

M6RT77*1

M6RT77*2

COOKING HOBS VCR 30"

TABLES DE CUISSON VCR 30"

EN INSTALLATION - USE - MAINTENANCE

FR INSTALLATION - EMPLOI - ENTRETIEN

Dear Customer,

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

EN English

EN

FR Français

THE MANUFACTURER

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL,

SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

Safety Instructions

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 let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Proper Pan Size

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

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

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

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place

- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Protective Liners

- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed Cooking Utensils

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

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

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Soak Removable Heating Elements

- Heating elements should never be immersed in water.

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 sheet or flat 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

flambléing 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.

When using the cooktop installed over oven

- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use

This will avoid permanent damage to the surface.

Use of the heating areas

Use proper pan size. This appliance is equipped with four surface units of different size. Select utensils having sturdy flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency. Never leave surface units unattended at high setting. Boilover causes smoke and greasy spillovers that may ignite.

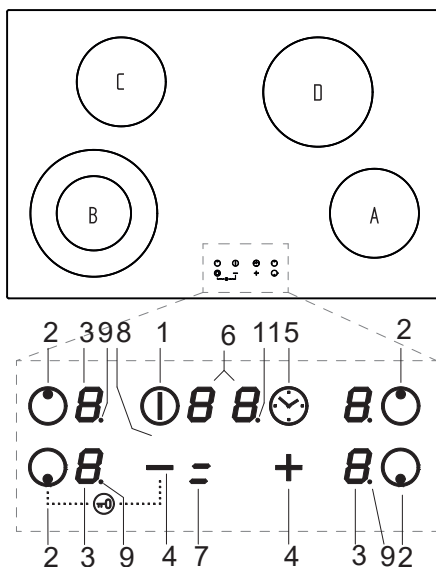
Caution should be taken not to forget the heaters connected if a pot is not placed on them.

Care should be taken not to place big pots too close to any heat sensitive elements of the surface where the hob is built in.

Do not cook food directly on the surface of the hob. Your glass-ceramic hob is not a griddle and should not be used for this purpose. However attractive the idea may seem, it will only create problems that are better avoided, as the food is bound to stick to the surface.

Control panel

Use proper pan size. This appliance is equipped with four surface units of different size. Select utensils having sturdy flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.



- 1 - Power-on
- 2 - Cooking area
- 3 - Power display
- 4 - Less/more
- 5 - Timer
- 6 - Display timer
- 7 - Double-circuit led
- 8 - Power-on led
- 9 - Decimal point
- 10 - Triple-circuit led
- 11 - Timer decimal point

Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen: Ø 145 - 1200 W / 1200 W

Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen: Ø 180 - 1700 W / 1800 W

Double circuit radiant: Ø 210/120 - 2100 W (700 / 1400)

Switching on the device

- 1 - Press the key (1) to activate the control: the adjustment-level indicators (3) show "0" and a power-on LED appears under the 1 key.
- 2 - Perform the next operation within 10 seconds, otherwise the device will switch off automatically.

Adjusting power and the timer by means of the "+" and "-" keys

Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the setting of the plates and the required time on timer/minute counter (6). The "+" and "-" controls (4) are common to both functions. Accordingly, to regulate the power of the hob, first select the zone with key (2), then adjust the relative power level using the "+" and "-" keys (4); this done, select the timer function with key (5) and proceed to set the duration, likewise using the "+" or "-" key (4).

Switching on the cooking area

Once the device has been activated, switch on the cooking area (within 10 seconds) as follows:

- 1 - Press one of the keys to select the cooking area required.
The related display is brighter.
- 2 - Use the "+" and "-" keys (4) to adjust the heat level (from 1 to 1).
Press and hold down these keys to increase or decrease the setting.

Touch control	Heat intensity
1	weak
2-3	gentle
4	slow
5-6	medium
7-8	strong
9	very strong
P	bright

Switching off the cooking area

- 1 - The requested cooking zone must be activated and will, therefore, be brighter
- 2 - Return the setting to "0" by means of the key "-" (4).

Rapid shutdown of the cooking area

- 1 - Select the cooking zone to turn off
- 2 - Press and hold "-" and "+" (4).

Residual heat indicator ("H")

If the temperature of the cooking area is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the display (3) for the area will indicate the letter "H" (residual heat).

The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (approximately 60°C).

Switching off the hob

The hob can be switched off at any time by means of the ON / OFF switch (1).

Double-circuit cooking zones:

Depending on the model, one or two zones can have a second circuit. Consisting of a central disc and an external crown gear on the same central axis or on an external axis.

Turning on a double-circuit zone:

After entering a value that is greater or equal to 1, the double circuit area is enabled by pressing the cooking zone key (2) again.

Only for this type of heating plate with double, horizontal dashes light up to indicate how many circuits are turned on for that plate.

Two horizontal dashes indicate that all 2 resistors are turned on in that heating element.

Turning off the double-circuit cooking zone:

- 1 - The zone must be activated and, therefore, brighter.
- 2 - When you touch the selection key of the zone involved again, one circuit at a time is turned off. When you continue to press the selection key intermittently, they are turned on and off at will (only for double plates);

Locking the cooking surface (key)

The entire hob can be locked with a combination of keys.

Turn on the cooking surface and then press - key (4) and, holding it down, press the select key on the left (2).

L's appear.

The purpose of this lock is to prevent unintended operations.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1).

To unlock the hob, perform the same operation: turn on the surface, press the minus key (4) and press the selection key to the left (2). The L's disappear.

Safety shutdown

In the event that one or more cooking areas is inadvertently left on, the safety system will shut the zones down automatically after a certain time has elapsed, after which the letter "H" or "h" will be displayed.

(Tab.1)

Timer function

This function too simplifies operation by not requiring human supervision during the cooking cycle.

Once the set time on the timer has elapsed, the cooking area is automatically switched off.

Using the timer function

- 1 - The cooking zone must be activated, therefore, brighter.
- 2 - Select a power level between 1 and P.
- 3 - Touch the timer key (5): the timer display shows "00" and the cooking zone decimal point is highlighted (9).
- 4 - Select the cooking time (between 0 to 99 minutes) by means of the "+" and "-" keys (4).

The timer function will automatically start within a few seconds and a flashing "t" will appear on the zone with the shortest timer setting.

The decimal point (9) of the cooking

zone with timer setting remains highlighted on the zone with the shortest timer setting.

