FULGOR
MILANO

ENOVA

SERIES 700

INDUCTION COOKTOPS

USE & CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

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 COOKTOP	17
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.

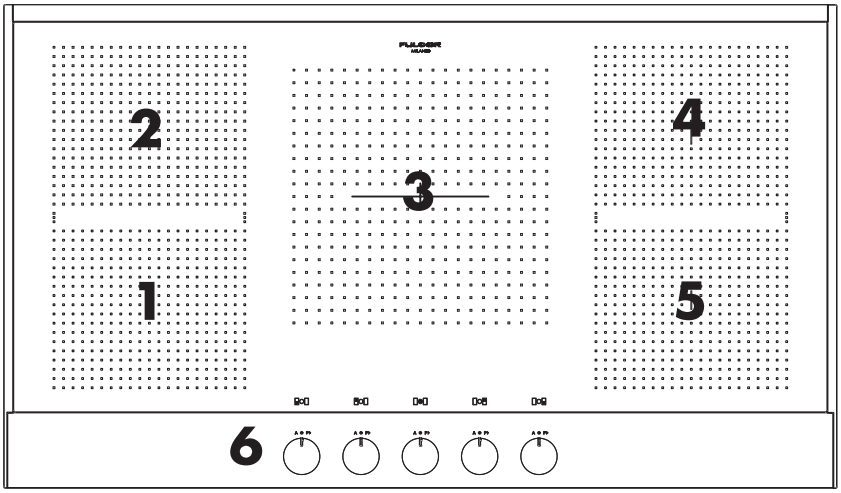
⚠ CAUTION

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

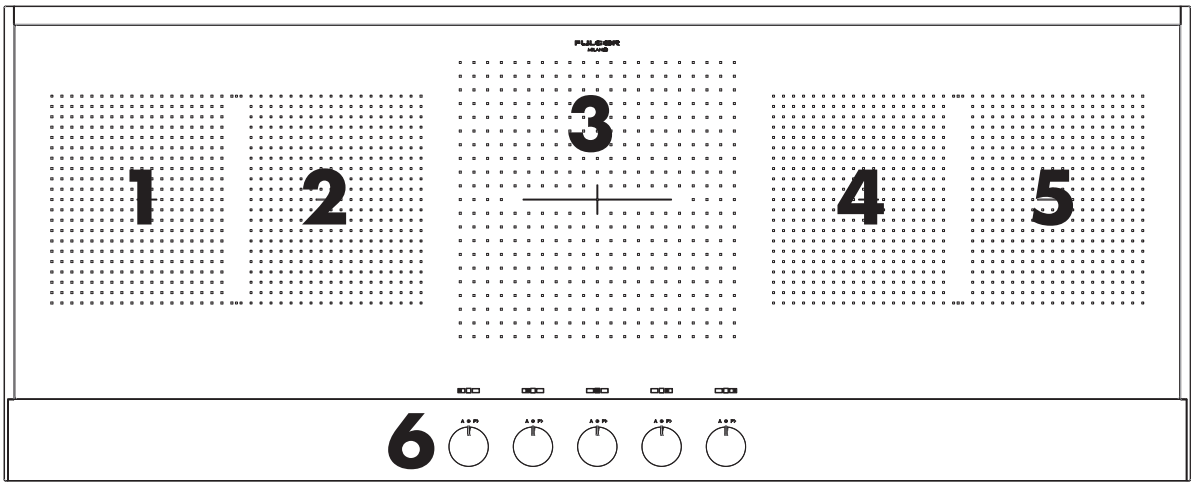
- **Do not touch surface units or areas near units**. Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

36″ MODELS



36″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	knob control

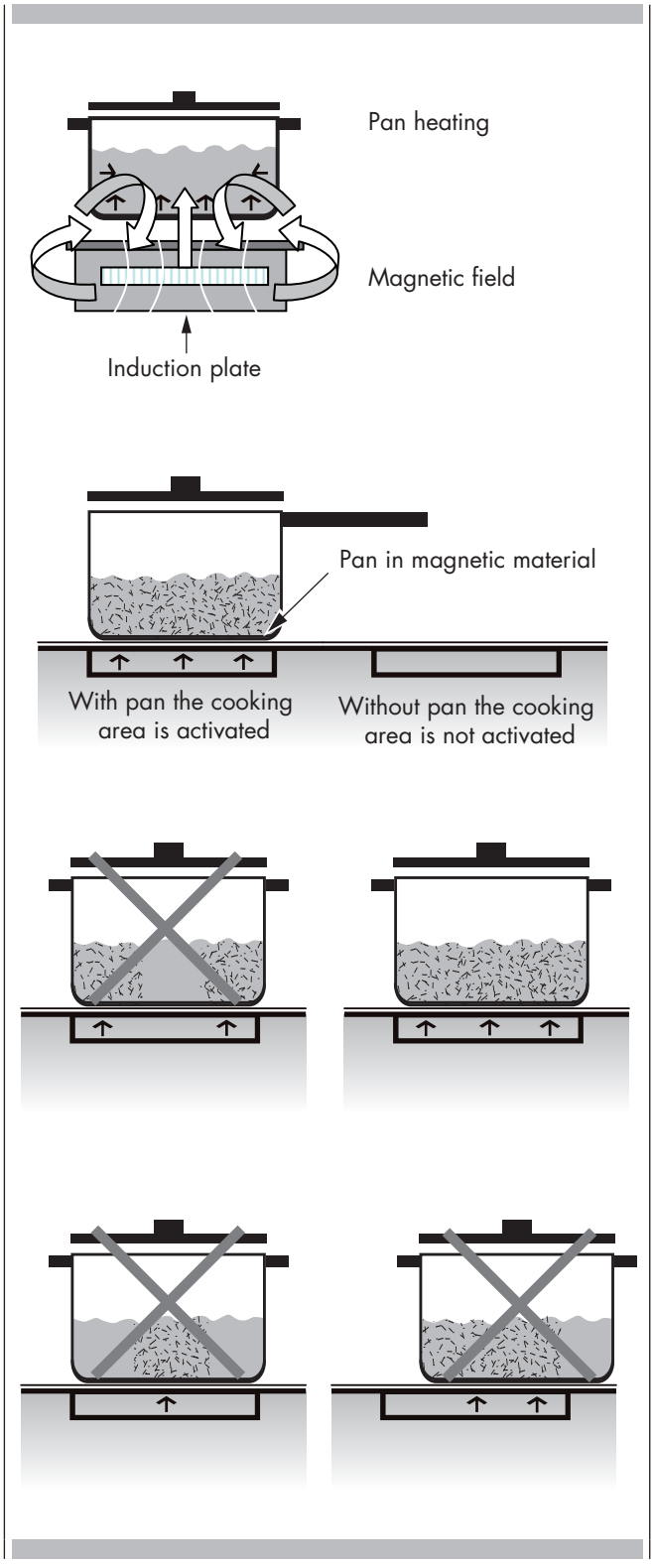
48″ MODELS



48″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (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 emergy.



