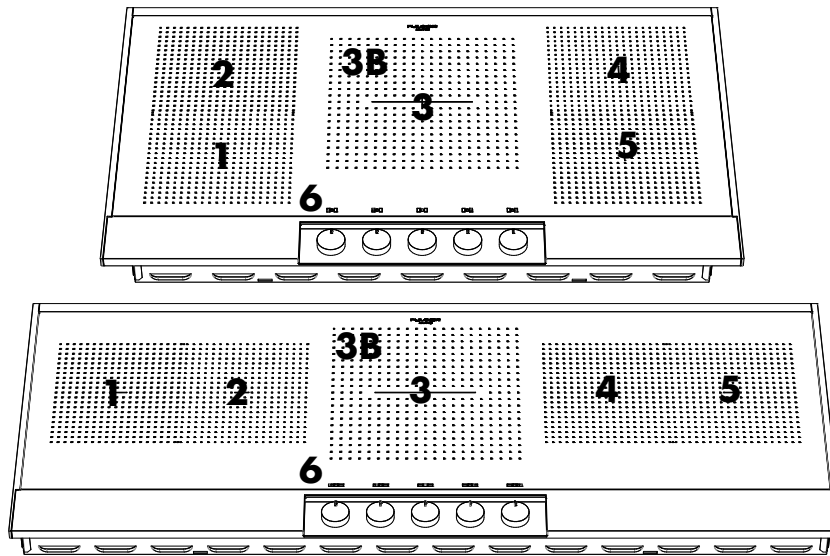
OPMERKING: Dubbele kookzone met twee kookoppervlakken (3-3B)

De kookzone met dubbele grootte bevat twee afzonderlijke kookzones.

Wanneer de diameter van de pan overeenkomt met die van de enkele kookzone, werkt de zone als een enkele kookzone.

Wanneer de diameter overeenkomt met die van de dubbele kookzone, wordt de dubbele zone automatisch geactiveerd.

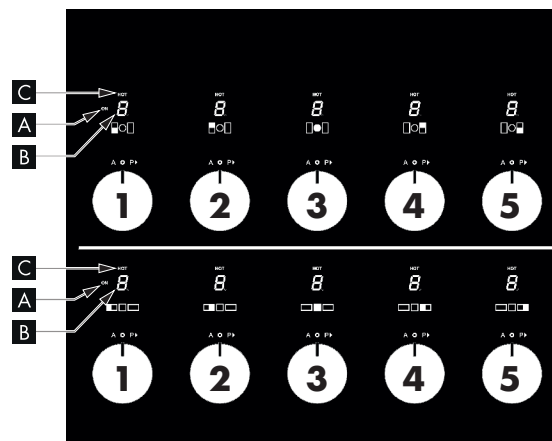
KENMERKEN VAN UW KOOKPLAAT 90-120



90-120			
Positie 1	2100 W (Boost 3700 W)	190 mm x 220 mm	inductie-element en bediening
Positie 2	2100 W (Boost 3700 W)	190 mm x 220 mm	inductie-element en bediening
Positie 3	1850 W (Boost 2600 W)	180 mm	inductie-element en bediening
Positie 3B	3000 W (Boost 5500 W)	280 mm	inductie-element en bediening
Positie 4	2100 W (Boost 3700 W)	190 mm x 220 mm	
Positie 5	2100 W (Boost 3700 W)	190 mm x 220 mm	inductie-element en bediening
Positie 6	led-display		inductie-element en bediening

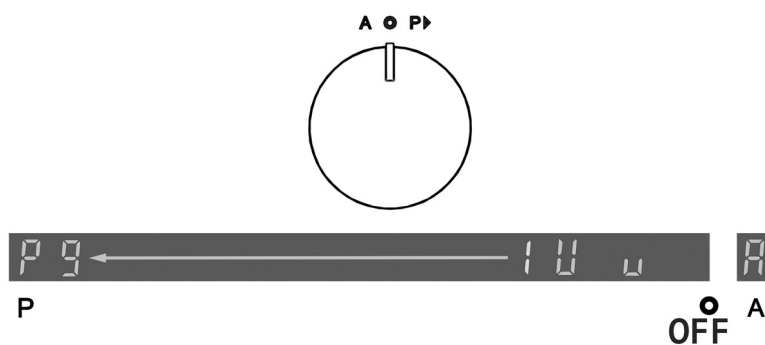
DISPLAY AANDUIDINGEN

A – display AAN
 B – display vermogensniveau
 C – display restwarmte



OPMERKING: de vermogensniveaus zijn indicatief en kunnen variëren afhankelijk van de gebruikte pan of de ingesteldeodus.