The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the “+” or “-” key (4) to scroll the time setting.

The timer function can apply to all the cooking zones by selecting them.

Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

Select the cooking zone and then, press the key “+” and “-” (4). Note that the timer function will also be deactivated.

Turning the timer off

When the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted for two minutes.

To silence the signal, press any key.

To interrupt the timer, proceed as follows:

- 1 - Press the timer key (5).
- 2 - Press the “-” key to reset the time (4).

N.B.:

- When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 3) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

If there is even a slight crack in the cooking surface, immediately disconnect the power supply to avoid the possibility of electric shock.

Maintenance

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4).

Then clean with specific products for vitroceramic cooking surfaces with a paper towel, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Operating time limitation

The touch control, if no commands are received, stops after a few hours depending on the level set.

Cooking level	Operating time [h]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

Safety



WARNING

- **If the surface is cracked, promptly switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Call the Technical Service Assistance.**

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

- **If the mains cable is damaged,** it must be changed by the authorized technical service or in any case by a similar competent person, to avoid any risk.

- **Never use your appliance for warming or heating the room.**

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

- **Parents and adults** should pay particular attention when using the product in presence of children.

- **Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.**

- **This appliance is not intended for use by persons** (included children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- **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 near surface units. Aluminium foils and plastic utensils should not stay on hot surfaces. **These surfaces cannot be used to put anything over.**

- **Do not look intensely the halogen lamps.**

- **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 let potholders touch hot heating elements.** Do not use a towel or other bulky cloth.

- **Utensil handles should be turned inward** and not extended over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- **It is advisable to avoid impact** of the hob surface from solid objects with sharp corners such as salt cellars, sauce bottles and so on, as these could cause damage.

It is recommended that no steam cleaning equipment are used.

Electric Cooktop Operation

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 use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.

- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass.
- Using cast iron cookware on the glass cooktop is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

Cookware

General

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity) for best result select pans with the following features.

Flat base

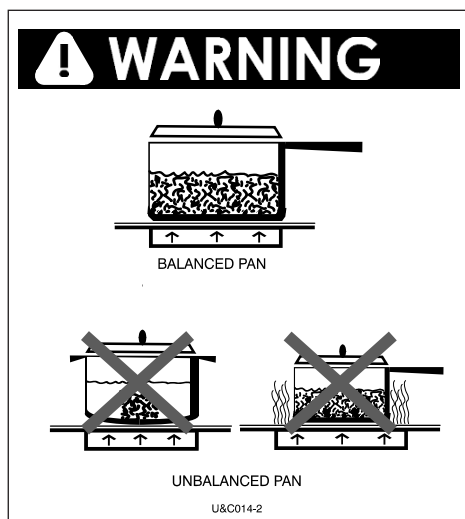
When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking).

Ideal cookware should have a flat bottom, straight side, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop.

Match Pan Diameter to radiant element

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.



- **Stainless Steel:** heats and cools at moderate temps, soups, sauces, rate vegetables, general cooking.

Observe the following points in canning

Pots that extend beyond 1 of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking.

However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.

This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.

Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water.

Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

Be sure the canner fits over:

- the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.

Cookware characteristics

Cooking Utensil Guidelines

- **Aluminium:** heats and cools quickly frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** heats and cools quickly Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- **Copper:** tin heats and cools quickly gourmet, cooking, lined wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base Not recommended, metal Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.

- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

CAUTION

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Special pans

Special pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water (Use only a flat-bottom wok).

CAUTION

Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

CAUTION

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

Fulgor Milano WARRANTY for Home Appliances

Duration of warranty:

Fulgor Milano grants for the Continental U.S and Canada a 24 month full warranty from the date of purchase indicated on the invoice. During this period Fulgor Milano will pay the cost for replaced parts and labor needed to repair the appliance.

For proof of warranty, please retain the original purchase invoice and the delivery slip.

To obtain service under this warranty, you must:

1. Contact Fulgor-Milano North America Service by email at fulgor@adcoservice.com or by toll free number at 1-855-4-fulgor (855-438-5467) for guidance in receiving service for your appliance.
2. Provide a copy of your original sales receipt.
3. Provide Fulgor Milano reasonable opportunity to investigate the claim before the Product or any component of the Product has been removed.

Coverage:

Read the Use and Care Manual before using the appliance for the first time!

This warranty applies to Fulgor Milano appliances utilized only for residential use. Our appliances are not intended for commercial use. This warranty is only valid for the original owner and is

not transferable.

During the warranty period Fulgor Milano will, at its discretion, repair or exchange the product without charge for parts and labor.

The warranty does not cover :

1. Damage to the appliance caused intentionally or by accident.
2. Improper installation or incorrect connection to the power supply.
3. Damage due to the excessive heat generated by exterior sources, water damage.
4. Transport damage.
5. Modifications to the appliance.
6. Malfunctions due to improper usage
7. Breakage or normal usage scratches of the ceramic glass surface.
8. Light bulbs damage or exterior fuses.
9. Operation under professional or commercial conditions.
10. Lightning, fire, flood damages or other Acts of God.
11. Replacement or attachment of parts other than original, provided by Fulgor Milano
12. Cosmetic claims such as scratches on stainless steel, handle damage, etc. are under a limited warranty only, and must be claimed within 2 weeks after the date of purchase.

This warranty covers only the appliance and its components. Damage of any items in direct contact or placed near to the appliance are excluded from

the warranty. Charges from any third parties other than Fulgor Milano authorized service agencies will not be accepted.

Should the appliance prove defective in workmanship or material, the end user shall be granted repair or replacement only. Under no circumstances shall Fulgor be liable for any loss or damage, whether it be direct, consequential, or incidental, arising out of the use or incorrect use of the appliance.

In order to obtain warranty rights, the original invoice must be provided to the Technical Services Department, Fulgor Milano to verify the date of purchase. Some states do not allow limitations of incidental or consequential damages, therefore the above named limitations or exclusions may not apply.

In case of technical claims or for service, first contact the dealer where the Fulgor Milano appliance was purchased!