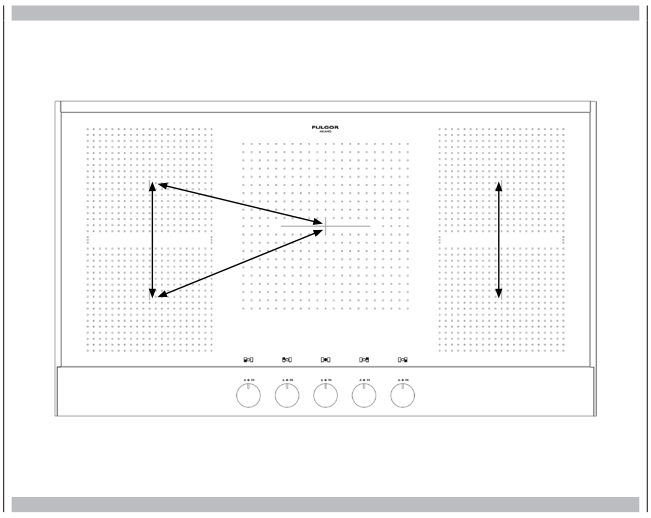
Pots and pans and how to use them

⚠ ATTENTION

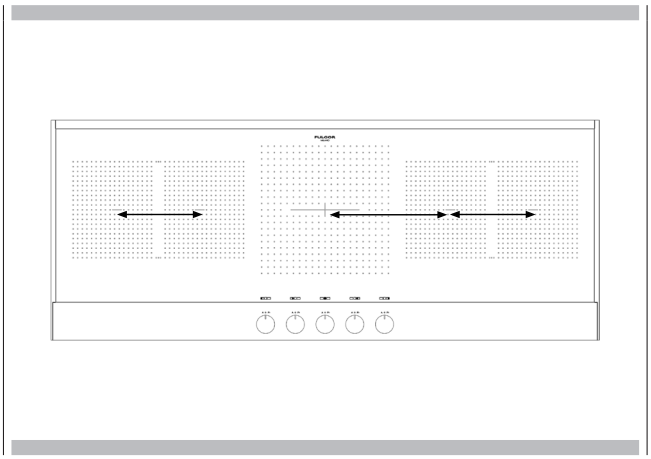
There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enamaled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction.
To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal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

Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the actory 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 nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass



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



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

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones.

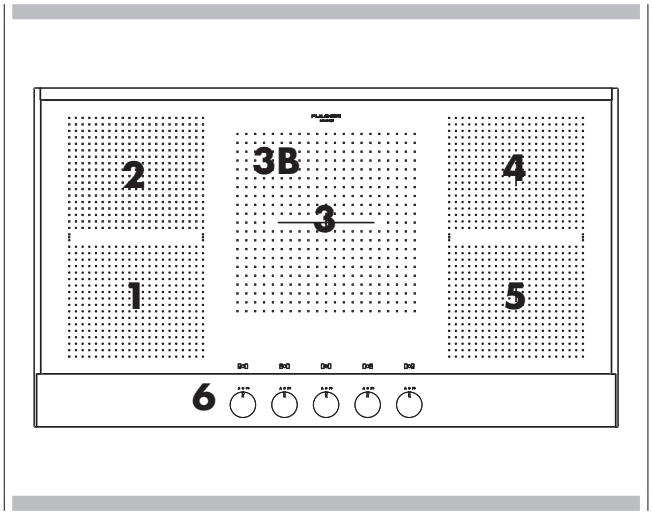
Five burner cooktops are divided into 3 zones.

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.

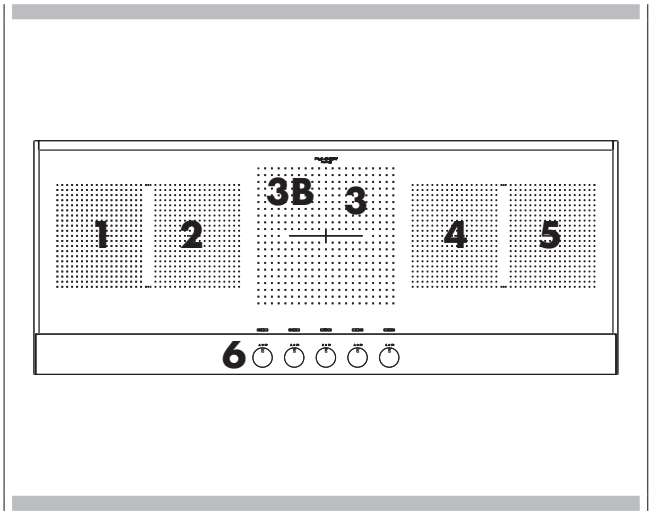
Cookware “noise”

When using adjacent elements that are set at certain power level setting, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted “hum”. Pens 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.



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



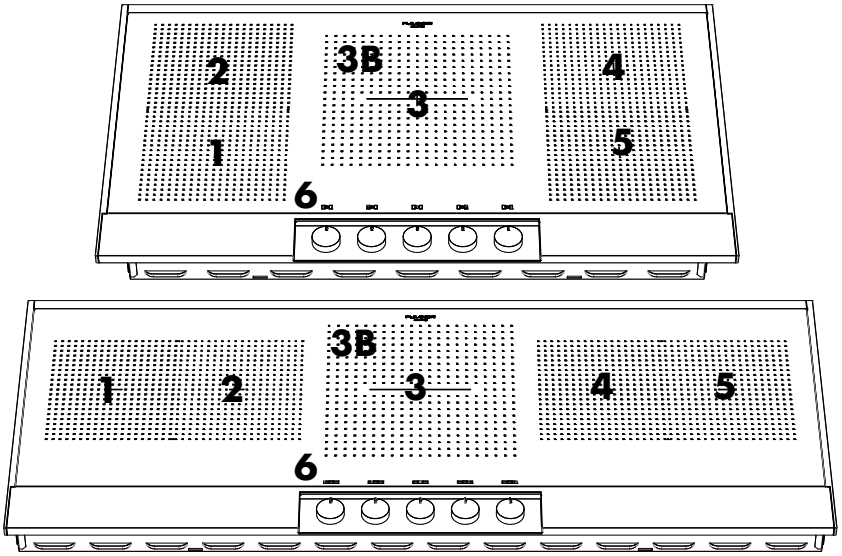
48” Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size 36” - 48”			
1	4”	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
2	4”	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
3	4” 3/8”	(11.0 cm)	minimum diameter pan size
3B	10”	(25.0 cm)	minimum diameter pan size
4	4”	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
5	4”	(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.

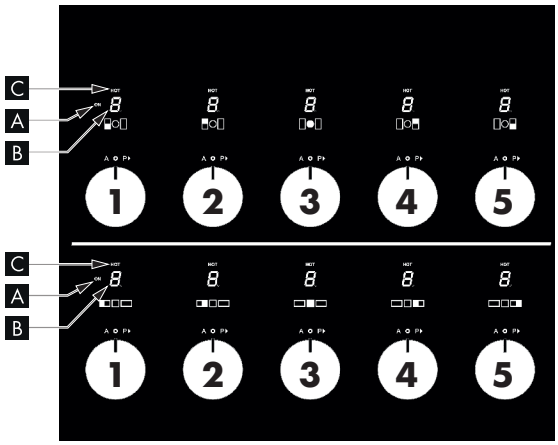
FEATURES OF YOUR COOKTOP 36-48″



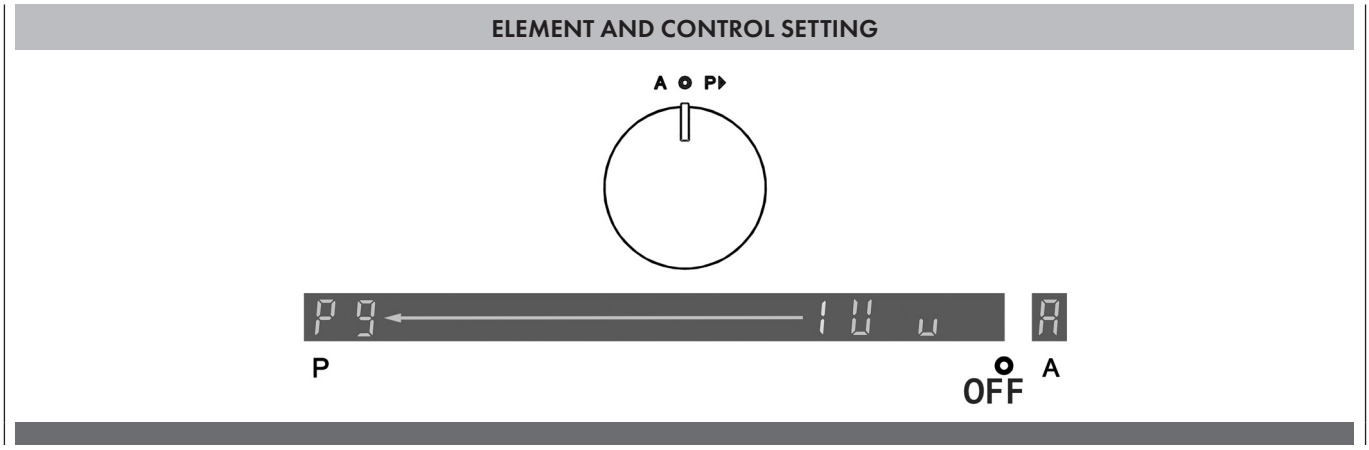
36″			
Position 1	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	induction element and control
Position 2	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 2600W)	7″ (180 mm)	induction element and control
Position 3B	3000W (Boost 5500W)	11″ (280 mm)	induction element and control
Position 4	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	
Position 5	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (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