INSTELLING VAN ELEMENTEN EN BEDIENING



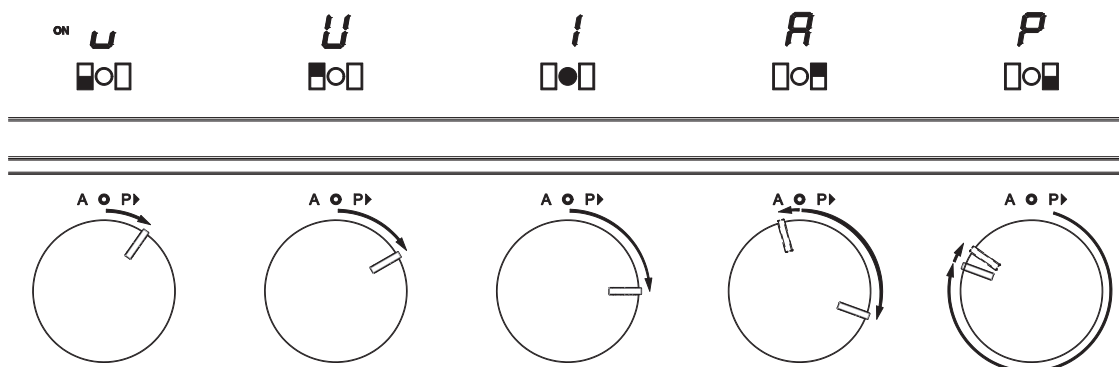
Bedieningsknoppen en instelling van vermogensniveaus

De positie van elke knop komt overeen met de positie van het inductie-element dat ermee wordt bediend.

Om een zone in te schakelen: DRUK en DRAAI de knop met de klok mee naar de gewenste stand. Het vermogen van de betreffende kookzone kan worden ingesteld van minimaal 1 tot maximaal 9. Om het vermogen van de kookzone te verlagen, draait u de knop tegen de klok in.

Het actuele vermogensniveau wordt op het display van de kookplaat weergegeven.

Voorbeeld:



HOT 	Smelfunctie Wanneer de knop vanuit nulpositie met de klok mee wordt gedraaid, is het eerste "vermogensniveau" dat wordt bereikt de smelfunctie. Het overeenkomstige 7-segment-display toont het symbool "u". De smelfunctie wordt gebruikt om de bodem van de pan te verwarmen (40 C / 105 F binnenin de pan). Deze functie dient om voedsel te smelten. De maximale gebruiksduur van de smelfunctie is beperkt tot 2 uur.
HOT 	Warmhoudfunctie De warmhoudfunctie is het tweede "vermogensniveau" dat wordt geselecteerd wanneer de knop met de klok mee wordt gedraaid. Het overeenkomstige 7-segment-display toont het symbool "U". De warmhoudfunctie wordt gebruikt om de bodem van de pan te verwarmen tot 70 C / 160 F (65 C / 150 F binnenin de pan). Met deze functie kan voedsel warm worden gehouden of voorzichtig worden opgewarmd. De maximale gebruiksduur van de warmhoudfunctie is beperkt tot 2 uur.
HOT 	Boostfunctie Om de boostfunctie te activeren, drukt u op de knop en draait u deze met de klok mee naar de overdrukpositie "P" totdat een pieptoon klinkt. Het symbool zoals weergegeven "P" verschijnt op het display. Na 10 minuten wordt de boostfunctie automatisch uitgeschakeld en wordt het symbool "P" niet langer op het display weergegeven. De inductiebediening wordt dan automatisch ingesteld op niveau 9.
HOT 	Brugfunctie Bij de 90- en 120-modellen kunnen de aangrenzende zones (1-2)(4-5) worden gekoppeld (brug) om als een enkele langwerpige kookzone te functioneren. Van de 2 kookzones zijn 2 en 4 de "passieve kookzone" en 1 en 5 de "hoofdkookzone". Om de twee zones met elkaar te koppelen: draai de knoppen van beide zones gelijktijdig met de klok mee helemaal naar positie "P" (Power Boost) en houd ze daar minstens 3 seconden vast. Laat beide knoppen los; ze springen terug naar stand 9. De knop voor zone 2 en 4 moet in deze positie blijven staan om de brugfunctie te behouden. Het display van die zones (2 en 4) geeft het symbool van de actieve brugfunctie weer. Nu kan de knop van de hoofdkookzone (1 en 5) worden gebruikt om het vermogensniveau aan te passen, wat effect heeft op beide zones, die samen als een enkele kookzone werken. Als de hoofdregelknop naar de stand OFF wordt gedraaid of als de knop van de passieve (2 en 4) zone wordt aangepast, wordt de brugmodus geannuleerd en werken beide zones opnieuw onafhankelijk van elkaar.
HOT 	Pannendetectiefunctie Het kookniveau van de kookzone kan worden geselecteerd door de knop naar de gewenste positie te draaien, ook als er nog geen pan op staat. Het vermogensniveau wordt automatisch geactiveerd zodra een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Wanneer er geen pan wordt gevonden, verandert het display na korte tijd en verschijnt het symbool "pan ontbreekt". Dit symbool blijft zichtbaar totdat een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst of totdat de maximale tijd van 10 minuten is verstreken. Hetzelfde geldt als de pan tijdens het normale koken wordt verwijderd. Na 10 minuten zonder dat er pan gevonden is schakelt de kookzone automatisch uit en kan deze pas opnieuw worden geactiveerd nadat de knop weer in de stand OFF is gezet.

HOT



Automatische opwarmtijdfunctie

Het doel van de automatische opwarmtijdfunctie is om het opwarmen van voedsel tot de gewenste temperatuur sneller te laten verlopen dan wanneer de inductiezone rechtstreeks op dat niveau wordt ingesteld.

De automatische opwarmfunctie werkt als een “snelle voorverwarming” voor een inductiezone. Ze gebruikt tijdelijk het vermogen van instelling 9 om de gewenste lagere temperatuur sneller te bereiken.

Het wordt niet aanbevolen deze functie te gebruiken om een lege pan of pot voor te verwarmen.

Voorbeeld: u stelt een inductiezone in op stand 4. Deze ontvangt een bepaalde hoeveelheid vermogen die gedurende de instelling constant wordt gehouden. Bij dat lagere vermogen duurt het echter langer om de gewenste temperatuur te bereiken. Wanneer u de inductiezone instelt op stand 9, krijgt ze aanzienlijk meer vermogen waardoor de temperatuur sneller stijgt. Hoe bereikt u de temperatuur van stand 4 maar met de snelheid en het vermogen van stand 9? Gebruik de automatische opwarmfunctie.

Om de automatische opwarmtijdfunctie te activeren, drukt u op de knop en draait u deze tegen de klok in naar positie “A” (u voelt een lichte weerstand). Houd hem op “A” totdat het symbool “A” op het display van de ingestelde inductiezone verschijnt. Het gaat knipperen en wacht op de volgende invoer. Selecteer binnen 10 seconden (terwijl de “A” knippert) het gewenste kookniveau van 1 tot 8. Deze functie werkt niet als u na het verschijnen van de knipperende “A” kiest voor smelten, warmhouden of niveau 9.

Het geselecteerde kookniveau wordt het niveau dat actief is nadat de automatische opwarming is voltooid. Tijdens de automatische opwarmperiode wisselt het display van de inductiezone afwisselend tussen “A” en het geselecteerde kookniveau. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de tijdsduur waarin de automatische opwarmmodus op niveau 9 werkt voordat automatisch wordt overgeschakeld naar het ingestelde niveau.