Fulgor Milano

After Sales Service Support & Warranty Information:

1-855-4-fulgor (855-438-5467)

fulgor@adcoservice.com

Cleaning and care

HOW TO CLEAN YOUR GLASS-CERAMIC HOB AND KEEP IT CLEAN

Your glass-ceramic hob is probably the easiest type of cooktop to clean. However, because it looks so good, you will expect more of it than any other type. The following comments are intended to help you to ensure that it does not fall below your expectations. Clean the hob top regularly either while it is still warm – but not hot - or as soon as it has cooled down. If any food or liquid has spilled onto the surface, remove it before using the hob again. Do not let it get burnt on the hob. The longer it is left, the harder it will be to remove later. Generally the glass-ceramic surface of the hob can be cleaned with paper kitchen towels of any good quality, non-scratch kitchen cleaner. If food has boiled over or spilled on the surface and then burnt, it is best to remove it first with a **razor blade scraper** of the type used for removing paint from a window panel. If the handle or blade holder is plastic, make sure that only the blade comes into contact with the hot surface. The plastic could melt and even stick to it. For the best results the hob should be cleaned regularly with a special hob cleaner-conditioner containing silicone. This provides extra protection against soiling and makes it easier to clean next time. In the event of persistent stains caused by hard water, grease or marks with a metallic sheen, which cannot be removed by any of the methods suggested above, we recommend the use of Solvol. Autosol,

which can be obtained from motoring accessory shops or the motoring section of supermarkets and do-it-yourself centres. Whatever method you choose to clean your glass-ceramic hob, always wipe it over thoroughly afterwards with a wet cloth to remove all traces of food or cleaner and then wipe it dry. The instruction with the cleaner may suggest that this is not necessary, but with some types residue left on the surface, it is better not to run the risk of this happening.

A Few Suggestions To Help You Keep Your Hob Looking Like New

1. Do not clean your hob with abrasive or corrosive cleaners such as scouring powder, wire wool, oven cleaner or rust remover.
2. Do not leave small particles of grit on the surface, for example sand or soil left on vegetables. If grit gets trapped under the bottom of a pan, it will scratch the surface.
3. Pans or dishes may have rough edges or pitted bottoms which can cause scratching if they are slid across the surface, so it is best to avoid doing so. This is particularly true of cast-iron utensils.
4. Do not let anything that may melt (plastic, kitchen foil, sugar or food with a high sugar content) come into contact with the surface of the hob while it is hot. Should anything accidentally melt on the top, remove it immediately (while still hot) with a razor blade scraper.

Electrical connection

These appliances must be installed by a competent electrician, with all electrical and installation requirements made in accordance with the regulations of the Electrical Equipment of Buildings, published by the Institution of Electrical Engineers. It must be connected to the electrical supply by a multipole switch with minimum 3 mm contact to contact gap. All current and earth conductors must be of an appropriate size.

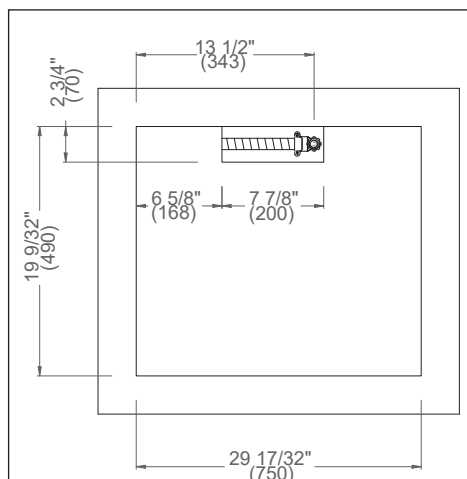
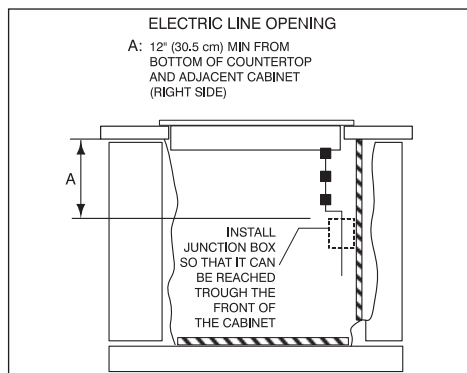
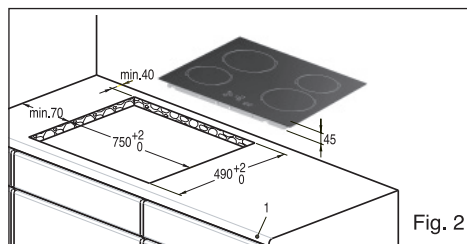
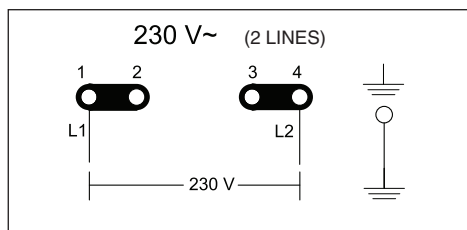
This product must be earthed and fused in accordance with current rating of appliance (compulsory provision according to law).

Before fitting please ensure that voltage indicated on the rating plate corresponds to the mains voltage of your home.

The rating plate provides information on Model Number, Serial Number, voltage rating, power and frequency of this appliance.

No liability for damage or injury to persons or property will be accepted arising from non-observance of these requirements. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The main cable must be of the right size, in compliance with the power of the hob (see plate and the following table), elastic with insulation in rubber of HO5RR-F or HO5RN-F type and of a length allowing the extraction of the appliance from the worktop.

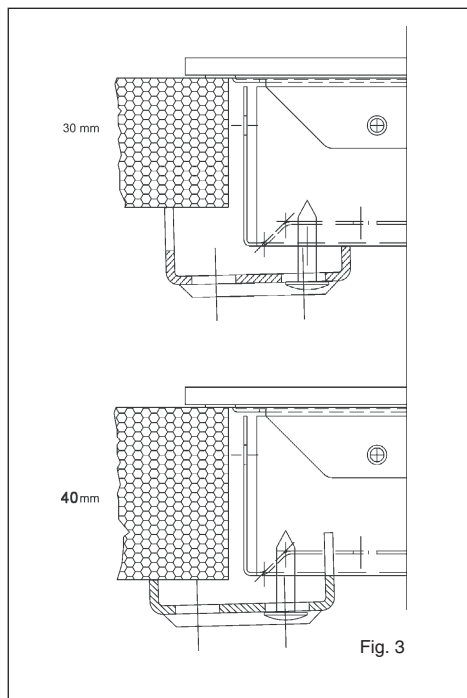


Installation in the kitchen worktop

As far as fire hazard protection is concerned, this apparatus can be fitted also close to wooden walls that are higher than the surface on which it is installed, provided a minimum clearance of 70 mm is maintained between the apparatus and the side walls, and a clearance of 40 mm is maintained between it and the rear wall.