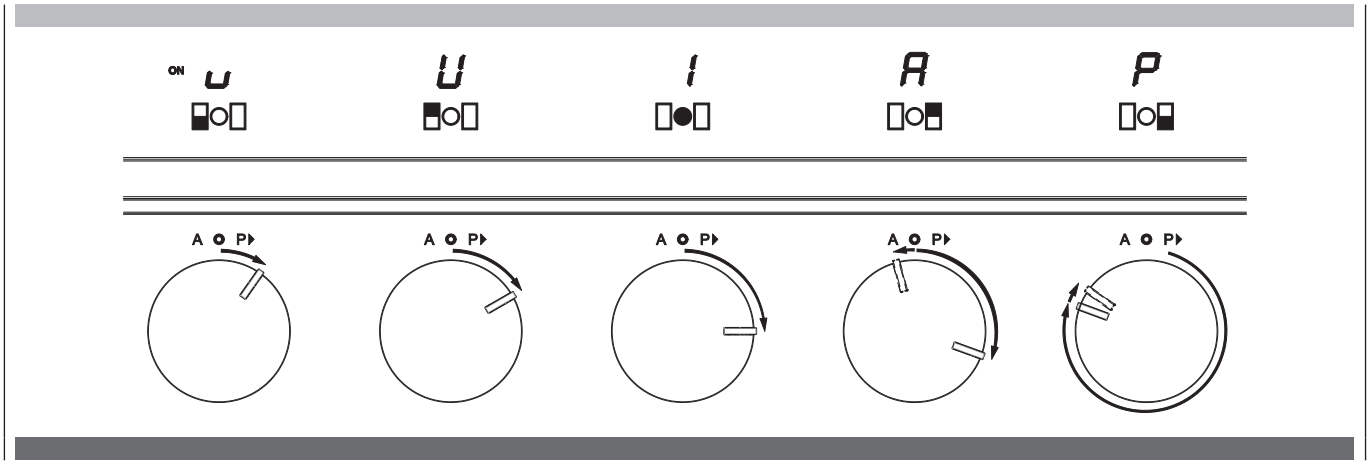
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings mode.



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:



	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.
	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.
	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.
	Bridge function In the 36" and 48" 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.
	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.

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	-

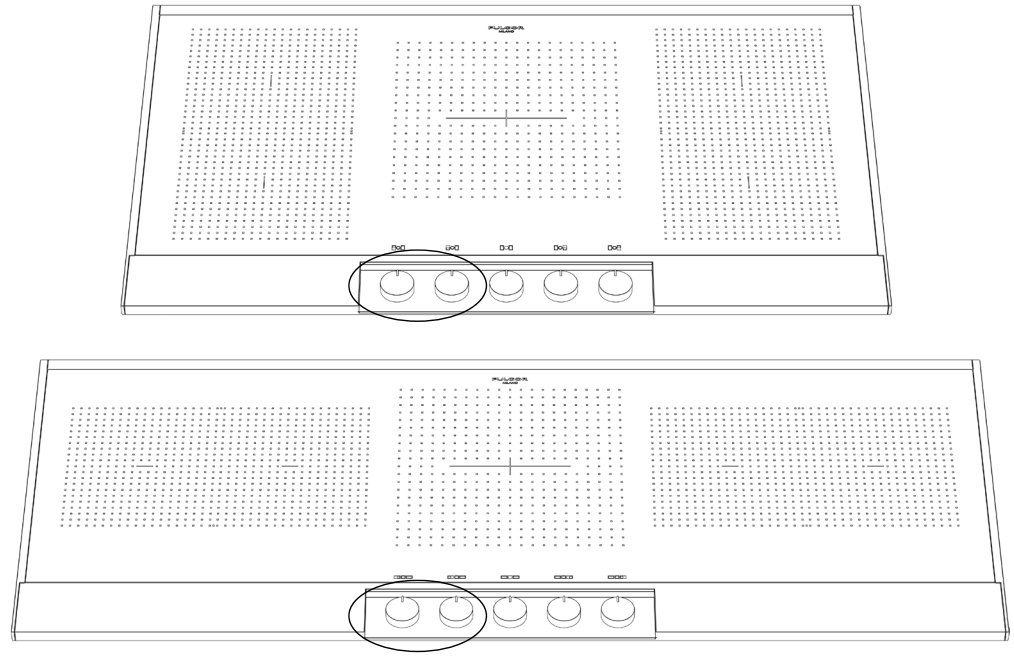
HOT

L

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.

30" / 36"



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

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

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.

6 - Advice on cooking

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

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

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

Always use pots and pans with a proper lid.

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

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

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

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

⚠ 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.

7 - Cleaning the Cooktop

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

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

FRAME

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

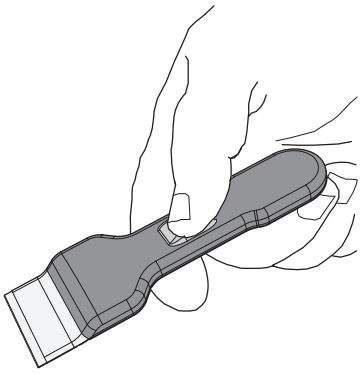
DAILY CLEANING TECHNIQUES

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

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

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

RECOMMENDED CLEANERS

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

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

AVOID THESE CLEANERS

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

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electricalcircuit. 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 seethrough or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions.	These are normal properties of black ceramic glass panels.
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive 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.

9 - Assistance or Service

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**
Securite de la Table de Cuisson	3
Securite 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 Premiere 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 TABLE DE CUISSON	17
9 - Assistance ou Service Après-Vente	18

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'operateur 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 boreau technique.
- **Les modèles peuvent êre 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 risquerait d'annuler le droit de l'utilisateur à employer l'équipement.

Note: Cet équipement est conforme à la partie 18 des Règles de la FCC. 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 measures 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.

Securite 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 e 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 caisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Ne Cuisinez Pas Sur Une Table De Cuisson Fêlée

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

Nettoyez La Table De Cuisson Avec Attention

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

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'étendent pas immédiatement, **évacuez et appelez immédiatement les pompiers.**
- Ayez toujours un détecteur de fume près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allume 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 ou 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.