Zodra de automatische opwarmfunctie is geactiveerd, wordt de modus geannuleerd als de knop wordt aangepast, waarna de inductiezone gewoon op de ingestelde temperatuur blijft werken. Als u vindt dat niveau 9 lang genoeg actief is geweest, kunt u de modus eenvoudig annuleren door de knop naar een andere instelling en vervolgens terug te draaien naar de oorspronkelijke instelling, als u dat wenst.

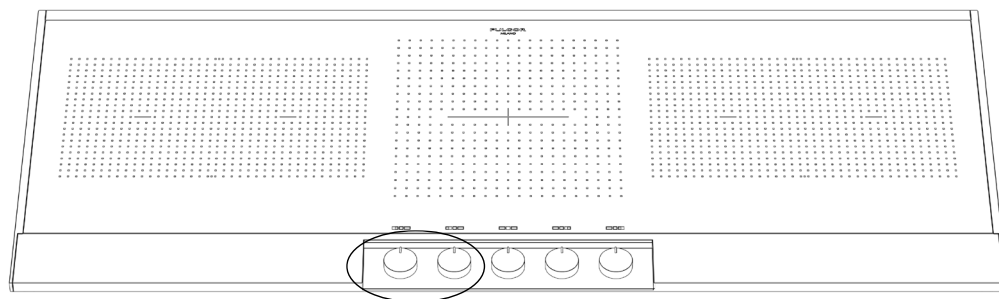
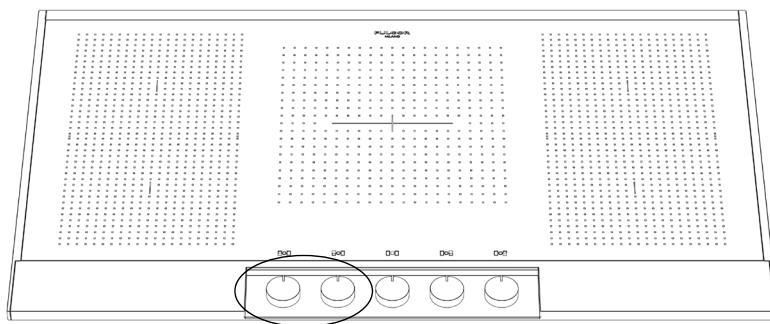
Automatische opwarming	
Niveau Zone	Tijd (seconden)
Niveau 1	48
Niveau 2	144
Niveau 3	230
Niveau 4	312
Niveau 5	408
Niveau 6	120
Niveau 7	168
Niveau 8	216
Niveau 9	-

HOT

Functie vergrendeling bediening

De functie vergrendeling bediening is een voorziening die het apparaat beschermt tegen onbedoeld of onjuist gebruik. Wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld, drukt u gelijktijdig op twee knoppen en draait u deze tegen de klok in naar de overdrukpositie "A". Ze moeten ten minste 2 seconden in die positie worden gehouden tot de symbolen "L" op de displays verschijnen. Laat de knoppen daarna los.

90 / 120



Om de vergrendelingsfunctie te deactiveren, herhaalt u dezelfde procedure als voor het activeren. Na het ontgrendelen moeten alle knoppen terug worden gedraaid naar de nulpositie (als een knop zich in een andere positie bevond dan nul). De bediening is dan uitgeschakeld en kan weer normaal worden gebruikt.

OPMERKING: Als de knoppen niet lang genoeg in de overdrukpositie worden gehouden, wordt de vergrendelingsfunctie niet geactiveerd of weergegeven. Als de knoppen langer dan 30 seconden in die positie worden gehouden, wordt de invoer als ongeldig beschouwd en verschijnt een foutmelding "Toets permanent ingedrukt" (symbool knippert).

HOT

Restwarmte-indicatie

Kookzones die al zijn uitgeschakeld, kunnen nog steeds een heet glasoppervlak hebben. Om de gebruiker te waarschuwen en te beschermen tegen verbranding, wordt deze toestand weergegeven; de meting van de restwarmte gebeurt via de temperatuursensor van elke inductiekookzone. Wanneer de gemeten temperatuur op het glas onder 60 °C / 140 °F daalt, verdwijnt het symbool dat het hete oppervlak aangeeft.