To install it in the cut-out follow these instructions:

- Make a cut-out having a size shown in fig. 2 in the kitchen worktop (fig. 2 part. 1).
- Insert the hob in the cut-out and secure it by means of the four clamps (fig. 3 part. 1) tightening the four screw (fig. 3 part. 2).
- Make sure that the rubber seals (fig. 3 part. 3) are properly in place and that the mains cable is not squeezed and has no narrow bends.



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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual



DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't IMMEDIATELY follow instructions.



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

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.



WARNING

- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result in personal injury or death.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Special Warnings

Please read all instructions before using this appliance

Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this cooktop.

Important:

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the cooktop. Both numbers are on the serial rating plate located on bottom of cooktop box.

Before Starting Installation



WARNING

It is the customer's responsibility to contact a qualified electrical installer. To assure that the electrical installation is Adequate and in conformity with national electrical code:

ANSI/NFPA 70-latest edition ** or CSA standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, part No.0-M91 - latest edition*** and all local codes and ordinances.

Copies of the standards listed may be obtained from:

** National Fire Protection Association
One Batterymarch Park Quincy,
Massachusetts 02269

*** CSA International 8501 East
Pleasant Valley Rd. Cleveland, OH
44131-5575

To eliminate the risk of burns by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If the cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12,7 cm) beyond the bottom of cabinet.

EN

Cher Client,

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

EN English

FR Français

FR

LE CONSTRUCTEUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.

NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES

OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

Précaution de Sécurité

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. Ne laissez pas les poignées en contact avec des éléments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres torchons volumineux.

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

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

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.

Vérifiez que les casseroles à réflexion ou les cuvettes de propreté sont en place

- L'absence des casseroles ou de ces cuvettes pendant la cuisson peuvent endommager les câbles ou les composants inférieurs.

Protections

- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour protéger les

cuvettes de propreté ou les boutons, sauf comme le suggère le manuel. Une installation incorrecte des ces protections peut provoquer des risques d'électrochocs ou d'incendie.

Les ustensiles de cuisson vitrifiés

- Uniquement certains types de verre, verre/céramique, céramique, la faïence, ou d'autres ustensiles vitrifiés sont adaptés à la table de cuisson sans se casser à cause du changement soudain de température.

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

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.

Ne mouillez pas les éléments de chauffages démontables

- Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

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

Nettoyez la table de cuisson avec attention

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

FR

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 en main une casserole en feu.
- 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 allumer 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

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

- Ne touchez pas d'éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four. Les éléments de chauffage peuvent être assez chauds pour devenir foncés. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant l'utilisation et après, ne touchez pas éléments chauffants, les vêtements ou les matériaux inflammables ne doivent pas être en contact avec ces surfaces ou celles intérieures avant un certain

temps de refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures– (identification des surfaces – par exemple, ouvertures d'aération du four et surfaces près de ces ouvertures, portes de four, et fenêtres sur les portes de four).

- Afin de réduire le risque de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les écoulements accidentels, la poignée du contenant doit être tournée vers le centre de la table de cuisson pour qu'elle ne dépasse pas de la surface de l'unité.
- Utilisez uniquement certains types de verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

FR

Utilisation des foyers

Utiliser des récipients de diamètre approprié. L'appareil est muni de 4 plaques de taille différente. Employer les casseroles à fond plat et d'un diamètre légèrement plus important que celui de la plaque. L'efficacité de l'appareil sera ainsi augmentée. L'utilisation de casseroles trop petites pourrait provoquer, au cours de leur manipulation des risques. Il faut limiter les débordements au cours de la cuisson afin d'éviter tous risques d'émanation de fumées et de flammes.

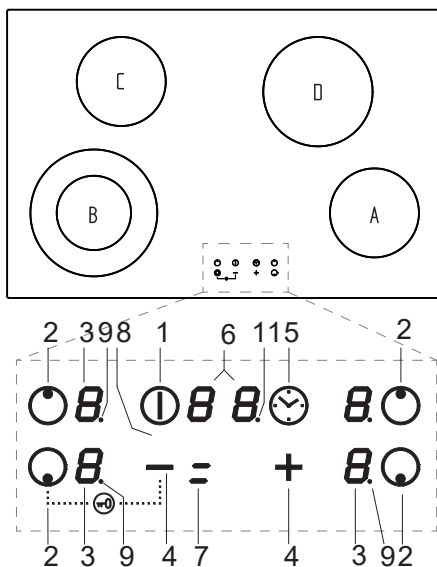
Il ne faut jamais laisser une plaque allumée sans récipient dessus.

Eviter de placer les grands récipients trop près des symboles de commandes de la table de cuisson.

Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque. Votre plaque n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée ainsi même si cela vous tente. Il y aura de grandes chances que les aliments en chauffant se mettent à coller sur la plaque.

Tableau de commande

Utilisez la bonne taille de casserole. Cet appareil est équipé de quatre éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment large pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface.



- 1 - Mise sous tension
- 2 - Zone cuisson
- 3 - Afficheur puissance
- 4 - Moins/plus
- 5 - Temporisateur
- 6 - Page-écran temporisateur
- 7 - Del double circuit
- 8 - Del allumage
- 9 - Point decimal
- 10 - Del triple circuit
- 11 - Point décimal temporisateur

Monocircuit radiant / Mixte halogène :
Ø 145 - 1200 W / 1200 W

Monocircuit radiant / Mixte halogène :
Ø 180 - 1700 W / 1800 W

Double circuit radiant : Ø 210/120 -
2100 W (700 / 1400)

Mise en marche du dispositif

- 1 - Toucher la touche (1) pour activer le contrôle : Les indicateurs de niveau de réglage (3) indiquent "0" et une DEL de mise sous tension s'allume au-dessous de la touche 1.
- 2 - Effectuer l'opération suivante dans les 10 secondes, sinon le dispositif s'éteint automatiquement.

Contrôle de la puissance et du minuteur à l'aide des touches "+" et "-"

Les touches "+" et "-" (4) sont utilisées pour contrôler la puissance des plaques et le temps réglé dans le minuteur/compteminutes (6). Les commandes "+" et "-" (4) sont communes aux deux fonctions. Pour contrôler la puissance des plaques, sélectionner d'abord le foyer avec la touche (2) et la puissance correspondante avec les touches "+" et "-" (4). Sélectionner ensuite la fonction minuteur avec la touche (5). Régler le temps de cuisson avec les touches "+" ou "-" (4).