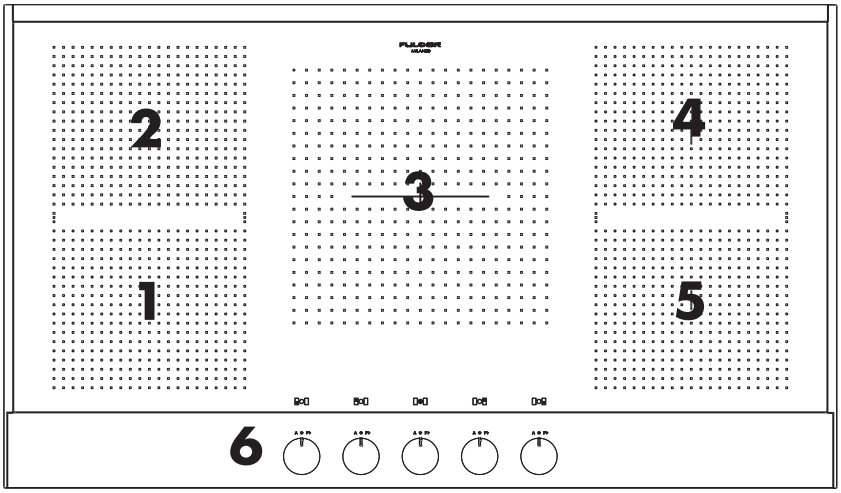
⚠ ATTENTION

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

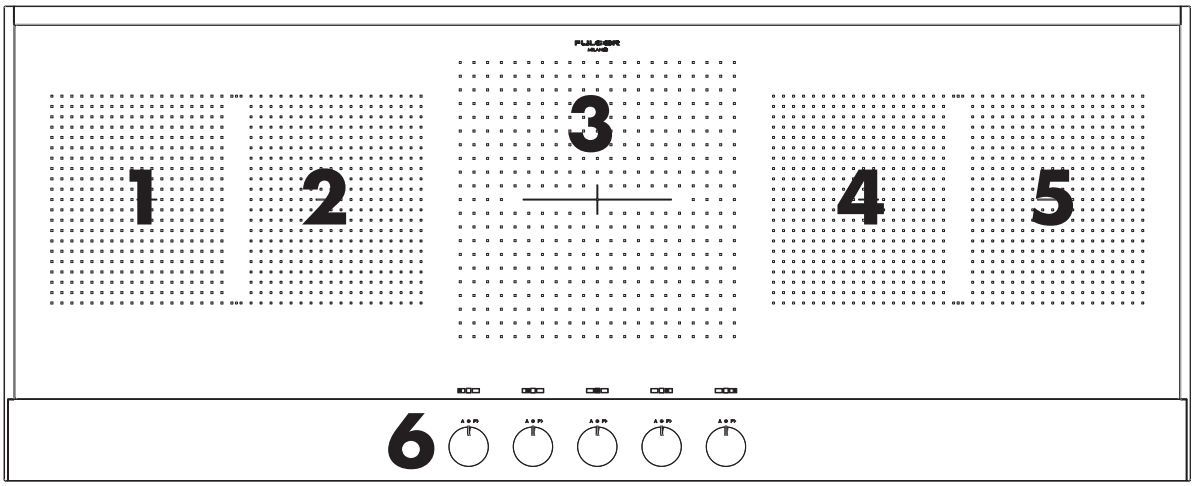
- **Ne touchez jamais la surface en verre.** La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments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

36″ MODÈLES



36″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	bouton de commande

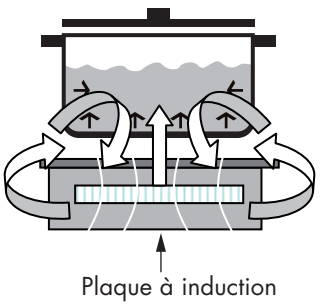
48″ MODÈLES

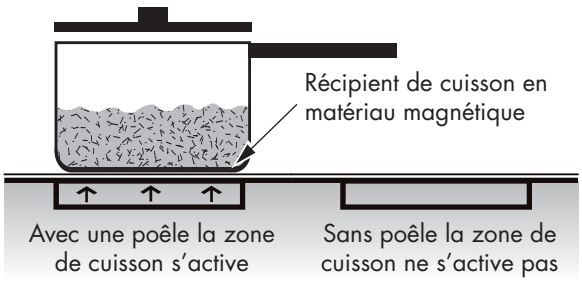


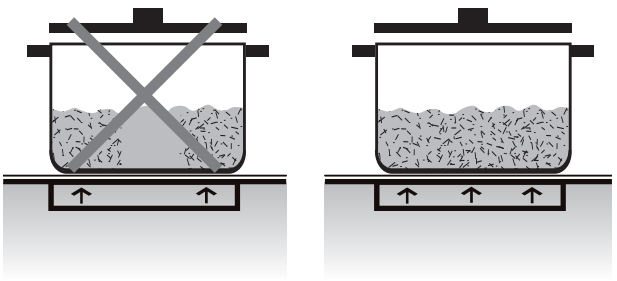
48″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	bouton de commande

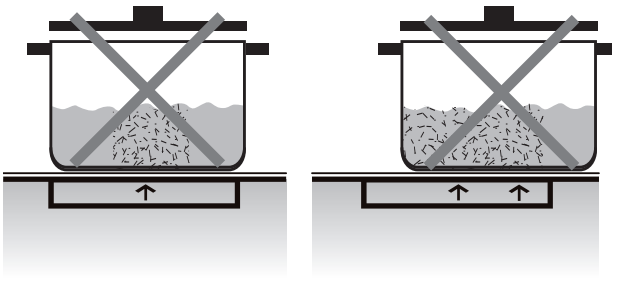
Comment fonctionne la chauffage

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









Utilisation des casseroles

⚠ ATTENTION

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

Avant D'utiliser La Table De Cuisson Pour La Premiere Fois

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

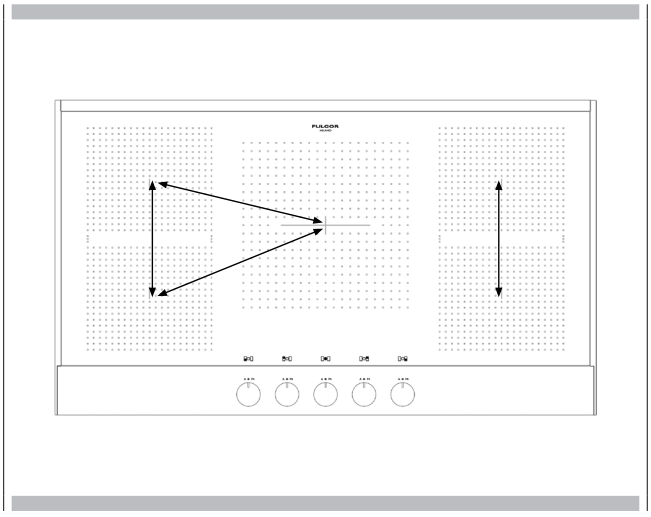


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit

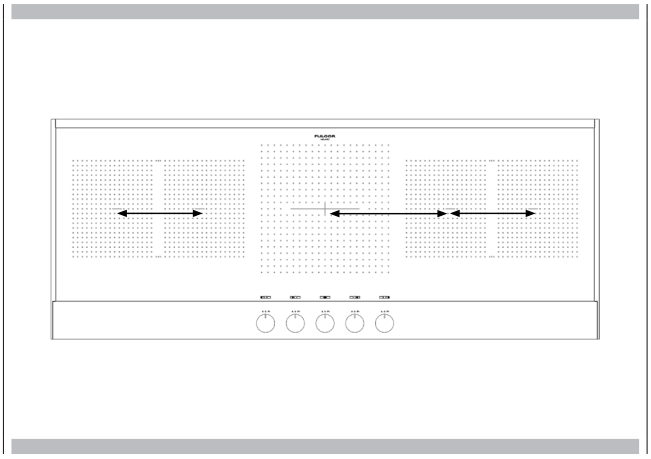


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

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.