Sommige traditionele kookmethoden, zoals au-bain-marie (waterbad) voor crèmes, sauzen, chocolade enz., zijn niet langer nodig, omdat u deze nu rechtstreeks in de pan kunt bereiden dankzij de perfecte vermogensregeling en gelijkmatige temperatuurverdeling van het inductiesysteem.

U kunt de functie "Booster" gebruiken bij water en soepen totdat ze koken; gebruik daarna onmiddellijk een lager niveau om overtollige stoom te voorkomen en energie te besparen.

Bij het frituren: verhit de olie tot het hoogste vermogensniveau en verlaag vervolgens, indien nodig, tot een gemiddeld niveau wanneer u voedsel in de pan doet.

Gebruik altijd potten en pannen met een goed passend deksel.

Verlaag tijdig het geselecteerde vermogen in de kookzone; laat water niet onnodig lang koken.

Kies altijd kookgerei van een geschikte grootte voor de hoeveelheid voedsel die u wilt bereiden. Een grote pan die niet volledig gevuld is, verbruikt veel energie.

Voor de beste kookresultaten worden metalen potten en pannen met een platte bodem aanbevolen. Zorg ervoor dat de bodem van de pan overeenkomt met de kookzone die op het glas is aangegeven.

Om energie te besparen kunt u groenten en aardappelen koken in een kleine hoeveelheid water. Verhit nooit lege pannen, omdat deze kunnen worden beschadigd en ook het glasoppervlak van de kookplaat kunnen aantasten.



BELANGRIJK

Automatische uitschakeling

De inductiekookplaat beschikt over een automatische beveiliging die de gebruiksduur beperkt.

Afhankelijk van het gekozen kookniveau is er een maximale gebruiksduur ingesteld; het beveiligingssysteem wordt alleen geactiveerd als er geen wijziging van kookniveau plaatsvindt. Wanneer deze maximale gebruiksduur op een kookzone wordt overschreden, schakelt de kookzone automatisch uit, klinkt er een korte pieptoon en, als de zone nog heet is, wordt het symbool "restwarmte" weergegeven.

Om de kookzone opnieuw te activeren, moet de bedieningsknop worden teruggedraaid naar de stand OFF.



BELANGRIJK

Oververhittingsstatus van de kookzone

Wanneer de kookplaat gedurende langere tijd op vol vermogen wordt gebruikt, kunnen de elektronische componenten moeite krijgen om af te koelen, vooral bij hoge omgevingstemperaturen. Om te voorkomen dat de elektronica te heet wordt, wordt het vermogen van de kookzone automatisch geregeld om zichzelf te beschermen.

Beperkingen van de gebruiksduur

Alle inductieapparaten van Fulgor Milano zijn uitgerust met veiligheidstijdbeperkingen (Beperking van de gebruiksduur of OTL) op de inductiekookzones. De onderstaande tabel toont de verschillende OTL-waarden voor elke kookzone voordat de tijdslimiet wordt bereikt, afhankelijk van het gekozen vermogensniveau. (Dit geldt ook voor gekoppelde zones of inductie-grillplaten, afhankelijk van het model). Langdurig koken of sudderen gedurende de nacht is dus mogelijk bij instellingen 1, 2 of 3.

OTL – Beperking van de gebruiksduur		
Niveau	Specificaties [h]	Tijdslimiet [h:m]
Laag	2	2:00
1	18	18:00
2	18	18:00
3	18	18:00
4	5,0	5:00
5	4,0	4:00
6	1,5	1:30
7	1,5	1:30
8	1,5	1:30
9	1,5	1:30

Toets permanent ingedrukt

FOUTMELDING

HOT



Als de knoppen in de standen "A" of "P" zijn blijven staan gedurende meer dan 30 seconden, zal er een foutmelding verschijnen op het display, of schakelt het display uit.

"Geluid" van pannen

Tijdens het gebruik van aangrenzende kookzones die op bepaalde vermogensniveaus zijn ingesteld, kunnen magnetische velden op elkaar inwerken en een laag fluitend geluid of een onderbroken "zoemend" geluid produceren. Pannen die de hele kookring bedekken, produceren minder geluid. Een zacht "zoemend" geluid is normaal, vooral bij hoge instellingen. Deze geluiden kunnen worden verminderd of geëlimineerd door het vermogensniveau van een of beide kookzones te verlagen of te verhogen.

Hoe minder ferromagnetisch materiaal een pan bevat, hoe meer geluid deze maakt en hoe minder efficiënt deze werkt, tot het punt waarop de pan mogelijk niet continu of helemaal niet wordt gedetecteerd. Vermijd indien mogelijk "inductiegeschikt" kookgerei dat is "gelamineerd". Slechts een klein deel van het materiaal in de bodem bevat voldoende ferromagnetisch metaal voor een effectieve werking op een inductiekookplaat. Het ideale kookgerei is van massief roestvrij staal of gietijzer (eventueel geëmailleerd).

Als u problemen ondervindt met een bepaalde pan, test dan dezelfde kookzone met een volledig roestvrijstaal of gietijzeren pan. Als die pan goed werkt, ligt het probleem bij het andere kookgerei en niet bij het apparaat.

Anti-aanbakpannen zijn minder geschikt voor inductie, omdat ze meestal van aluminium zijn gemaakt, dat niet magnetisch is.

Hoe meer ferromagnetisch materiaal het kookgerei bevat, hoe beter en stiller de kookplaat zal werken.

! LET OP

Zorg dat de elektrische voeding is uitgeschakeld en alle oppervlakken zijn afgekoeld voordat u onderdelen van de kookplaat schoonmaakt.

Breng dagelijks een kleine hoeveelheid speciale keramische kookplatreiniger aan; deze vormt een bescherm laag die het verwijderen van watervlekken of etensresten vergemakkelijkt. De temperatuur van het kookoppervlak vermindert de beschermende werking van deze reiniger. Hij moet voor elk gebruik opnieuw worden aangebracht. Gebruik een schone doek en breng voor elk gebruik kookplatreiniger aan om stof of metaalstrepen te verwijderen die zich op het aanrechtoppervlak kunnen vormen tussen de gebruiksbeurten.

FRAME

(Roestvrijstalen modellen)

Wrijf bij het reinigen altijd met de nerfrichting mee. Bij middelzware/hardnekkige vervuiling kunt u BonAmi® of Soft Scrub® (zonder bleekmiddel) gebruiken.

Reinig met een vochtige spons of doek, spoel af en droog na.

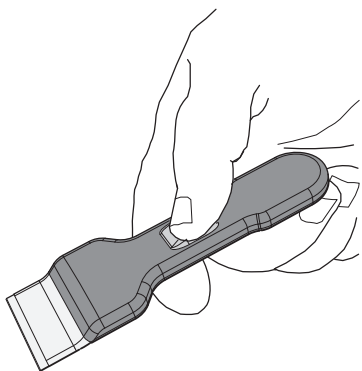
DAGELIJKSE REINIGINGSTECHNIKEN

Reinig het oppervlak pas als het volledig is afgekoeld, met uitzondering van het volgende.

DE KOOKPLAAT REINIGEN

Verwijder de volgende vervuilingen onmiddellijk met een glaskrabber:

- Droge suiker
- Suikersiroop
- Tomatenproducten
- Melk



DAGELIJKS GEBRUIK

Veeg spatten af met een schone, vochtige doek; gebruik witte azijn als er nog een vlek zichtbaar is; spoel af. Breng een kleine hoeveelheid kookplatreiniger aan. Laat drogen en wrijf het oppervlak op met keukenpapier of een schone doek.

! LET OP

Gebruik geen enkel reinigingsmiddel op het glas zolang het oppervlak heet is; gebruik alleen de glaskrabber. De dampen die kunnen vrijkomen zijn schadelijk voor uw gezondheid.

Verwarming van de reiniger kan een chemische reactie veroorzaken die het oppervlak aantast of beschadigt.

AANBEVOLEN REINIGINGSMIDDELEN

- **Reinigingscrème voor kookplaten:**
Gebruik slechts een kleine hoeveelheid; breng aan met keukenpapier of een doek. Veeg over het oppervlak en poets met een schone, droge doek.
- **BonAmi®:**
Goed afspoelen en afdrogen.
- **Soft Scrub® (zonder bleekmiddel):**
Goed afspoelen en afdrogen.
- **Witte azijn:**
Goed afspoelen en afdrogen.
- **Glaskrabber**
Wordt met de kookplaat meegeleverd.

Opmerking: De genoemde reinigingsmiddelen geven het type aan en vormen geen aanbeveling.

VERMIJD DEZE REINIGINGSMIDDELEN

- **Glasreinigers die ammoniak of chloorbleekmiddel bevatten**
Deze ingrediënten kunnen het kookoppervlak blijvend aantasten of verkleuren.
- **Sterk bijtende reinigingsmiddelen**
Ovenreinigers zoals Easy Off® kunnen het kookoppervlak aantasten.
- **Schurende reinigingsmiddelen**
Metalen schuurspunten of schuurpads zoals Scotch Brite® kunnen krassen veroorzaken of metaalstrepen achterlaten.
Zeepgevulde schuurspunten zoals SOS® kunnen het oppervlak krassen.
- **Poedervormige reinigingsmiddelen**
Met chloorbleekmiddel kunnen blijvende vlekken veroorzaken op het kookoppervlak.
- **Ontvlambare reinigingsmiddelen**
Zoals aanstekervloeistof of WD-40.

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Niets werkt	Kookplaat niet aangesloten op de juiste elektrische stroomkring. Zekering doorgeslagen of stroomonderbreker uitgeschakeld. Geen stroomtoevoer naar de kookplaat. Kookplaat staat in vergrendelingsmodus.	Laat een elektricien controleren of de kookplaat op de juiste spanning is aangesloten. Laat een elektricien de zekering vervangen of de stroomonderbreker resetten. Laat een elektricien de stroomvoorziening controleren. Ontgrendel de kookplaat.
Verwarmingselementen verwarmen niet goed	Er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Gebruik geschikt kookgerei zoals beschreven in de paragraaf "Gebruik van de kookplaat" in deze handleiding.
Glaskeramisch oppervlak is doorschijnend of lijkt roodachtig.	Bij directe of felle verlichting kunt u soms door het glas heen kijken en in het chassis kijken vanwege de transparante kwaliteit ervan. Ook kunt u onder deze omstandigheden een rode gloed zien.	Dit is normaal voor zwarte keramische glasplaten.
Vergrendeltoets geblokkeerd na eerste aansluiting of niet-reagerende bediening.	Bij de eerste elektrische aansluiting of na een stroomstoring kan direct fel licht boven het sensorgebied de bedieningsfunctionaliteit beïnvloeden.	Zorg ervoor dat er geen fel licht rechtstreeks op de bedieningszone schijnt wanneer u het apparaat inschakelt. Dit kan de kalibratie van de opstartsensor verstoren, waardoor de bediening niet meer reageert.

Controleer eerst "Probleemoplossing" voordat u contact opneemt met de serviceafdeling. Dit kan u de kosten van een servicebezoek besparen.

Volg onderstaande instructies, als u nog steeds hulp nodig heeft. Wanneer u belt, noteer dan de aankoopdatum en het volledige model- en serienummer van uw apparaat. Deze informatie helpt ons om uw verzoek sneller te behandelen.

Servicegegevens

Voor geautoriseerde service of informatie over onderdelen, zie "GARANTIE voor huishoudelijke apparaten".

Dit is een goed moment om deze informatie in het daarvoor bestemde veld hieronder te noteren.

Bewaar uw factuur voor de geldigheid van de garantie.

Servicegegevens

Modelnummer _____

Serienummer _____

Datum van aankoop of bezitneming _____

FULGOR MILANO