Allumage de la zone de cuisson :

Lorsque le dispositif est allumé, l'allumage d'une zone de cuisson doit avoir lieu en l'espace de 10 secondes comme suit :

- 1 - Appuyer sur une des touches (2) pour sélectionner la zone de cuisson que l'on souhaite piloter.
La page-écran correspondante s'affichera plus lumineuse.
- 2 - Toucher les touches "+" et "-" (4) pour régler le niveau de puissance (de 1 à 1). Ces touches ont une fonction de répétition. La pression continue d'une de ces touches provoque l'augmentation ou la diminution de la valeur configurée.

Commande à touche	Intensité chaleur
1	faible
2-3	doux
4	lent
5-6	moyen
7-8	fort
9	très fort
P	vif

FR

Arrêt de la zone de cuisson :

- 1 - La zone de cuisson demandée doit être active et donc plus lumineuse.
- 2 - Mettre la valeur configurée sur "0" à l'aide de la touche "-" (4).

Arrêt rapide de la zone de cuisson :

- 1 - Sélectionner la zone de cuisson à éteindre
- 2 - Maintenir les touches « - » et « + » (4) appuyées.

Indicateur de chaleur résiduelle (" H ") :

Une fois la zone de cuisson éteinte, si la température de cette dernière est encore élevée, au point de provoquer des brûlures, l'afficheur (3) relatif à cette zone montre le symbole " H " (chaleur résiduelle).

Cette indication disparaît seulement lorsqu'il n'y a plus aucun danger (environ 60°C).

Arrêt de l'appareil :

L'appareil peut être éteint à tout moment à l'aide de la touche marche/arrêt (1).

Zones de cuisson à double circuit :

Suivant le modèle, une ou deux zones peuvent être munies d'un second circuit.

Formée d'un disque central et d'une couronne externe sur le même axe central ou sur l'axe externe (ovale)

Mise sous tension d'une zone à double circuit :

Après avoir programmé une valeur supérieure ou égale à 1, la zone à double circuit s'actionne quand on appuie de nouveau sur la touche (2) de sélection zone cuisson.

Des tirets horizontaux indiquant le nombre de circuits sous tension pour cette plaque s'allument uniquement pour ce type de plaques chauffantes avec des circuits double.

Deux horizontales indiquent que les 2 résistances de l'élément chauffant sont sous tension.

Mise hors tension du circuit double d'une zone de cuisson :

- 1 - La zone doit être activée et donc plus lumineuse.
- 2 - En effleurant de nouveau la touche de sélection, la zone concernée s'éteint, on met hors tension un circuit à la fois.

En poursuivant la pression à intermittence, on allume et éteint à volonté la touche de sélection (uniquement pour les plaques double) ;

Blocage du plan de cuisson (clé)

L'ensemble de l'appareil peut être bloqué moyennant une combinaison de touches.

Mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et en la maintenant enfoncée, appuyer sur la touche de sélection à gauche (2).

Des L s'affichent.

Ce blocage a pour but d'empêcher toute opération fortuite.

Cette fonction sert aussi de sécurité pour les enfants. Tant que la fonction de blocage est active, l'action sur les touches n'a aucun effet sauf l'arrêt (1). Pour débloquer l'appareil, effectuer la même opération : mettre le plan de cuisson sous tension puis appuyer sur la touche - (4) et appuyer sur la touche de sélection à gauche (2). Les L disparaissent.

Arrêt de sécurité

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le système de contrôle les éteint automatiquement passé le temps limite d'allumage. Dans ce cas, le symbole "H" ou "h" est affiché.

(Tab.1)

Fonction Minuteur

Cette fonction simplifie elle aussi le processus de cuisson en permettant de se passer de la présence humaine pendant tout le cycle de cuisson. Lorsque le minuteur est programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé.

Activation de la fonction minuteur :

- 1 - La zone doit être activée et donc plus lumineuse.
- 2 - Sélectionner, si cela n'a pas été déjà fait, un niveau de puissance compris entre 1 et P.
- 3 - Frapper la touche temporisateur (5) : l'afficheur du temporisateur visualise « 00 », le point décimal de la zone cuisson s'allume (9).
- 4 - Sélectionner le temps de cuisson (de 0 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" et "-" (4).

La fonction temporisateur démarre automatiquement au bout de

quelques secondes et un « t » apparaît à intermittence sur la zone qui a le temporisateur programmé le plus court.

Le point décimal (9) de la zone de cuisson avec temporisateur programmé reste allumé sur la zone qui a le temporisateur programmé le plus court.

La fonction minuteur démarre automatiquement en l'espace de quelques secondes.

En appuyant constamment sur la touche "+" ou "-" (4), il est possible de régler rapidement le temps de cuisson.

On peut appliquer la fonction temporisateur à toutes les zones de cuisson en les sélectionnant.

Arrêt rapide de la zone de cuisson et du minuteur respectif :

Sélectionner la zone cuisson puis frapper la touche "+" et "-" (4). La fonction minuteur se désactive également ainsi.

Arrêt de la fonction temporisateur

A l'expiration du temps réglé, un signal sonore d'une durée de 2 minutes retentit.

Pour interrompre ce signal sonore, il suffit de toucher une touche quelconque.

Pour interrompre le minuteur avant :

- 1 - Toucher la touche minuteur (5).
- 2 - Remettre le temps sur zéro en appuyant sur la touche "-" (4).

N.B.:

- Nous recommandons l'utilisation de recipients à fond plat (Fig. 3) d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;
- Eviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un recipient vide.

La moindre fracture de la surface du plan de cuisson coupe immédiatement le courant électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

Entretien

(Fig.-4) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique.

Ensuite, nettoyer avec des produits spécifiques pour les plans de cuisson en vitrocéramique avec du papier de cuisine, puis rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instantanément de la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan.

N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

**NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS
À VAPEUR**

Limite de temps de fonctionnement

Si le contrôle tactile ne reçoit aucune modification de commandes, il s'arrête après quelques heures en fonction du niveau réglé.

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement [h]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

Safety



AVERTISSEMENT

- Si vous constatez une fissure ou toute autre anomalie sur la surface de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tous chocs électriques et adressez-vous à une personne qualifiée du service après dans les plus brefs délais.