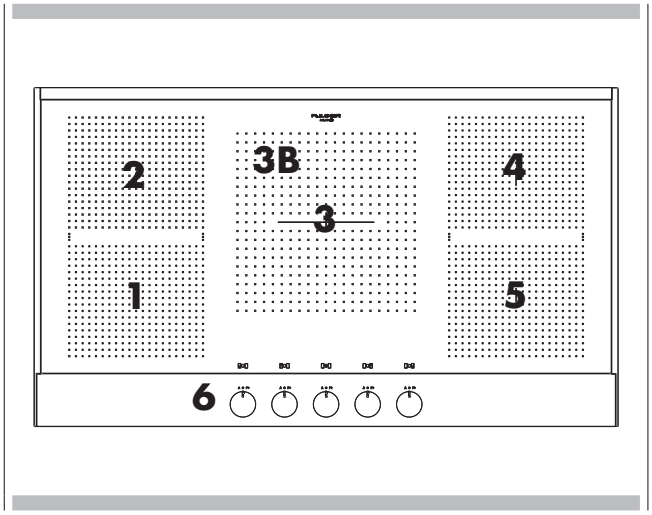


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

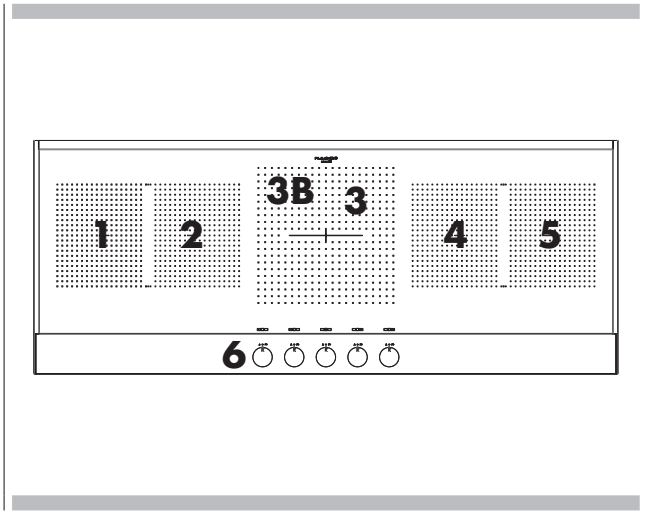


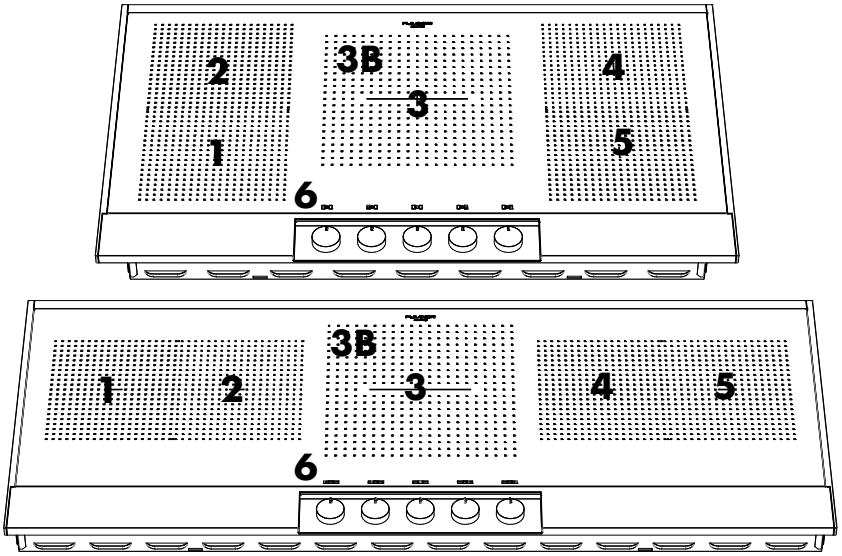
Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élèment de cuisson.

Dimensions casserole 36" - 48"			
1	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
2	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
3	4" 3/8"	(11.0 cm)	minimum diameter pan size
3B	10"	(25.0 cm)	minimum diameter pan size
4	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
5	4"	(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.

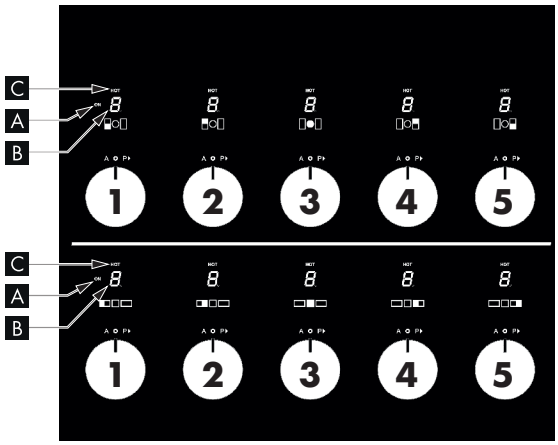
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAN DE CUISSON 36-48"



36"		
Position 1	2100W (Boost 3700W) 7" 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm)	élément induction et commande
Position 2	2100W (Boost 3700W) 7" 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm)	élément induction et commande
Position 3	1850W (Boost 2600W) 7" (180 mm)	élément induction et commande
Position 3B	3000W (Boost 5500W) 11" (280 mm)	élément induction et commande
Position 4	2100W (Boost 3700W) 7" 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm)	
Position 5	2100W (Boost 3700W) 7" 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm)	élément induction et commande
Position 6	Led Display	élément induction et commande

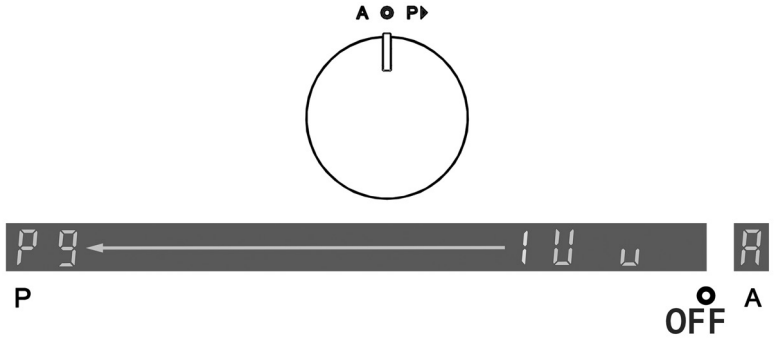
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE

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.

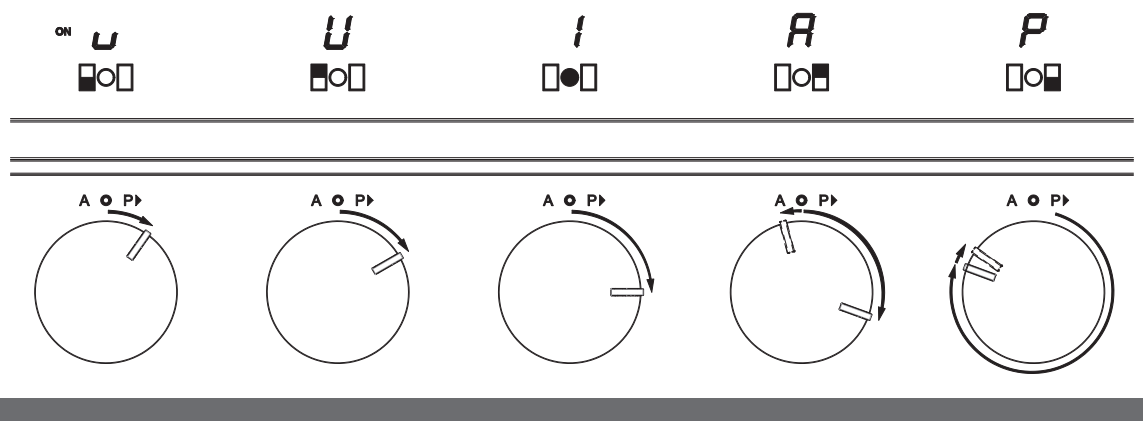
RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE



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.

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	-

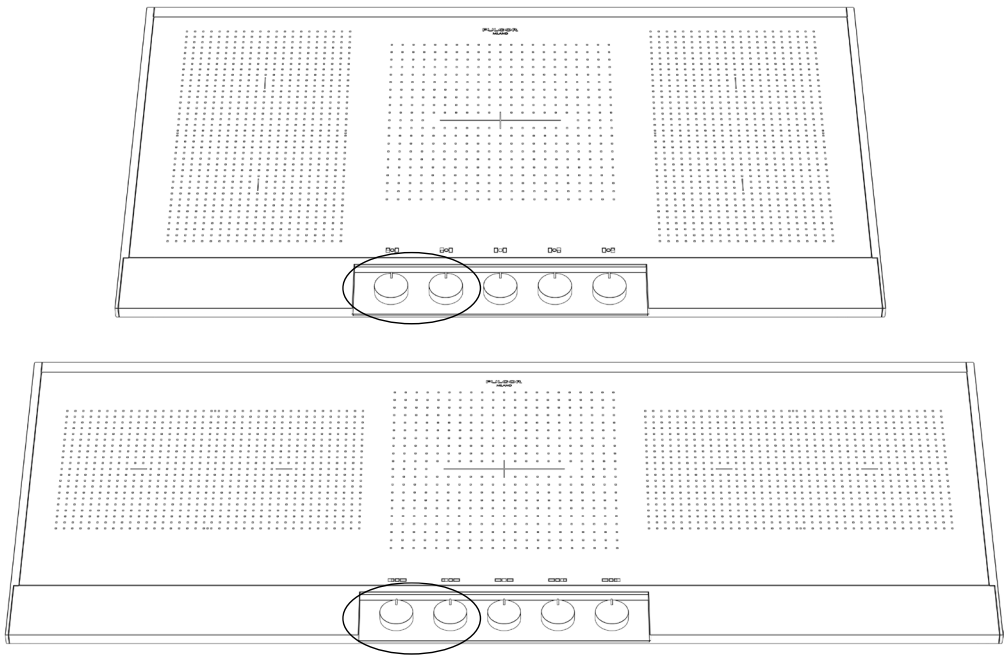
HOT

L

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.

30" / 36"



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.

6 - Conseil de cuisson

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 a 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 sure 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.

7 - Nettoyage de la Table de Cuisson

⚠ ATTENTION

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

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

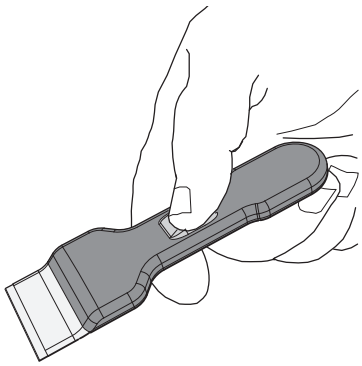
CADRE
(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/ abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

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

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

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



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

⚠ ATTENTION

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

NETTOYANTS RECOMMANDES

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

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

EVITEZ CES NETTOYANTS

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

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique. 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.

9 - Assistance ou Service Après-Vente

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 _____

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 atenció³n 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 cui dado 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 IMPORTANTE

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

Seguridad de la Placa de Coccion

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 (solamemte 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.

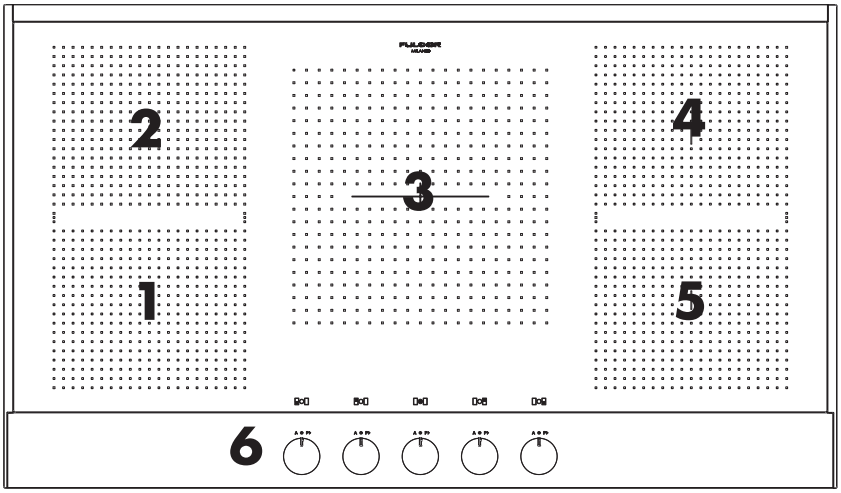
⚠ ATENCIÓN

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

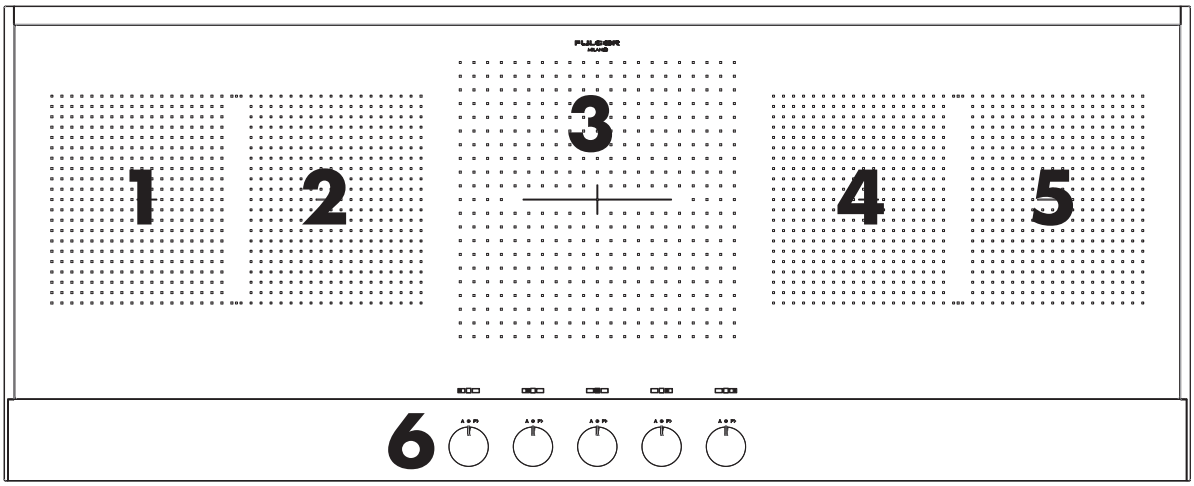
- **No toque la superficie de los fuegos ni la zona de alrededor**. La superficie puede emitir calor suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están de color oscuro. No toque la superficie de la placa ni permita que ningún material inflamable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

36″ MODELOS



36″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 6	control de perilla

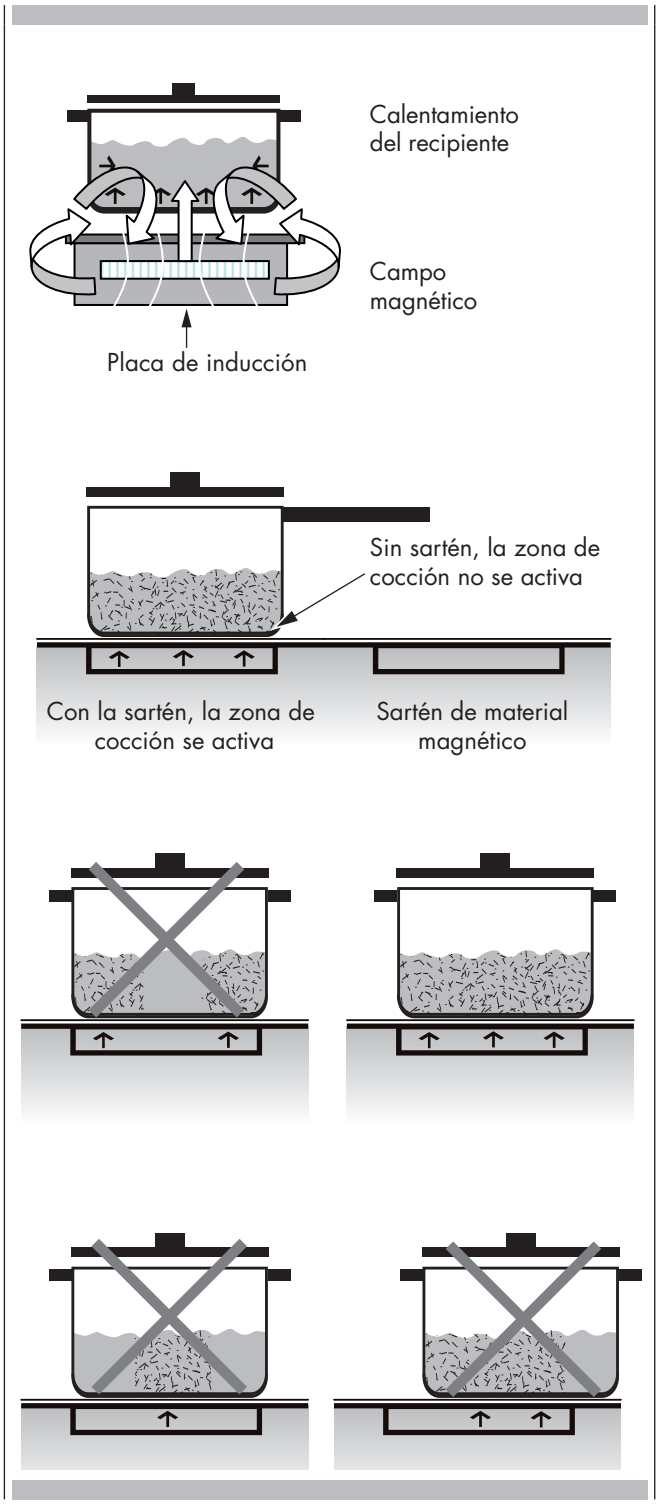
48″ MODELOS



48″	
Position 1	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 2	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 3	11″ / 7″ (280 mm x 180 mm) - 3000/1850W (Booster 5500/2600W)
Position 4	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm) - 2100W (Booster 3700W)
Position 5	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (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.