- **Installation dans les normes:** S'assurer que l'installation et le branchement avec la prise de terre sont effectués par un technicien qualifié.

- **Si le câble d'alimentation est endommagé**, il doit être immédiatement changé par un service technique ou un technicien agréé de manière à éviter tous risques.

- **Ne jamais utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.**

- **Ne pas laisser les enfants seuls et sans surveillance** près d'une table de cuisson en fonctionnement.

- **Les parents et adultes** devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.

- **Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

- **Cet appareil n'est pas sensé être utilisé** par des personnes (ou des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au

préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.

- **Eviter des vêtements amples ou trop larges** pendant l'utilisation de la table de cuisson.

- **Révision par l'utilisateur.** Ne pas réparer, ni remplacer aucune pièce de la table de cuisson sauf si le manuel le spécifie. Tout autre opération devra être confiée à un spécialiste.

- **Rangement sur ou près de l'appareil.** Les matériaux inflammables ne devront jamais être rangés près de la table de cuisson. Les papiers aluminium et les ustensiles de plastique ne peuvent pas se placer sur le dessus de la surface quand est chaude. **Sur le dessus de la surface ne se peut placer rien.**

- **Ne pas regarder avec intensité les lampes halogènes.**

- **En cas d'incidents provoqués par des graisses ayant débordé et pouvant s'enflammer:** étouffer les flammes en employant des produits chimiques à sec ou un extincteur à mousse.

- **Utiliser des gants isolants secs pour manipuler les manches des casseroles.** Un linge humide est déconseillé car il pourrait brûler par évaporation. **Ne pas laisser les gants de cuisine en contact avec les foyers.**

- **Les manches des casseroles devront être tournées vers l'extérieur et ne pas passer au dessus des foyers voisins.** Afin de réduire le risque de brûlures, d'incendie et de renversements dus à des contacts accidentels, la poignée

de la casserole doit être tournée vers l'intérieur et ne pas passer au-dessus des foyers voisins.

- Il est recommandé d'éviter d'heurter la surface avec des objets lourds et/ou à angles pointus, comme les salières, les bouteilles de sauce... car ils pourraient endommager la surface de la plaque.

Il est strictement interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage et entretien

COMMENT NETTOYER VOTRE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Le verre de votre table de cuisson est certainement le type de matériau le plus facile à entretenir. Nettoyer régulièrement la table de cuisson, soit pendant qu'elle est encore tiède (mais pas brûlante) soit une fois refroidie. Enlever les résidus solides ou liquides avant chaque nouvelle utilisation.

Eviter de les laisser brûler! Vous pouvez nettoyer la surface de la table avec un chiffon doux ou une éponge **non abrasive**. Pour les résidus séchés ou brûlés, utiliser un grattoir à lame de rasoir. Eviter l'emploi de grattoirs du type "gratte vitres" à manche plastique – celui-ci pourrait fondre et abîmer la surface du plan de cuisson.

Pour une durée optimale de la table, nous recommandons un entretien régulier avec un produit spécial pour entretien des tables de cuisson électriques à base de silicone.

Attention : tout débordement de liquide à base de sucre doit être nettoyé immédiatement avant de reprendre la cuisson.

Quelle que soit la méthode pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, passer toujours un chiffon mouillé sur toute la surface de la plaque afin d'enlever toutes traces d'aliments ou de produits d'entretien, puis bien l'essuyer.

Quelques conseils pour garder votre plaque comme neuve

1. Ne pas nettoyer votre plaque avec des produits abrasifs ou corrosifs (poudre à récurer des tampons abrasifs, des produits d'entretien pour le four etc...).
2. Vérifier que le dessous des casseroles soit toujours parfaitement propre et sec.
3. Ne jamais faire glisser à répétitions les casseroles, surtout si elles sont en fonte, lourdes et rugueuses, afin d'éviter de rayer le verre.
4. Ne pas poser d'objets qui pourraient fondre (plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre) sur le dessus des plaques quand elles sont chaudes. Si cet incident se produit, enlever immédiatement (pendant que la plaque est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir. Cela évitera des dégâts irréparables sur la surface de la plaque.

Fonctionnement de la Table de Cuisson

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.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium directement sur le verre; il va fondre et endommager la surface

en verre.

- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne cuisez jamais directement la nourriture sur le verre.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

Batterie de Cuisine

Accessoire de cuisine

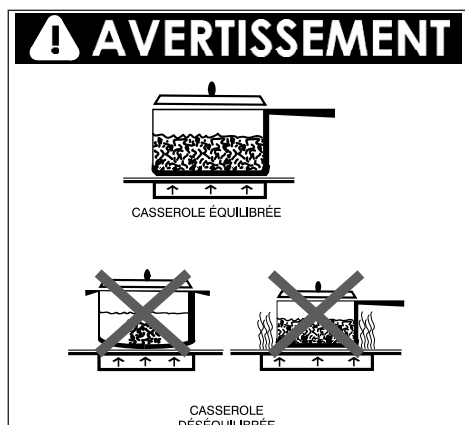
Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité) pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

Fond plat

Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond de la casserole) doit être posée uniformément sur la surface sans osciller (basculer). La casserole idéale doit avoir un fond plat, des bords rectilignes, un couvercle bien tenu et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à épaisse. Les finitions brutes peuvent rayer la table de cuisson.

Adaptation du diamètre de la casserole à l'élément rayonnant

Le fond de la casserole doit couvrir ou être adapté au diamètre de l'élément utilisé



Caractéristiques des acc

Guide des ustensiles de cuisine

- **L'aluminium** chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Il peut laisser des marques sur le verre.
- **Le fer forgé** chauffe et refroidit rapidement. Non recommandé. Il retient trop la chaleur et peut endommager la table de cuisson.
- **Le cuivre** conserve la chaleur et refroidit rapidement. Cuisson gourmet, sauces au vin liées, plat d'oeufs.
- **La finition émail**, la réponse dépend de la base. Non recommandé, des imperfections métalliques dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **La vitrocéramique** chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Elle chauffe trop doucement. Des imperfections en

émail peuvent rayer la table de cuisson.

- **L'acier** inoxydable chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes crus, cuisson générale.

Observez les points suivants de mise en boîte de conserve

surface ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons. Cependant, lorsque vous faites des conserves avec des bains-maries ou des conserves sous pression, des casseroles de diamètre plus large peuvent être utilisées. C'est parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour la surface de la table de cuisson.

Cependant, n'utilisez pas de casseroles à large diamètre ou d'autres récipients pour frire ou faire bouillir des aliments qui ne sont pas de l'eau.

La plupart des sirops ou d'autres sauces mixées— et tout ce qui est frit— cuise à des températures bien plus élevées que l'eau bouillante. Ces températures peuvent donc chauffer le verre de la table de cuisson.

Vérifiez que le récipient soit bien sur le:

- Centre de la surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas au récipient d'être centré sur la surface, utilisez des récipients plus petits pour un bon résultat.

- Il faut utiliser des récipients à fond plat. N'utilisez pas de récipient avec des fonds ondulés [souvent dans les plats en émail] parce qu'ils ne sont pas assez en contact avec la surface et donc l'eau met longtemps à bouillir.
- Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédés de sources sûres. Des recettes fiables sont disponibles chez le fabricant de conserves ou de bocaux comme la marque Ball and Kerr; et au service d'extension du département de l'agriculture des Etats-Unis.
- Rappelez vous que la mise en boîte de conserves entraîne beaucoup de vapeur. Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, faites bien attention.

ATTENTION

Une mise en boîte de conserves sûre exige que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que le bocal soit fermé de façon étanche. Lorsque vous faites des conserves dans un bain-marie, une ébullition douce mais maintenue doit être prolongée pendant le temps exigé. Lors de la mise en boîte de conserve dans une cocotte minute, la pression doit être maintenue pendant le temps exigé.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de garder l'ébullition prescrite et les niveaux de pression pendant le temps nécessaire.

Vous devez être sûr du temps

nécessaire pour la mise en boîte de conserve et cela sans aucune interruption, et surtout ne faites jamais de conserve avec un récipient dont le fond est ondulé.

Poêles spéciales

Les poêles spéciales, comme les grils, les plats à rôtir, les cocottes minutes, les woks, (N'utilisez que les fonds plats).

ATTENTION

La nourriture emballée dans des feuilles d'aluminium ne doit pas être placée directement sur le verre en céramique de la surface de cuisson; les feuilles en aluminium peuvent fondre et entraîner des endommagements permanents.

ATTENTION

Le plastique, le papier, les tissus peuvent fondre ou brûler lorsqu'ils sont en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas ces objets en contact avec le verre chaud.

GARANTIE Fulgor Milano pour l'électroménager

Durée de la garantie :

Fulgor Milano garantit pour le Canada et les Etats-Unis continentaux 24 mois de garantie totale depuis la date d'achat indiquée sur la facture à l'utilisateur final. Pendant cette période Fulgor Milano payera le coût des pièces de remplacement et du travail fourni pour réparer l'appareil.

Pour une preuve de garantie, veuillez garder la facture d'achat originale et le bon de livraison.

Pour obtenir ce service sous cette garantie, vous devez :

1. Veuillez contacter Fulgor-Milano North America Service par courriel à l'adresse fulgor@adcoservice.com ou par numéro vert au 1-855-4-fulgor (855-438-5467) afin de bénéficier des services après-vente pour votre électroménager.
2. Fournissez une copie de votre reçu original de vente.
3. Laissez à Fulgor un temps raisonnable pour enregistrer la réclamation avant que le produit ou toute autre pièce soit enlevée.

Couverture :

Lisez le Manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ! Cette garantie s'applique aux appareils Fulgor Milano utilisés uniquement pour une utilisation privée. Nos appareils ne sont pas conçus

pour une utilisation commerciale. Cette garantie est uniquement valable pour le propriétaire d'origine et elle n'est pas transférable.

Pendant la période garantie Fulgor Milano, à sa discrétion, réparera ou échangera le produit gratuitement pour les pièces ou pour le travail.

Cette garantie ne couvre pas

1. Endommagement de l'appareil provoqué intentionnellement ou par accident
2. Installation incorrecte ou mauvais branchement à l'alimentation électrique
3. Dommages causés par la chaleur excessive produite par des sources extérieures, dommages causés par l'eau.
4. Dommages dus au transport.
5. Si l'appareil a été modifié
6. Dysfonctionnements dus à une utilisation incorrecte
7. Fêlure ou rayures normales dues à l'utilisation de la surface de verre en céramique
8. Ampoules endommagées ou fusibles extérieurs.
9. Fonctionnement dans des conditions commerciales ou professionnelles
10. Foudre, incendie, inondations ou autres catastrophes naturelles
11. Si une pièce ou un accessoire a été rajouté sur l'appareil qui ne soit pas un original fourni par Fulgor Milano
12. Les réclamations cosmétiques comme les rayures sur les pièces en acier inoxydable, dommages

à la poignée, etc. sont comprises uniquement dans une garantie limitée, et doivent être réclamées dans les 2 semaines après la date d'achat.

Cette garantie ne couvre que l'appareil et ses composants. Les endommagements de tout élément en contact

direct ou placé près de l'appareil sont généralement exclus de la garantie. Les charges des parties tiers autres que les services après-ventes Fulgor Milano ne seront pas acceptés.

Si l'appareil faisait preuve de dysfonctionnement à cause de la main d'œuvre ou du matériel, l'utilisateur final a uniquement une garantie de réparation ou de remplacement. Dans aucune circonstance, Fulgor Milano pourrait être responsable de perte ou d'endommagement, qu'il soit direct, indirect, ou accidentel, découlant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.

Afin d'obtenir les droits de garantie, la facture originale doit être fournie au Département des entretiens techniques pour vérifier la date d'achat. Certains Etats ne permettent pas de limitations des endommagements accidentels ou indirects, par conséquent les limitations susmentionnées ou exclusions ne s'appliquent pas.

Dans le cas des réclamations techniques et pour demander un support de service, veuillez contacter d'abord le revendeur où votre appareil Fulgor Milano a été acheté !

Fulgor Milano

After Sales Service Support & Warranty Information:

1-855-4-fulgor (855-438-5467)

fulgor@adcoservice.com

Branchement électrique

Le branchement et l'installation de la table de cuisson doivent être exécutés par un électricien compétent, conformément aux normes pour les équipements électriques destinés aux habitations, publiées par l'Association des Ingénieurs Electriciens. Elle doit être branchée au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Tous les fils électriques et de terre devront être de section appropriée.