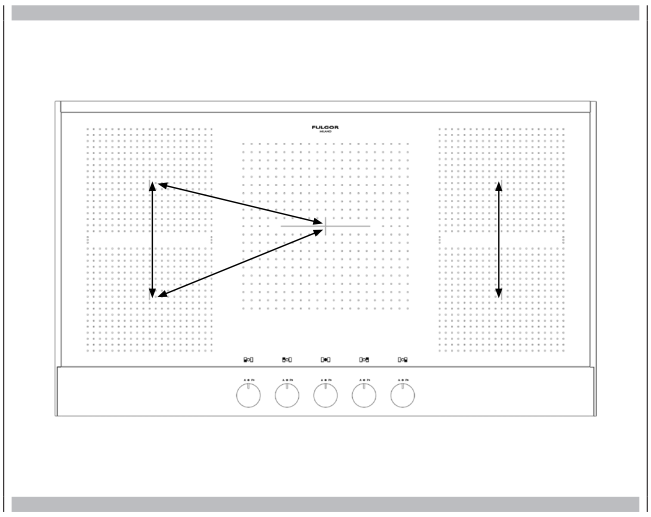
Limitación del tiempo de funcionamiento

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.

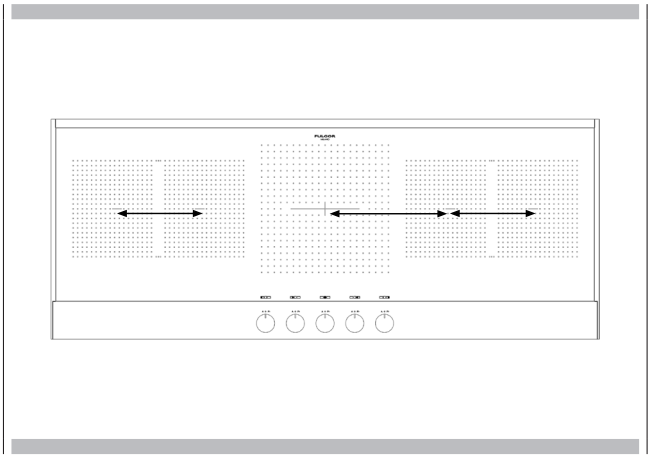
OTL – Limitación del tiempo de funcionamiento		
Nivel	Especificaciones [h]	**Tiempo de espera U&C [h:m]**
Bajo	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	5.0	**5:00**
5	4.0	**4:00**
6	1.5	**1:30**
7	1.5	**1:30**
8	1.5	**1:30**
9	1.5	**1:30**

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 energí³a

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

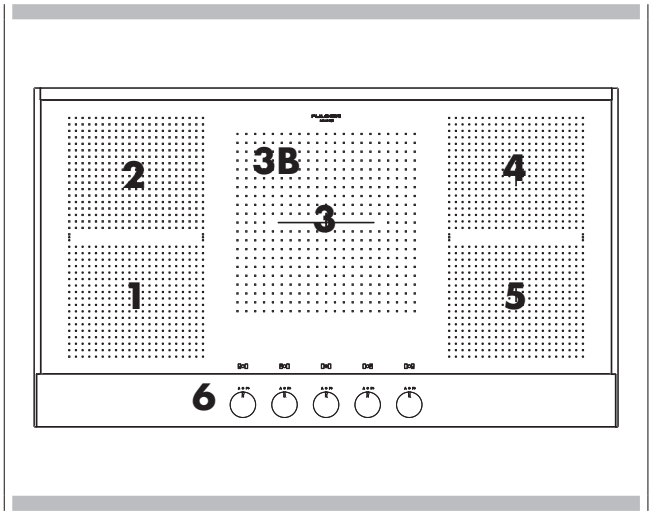
Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas.

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

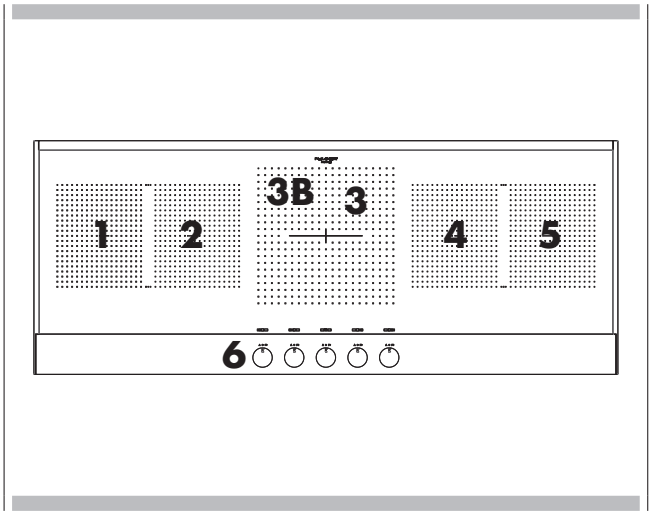
"Ruidos" de recipientes de cocción

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



Anafe de 36" de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Tamaño cacerola 36" - 48"			
1	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
2	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
3	4" 3/8"	(11.0 cm)	minimum diameter pan size
3B	10"	(25.0 cm)	minimum diameter pan size
4	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size
5	4"	(12.0 cm)	minimum diameter pan size

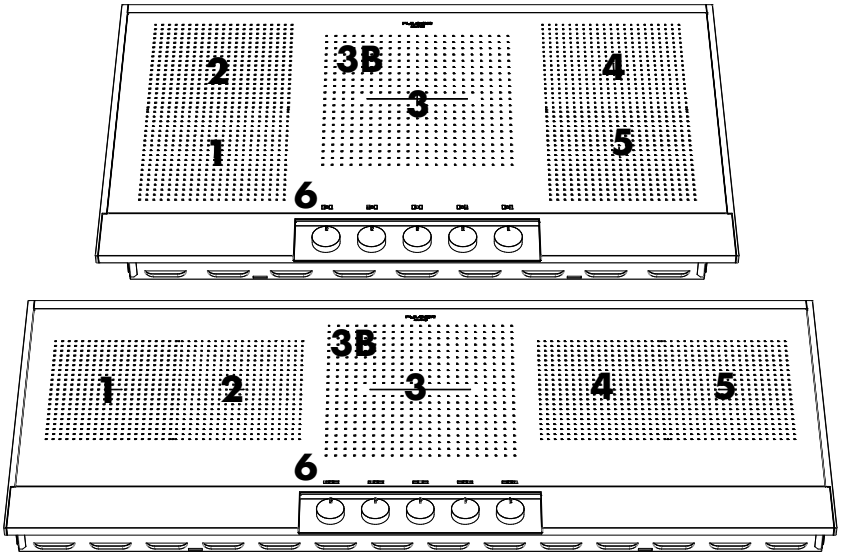
NOTA: Superficie de cocción de doble tamaño (3-3B)

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.

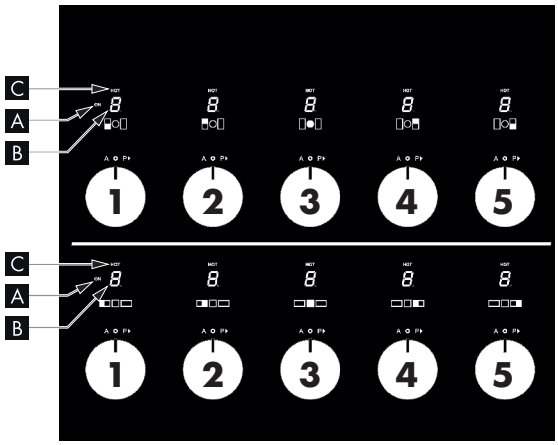
CARACTERÍSTICAS DE SU PLACA DE COCCIÓN 36-48



36″			
Posición 1	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	elemento de inducción y control
Posición 2	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	elemento de inducción y control
Posición 3	1850W (Boost 2600W)	7″ (180 mm)	elemento de inducción y control
Posición 3B	3000W (Boost 5500W)	11″ (280 mm)	elemento de inducción y control
Posición 4	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	
Posición 5	2100W (Boost 3700W)	7″ 1/2″ x 8 1/2″ (190 mm x 220 mm)	elemento de inducción y control
Posición 6	Led Display		elemento de inducción y control

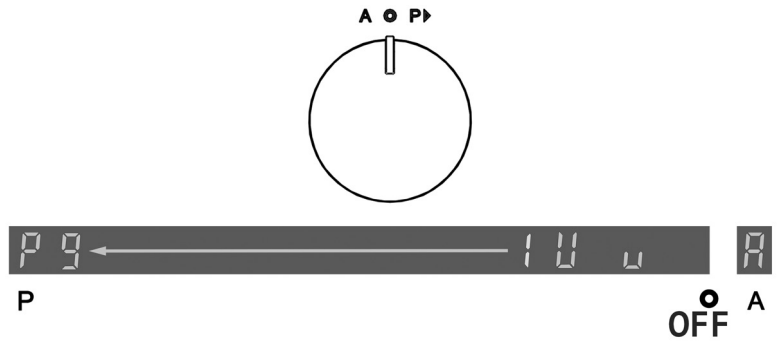
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN

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.

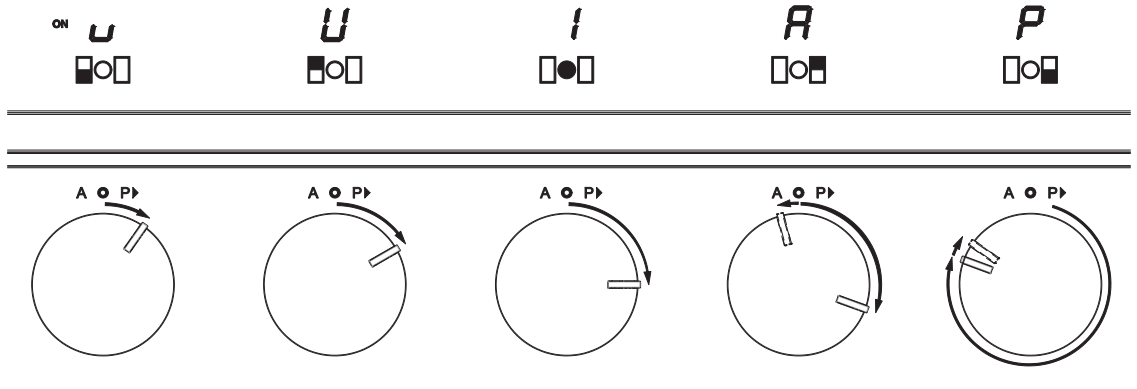
AJUSTE DEL ELEMENTO Y DEL SISTEMA DE MANDO



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:



	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.
	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.
	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
	Función de puente En las cocinas de 36" y 48", 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.
	Función de reconocimiento de cacerola El nivel de cocción de la zona de cocción se selecciona girando el botón sobre la posición correspondiente aunque no haya ninguna cacerola encima. El suministro de potencia arranca automáticamente tan pronto como se coloca una cacerola en la zona de cocción. Si no se detecta ninguna cacerola, la unidad de visualización muestra el símbolo "cacerola faltante" tras un breve instante. El símbolo continúa visualizado hasta que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción o trascurrido un tiempo máximo de 10 minutos. Lo mismo se aplica si se retira la cacerola durante el proceso de cocción normal. Pasados 10 minutos sin que se detecte ninguna cacerola, la zona de cocción se apaga automáticamente y solamente se podrá reactivar después de volver a poner el botón en la posición OFF.

Función 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	-

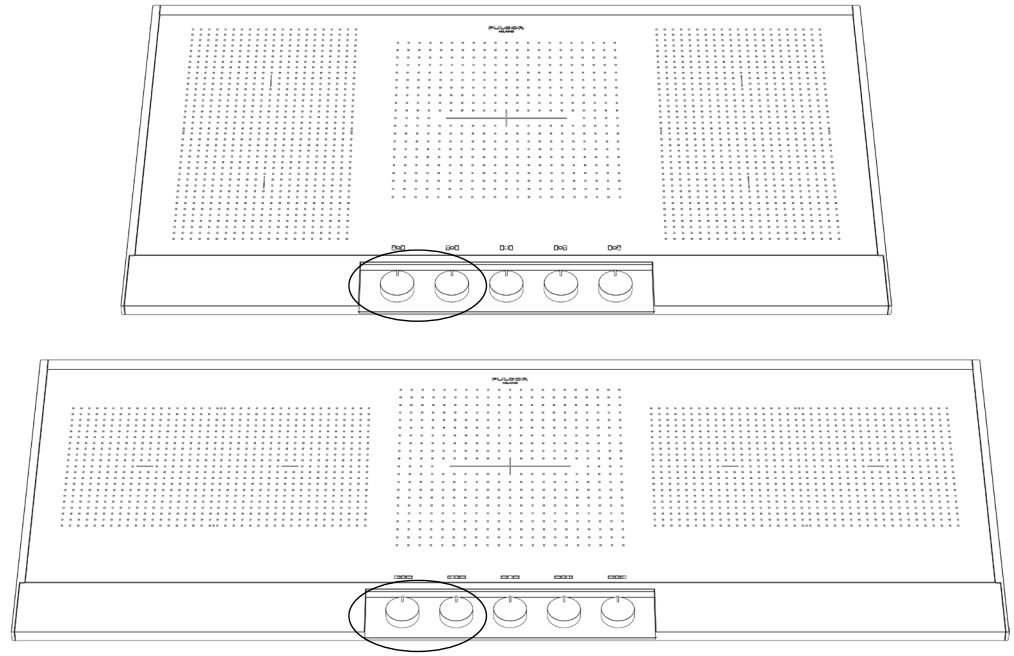
HOT

L

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.

30" / 36"



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.

6 - Consejos de uso

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.

7 - Limpieza de la Placa de Cocción

⚠ ATENCIÓN

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

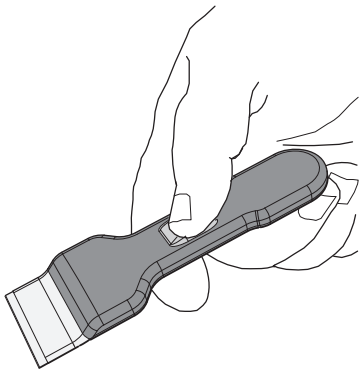
Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.
Debe aplicarse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

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

TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA
Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA

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



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

⚠ ATENCIÓN

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

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

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

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

EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

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

Problema	Causa	Posible solución
La placa no funciona	La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada. El fusible o el diferencial han saltado. La placa no está conectada a la red. La placa está bloqueada.	Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial. Llame a un electricista para que analice la red eléctrica. 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.

9 - Servicio de Asistencia Técnica

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

Registro de datos para el servicio

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

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 _____

FULGOR MILANO

09FL10610 ed 12/2025