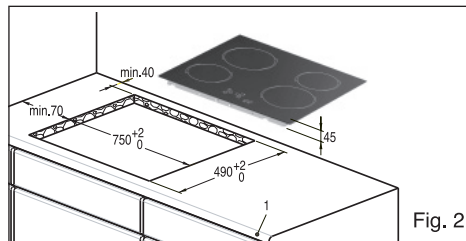
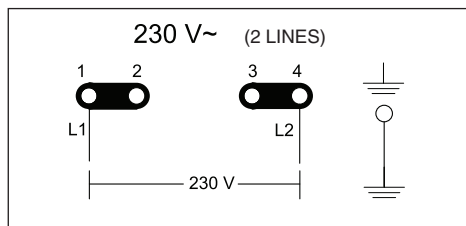
La table de cuisson devra être reliée à la terre et protégée par des fusibles correspondant à sa puissance (conforme aux réglementations en vigueur).

Avant de brancher la table de cuisson, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage du réseau électrique de votre habitation.

La plaque signalétique indique le numéro du modèle, le numéro de série, la tension, la puissance et la fréquence de l'appareil.

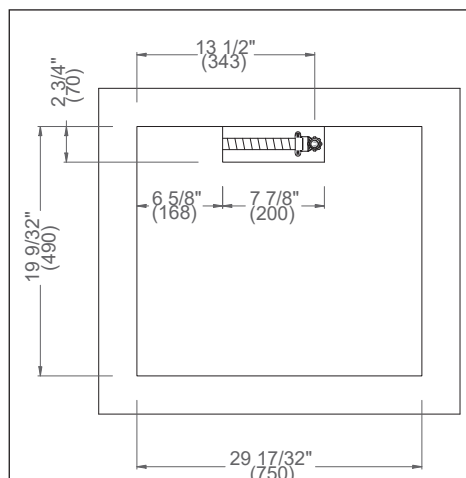
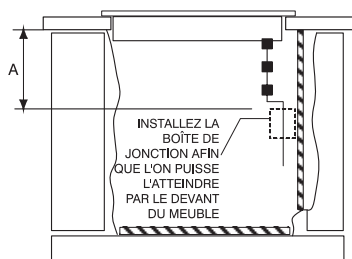
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés à des personnes ou à des objets survenus à la suite du non-respect des conditions ci-dessus. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Le câble d'alimentation devra avoir une section conforme à la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique et le tableau suivant) et sera entouré d'un isolant en caoutchouc de type HO5RR-F ou HO5RN-F. La longueur du câble sera calculée de façon à permettre de relier l'appareil à la borne de branchement.



OUVERTURE DES LIGNES ÉLECTRIQUES

A: 12" (30.5 cm) MIN. ENTRE LE BAS
DU PLAN DE TRAVAIL ET LE MEUBLE
CONTIGU (CÔTÉ DROIT)



Montage dans le plan de travail

En ce qui concerne la protection des dangers d'incendie, l'appareil peut être encastré même auprès de cloisons de bois plus hautes que le support sur lequel il est monté, à condition que les distances minimales suivantes soient gardées entre le bord de l'appareil et les cloisons: 70 mm minimum pour la cloison latérale, et 40 mm minimum pour la cloison postérieure. Pour l'encastrement se conformer aux instructions ci-dessous:

- Découper la surface du plan de travail (fig.2) suivant les dimensions indiquées (fig.2 repère 1).
- Introduire la table de cuisson dans la découpe et la fixer à l'aide des quatre attaches (fig.3 repère 1) en serrant modérément les quatre vis (fig.3 repère 2).
- S'assurer que les joints en caoutchouc (fig. 3 repère 3) sont bien à leur place et que le câble d'alimentation n'est pas écrasé et ni trop incurvé.

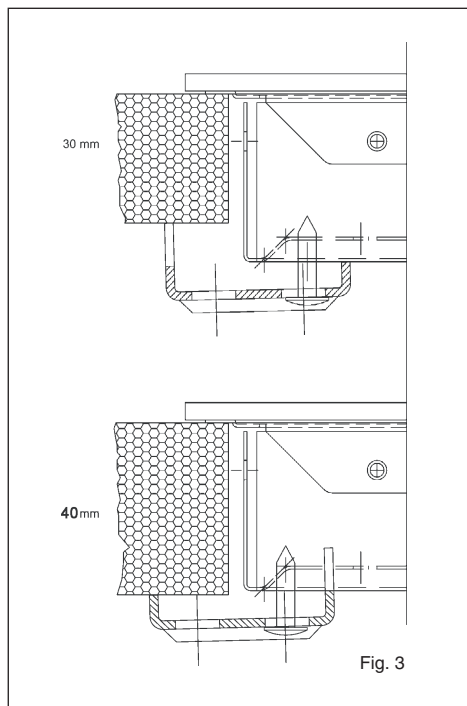


Fig. 3

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

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

PROPRIETAIRE: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.

Veillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel



DANGER

SivousnesuivezpasIMMEDIATEMENT ces instructions, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.



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.

À l'installateur:

Laissez ces instructions avec l'appareil.

Au client:

Gardez ces instructions comme référence future.



AVERTISSEMENT

- La non-observation des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses du fait d'un incendie ou d'une explosion.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

Avertissement Spéciaux

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation

Il est de votre responsabilité d'installer l'appareil correctement.

Confiez l'installation de cette table de cuisson à un technicien qualifié.

Important:

- Respecter les règlements et ordonnances en vigueur.
- Avant d'installer la table de cuisson, veuillez noter les numéros de modèle et de série. Ces deux numéros se trouvent sur la plaquette signalétique située en dessous de la caisse de la table de cuisson.

Avant de Procéder à l'Installation



AVERTISSEMENT

La responsabilité revient au client de contacter un électricien installateur qualifié. Veuillez vous assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à la réglementation électrique nationale : ANSI/NFPA 70 -dernière édition ** ou normes CSA C22.1-94, réglementation électrique canadienne, partie No.0-M91 – dernière édition *** et tous les règlements et ordonnances locaux.

Copies des normes mentionnées ci-dessus peuvent être obtenues:

** National Fire Protection Association
One Batterymarch Park Quincy,
Massachusetts 02269

*** CSA International 8501 East
Pleasant Valley Rd. Cleveland, OH
44131-5575

Pour éviter le risque de brûlures en touchant les surfaces chauffées, l'espace de stockage du meuble au dessus des unités de surface doit être évité. Si le meuble de stockage est fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui projète horizontalement un minimum de 5" (12,7 cm) sous le dessous du meuble.

FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —