

FULGOR

MILANO

INDUCTION COOKTOPS SERIES 700



USE & CARE MANUAL
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y CUIDADO

Dear Customer,

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

Your Life | Our Passion

Gianni Nencofetti

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
Induction	6
Operating principle	6
4 - Induction Cooktop Operation	7
Before using the cooktop for the first time	7
Power Sharing	7
Cookware "noise"	7
5 - User instructions	9
Use	9
Pan detection	9
Residual heat indicator	9
Protection in the event of accidental switching on	9
Precautions	10
Pans	10
Maintenance	10
Turning the cooktop on and off	10
Acoustic signal (buzzer)	10
Turning on a cooking area	10

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Turning off a cooking area	11
Power level	11
Booster and power management	11
Automatic preheating (or "heat-up" function)	11
Activating automatic heating (or "heat-up" function)	11
Bridge function (For large pans)	11
Special functions (low temp)	11
Control lock (child safety)	12
Deactivating control lock	12
Key	12
Pause	12
Deactivating Pause	12
Timer function	12
Independent timer	12
Turning off/changing the timer	12
Programming the timer for the cooking areas	13
Error codes	13
6 - Troubleshooting	14
7 - Assistance or Service	15
Service Data Record	15

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.

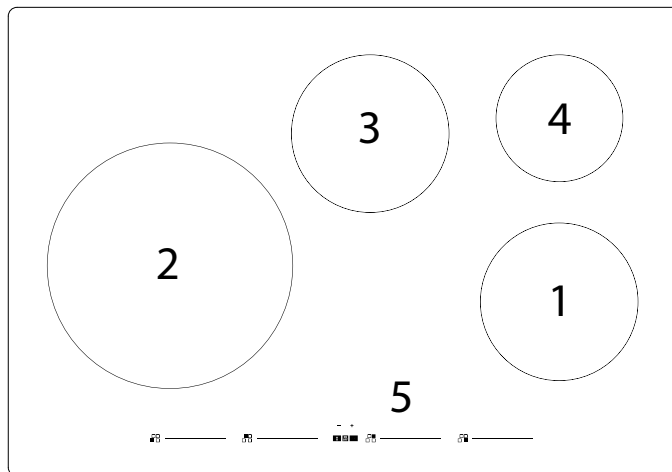
CAUTION

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

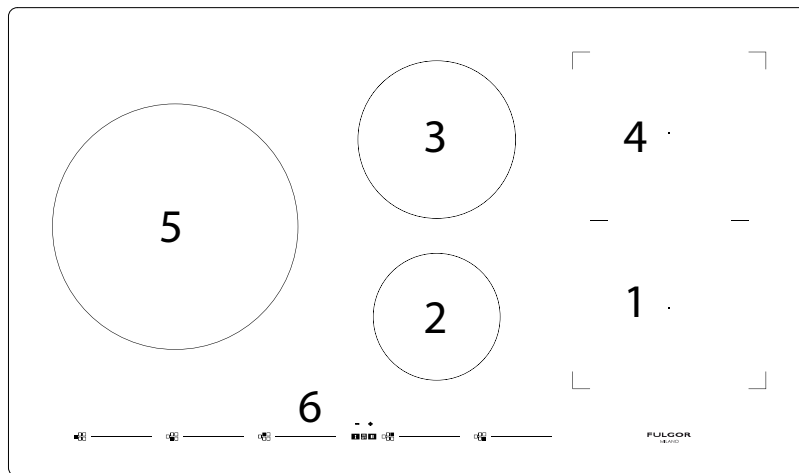
- **Do not touch surface units or areas near units.** Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

30" MODELS



F7IT30*1	
Position 1	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 2	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 5	touch control

36" MODELS



F7IT36*1	
Position 1	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 2	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 5	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 6	touch control

Induction

Heating by induction is the most efficient form of cooking available.

The heat is generated by an electromagnetic field, directly on the bottom of the pan or pot used.

The surface which is free from contact remains virtually cold.

When the cooking time is up and the container is removed, there is no residual heat. It is efficient because there is no waste of energy due to dispersion, as happens with gas burners, it is 30 to 50% faster than normal hobs using HGL technology and allows energy savings of up to 25%.

If liquid overflow from the container, it does not stick to the surface of the hob, because this is just slightly warm.

Operating principle

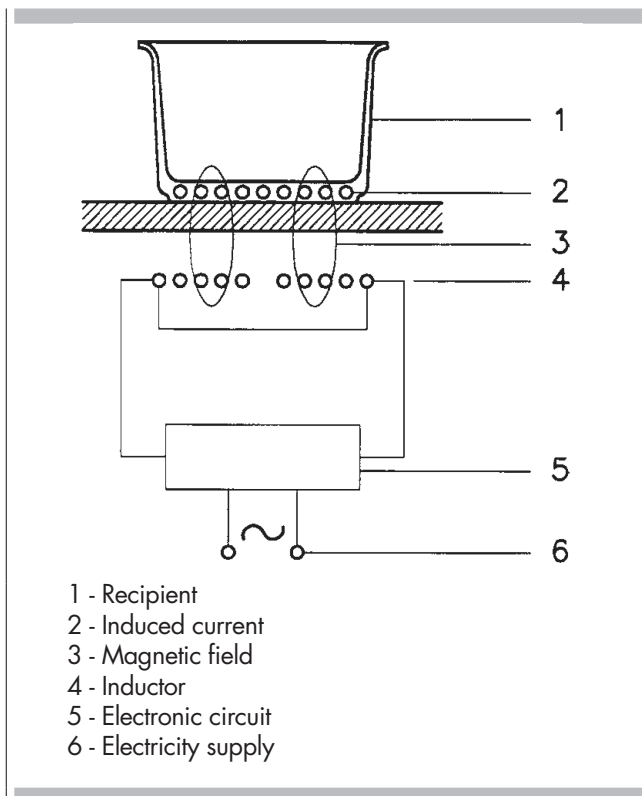
This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor), creating a magnetic field.

The heat is transmitted by the container to the food.

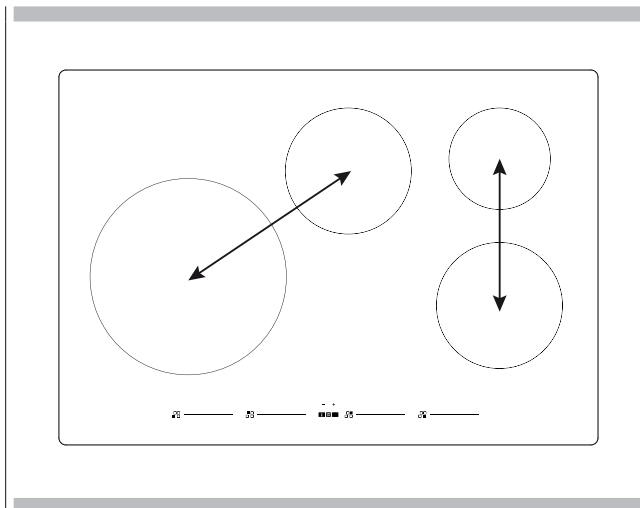
The cooking process takes place as follows:

- minimum dispersion (high performance);
- the removal of the pan (simply lifting it) automatically stops the system;
- the electronic system allows maximum flexibility and precision of regulation.

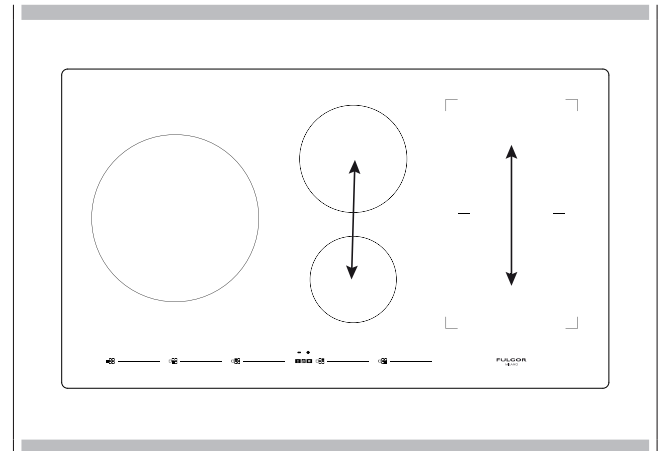


Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass



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



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

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones.

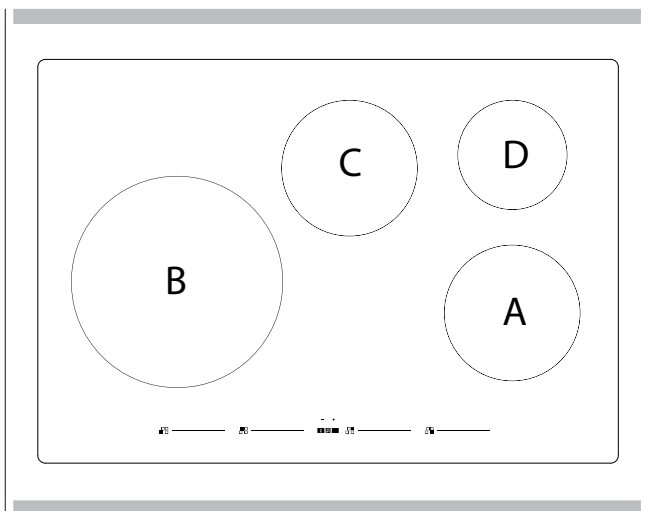
Five burner cooktops are divided into 3 zones.

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

Cookware "noise"

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

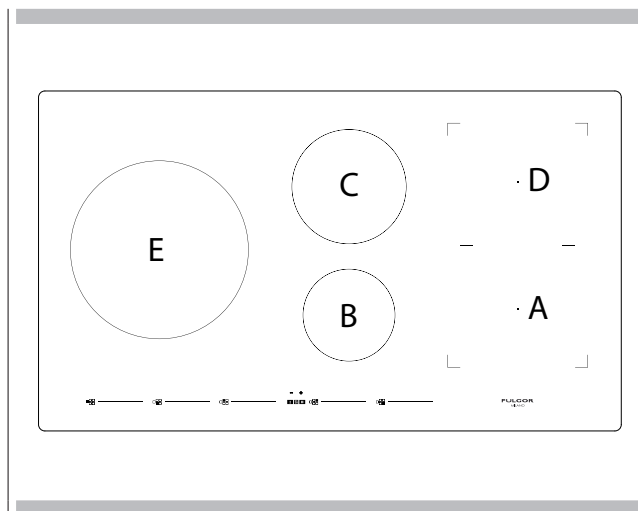
In some cooking areas an internal diameter is indicated with a lighter outline.



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

Diameter pan size 30"

A	5" ³ / ₄ (14.5 cm)	minimum diameter pan size
B	7" (18.0 cm)	minimum diameter pan size
C	5" ³ / ₄ (14.5 cm)	minimum diameter pan size
D	4" ³ / ₄ (12.0 cm)	minimum diameter pan size




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

Diameter pan size 36"

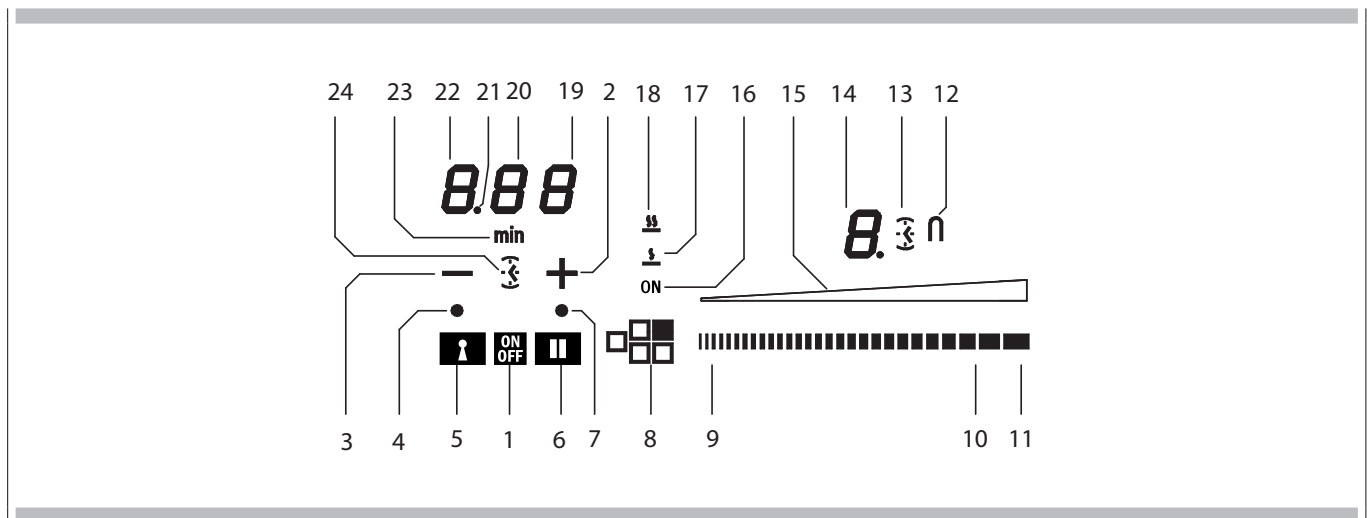
A	5" ³ / ₄ (14.5 cm)	minimum diameter pan size
B	4" ³ / ₄ (12.0 cm)	minimum diameter pan size
C	5" ³ / ₄ (14.5 cm)	minimum diameter pan size
D	5" ³ / ₄ (14.5 cm)	minimum diameter pan size
E	7" (18.0 cm)	minimum diameter pan size

Use

First of all, position the pan in the chosen cooking area. The absence of the pan display  means the system cannot start.

Pan detection

A certainty which distinguishes the knowledgeable use of technology in favour of the consumer.



Parts			
1	Main ON/OFF	13	Timer for cooking area activation icon
2	+ Timer	14	Cooking area level display
3	- Timer	15	Cooking level illuminated bar
4	Key on LED	16	On area indication
5	Key on button	17	Melt function symbol
6	Pause on button	18	Simmering function symbol
7	Pause and Recall involuntary switch-off LED	19	Timer (minutes/seconds) display
8	ON/OFF Heating area	20	Timer (minutes/seconds) display
9	Minimum level activation cursor area	21	Separator dot (hours/minutes)
10	Maximum level activation cursor area	22	Timer display (hours/minutes)
11	Power Booster (P) activation cursor area	23	Icon indicating minutes
12	Bridge function on icon	24	Independent timer icon

Residual heat indicator

This tells the user that the glass is at a dangerously high heat in case of contact with the whole area over the cooking zone. The temperature is determined using a mathematical model and any residual heat is indicated with an "H" by the corresponding seven-segment display. Heating and cooling are calculated in relation to:

- the power level selected (from "0" to "9");
- the relay activation period.

After switching off the cooking zone, the corresponding display shows an "H" until the temperature in the zone falls below the critical level ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) in compliance with the mathematical model.

Protection in the event of accidental switching on

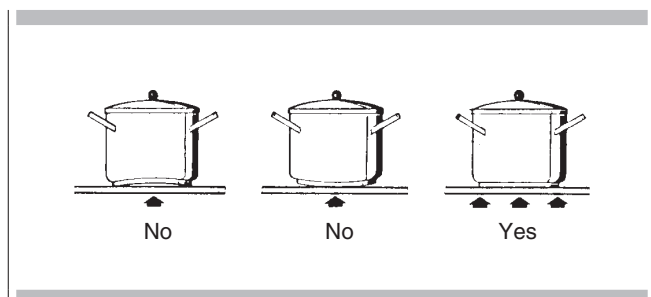
- If the electronic control sense continuous activation of a key for about 10 sec. it switches off automatically. The control gives off an acoustic error, warning the user of the presence of an object on the sensors. The displays show the permanent error code, which will be displayed as long as the electronic control senses the error. If the cooking zone "burns", an "H" will appear on the display, alternating with the error signal.
- If no cooking zone is activated within 10 seconds of switching on the touch control, the control returns to stand-by mode.
- When the touch control is on, the ON/OFF key takes priority over all the other key, so the touch control can be switched off at any time, even in the case of multiple or continuous activation of the keys.
- In stand-by mode, continuous activation of the keys will have no effect. However, before the electronic control can be switched on again, it must acknowledge that no key is active.

Precautions

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the hob from the electricity supply;
- during operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from the area;
- never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the hob;
- metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the hob to prevent them from heating up;
- when cooking with non-stick cookware, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes;
- when cooking foods which tend to stick to the bottom of the pan, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently;
- after use, turn off element manually (decreasing to "0") rather than relying on the pan detection sensor.

Pans

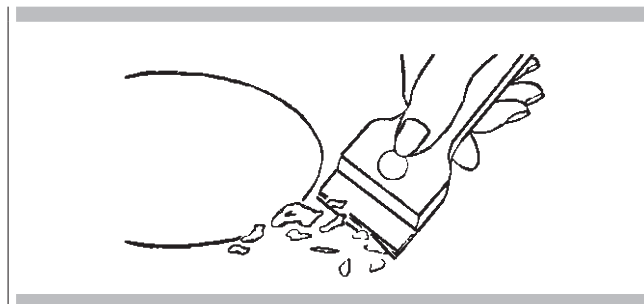
- If a magnet is attracted to the bottom of your cookware then it is suitable for induction cooking;
- try to use pans declared as suitable for induction cooking;
- flat, thick-bottomed pans will perform most effectively;
- a 20 cm (8") diameter saucepan can benefit from maximum power;
- a small saucepan reduces the power but will not cause energy dispersion. The use of cookware with a diameter of less than 12 cm (3") is not recommended;
- stainless steel cookware with multilayer bottom or ferrite stainless steel if the bottom indicates: for induction;
- cast iron containers, better with an enamelled bottom to avoid scratching the ceramic glass hob;
- containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable unless using Fulgor Milano's adapter kit (INDUKIT).



Maintenance

Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the hob using a scraper to avoid damaging the hob surface. Then clean with a proper ceran top cleaner and kitchen paper, rinse with water

and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS. DO NOT USE STEAM CLEANERS



Turning the cooktop on and off

The cooktop is turned on by pressing the "centre" On/Off button (1), you will hear a short beep and the corresponding led lights up. If a cooking zone is "hot", the display will alternate between "H" and "0". After switching on, the touch control remains active for 10 seconds. If you do not select either a cooking zone or the times, the touch control automatically returns to stand-by mode.

Acoustic signal (buzzer)

During use, the following activities are signalled by a buzzer:

- Normal pressing of the buttons with a short beep.
- Holding down buttons for more than 10 seconds with a long intermittent sound (an error symbol is displayed and, if you continue, the touch control is turned off).

Turning on a cooking area

Position a pot and touch an area of the cursor for the cooking area where the pot is (8), slide your finger to the right to increase the cooking level (10), or slide your finger to the left to decrease it (9).

Turning off a cooking area

A single cooking area can be turned off directly by pressing the (8) key for the cooking area that is working. Hot cooking areas will be displayed with a letter "H". You can turn off all cooking areas immediately at any time using the power On/Off button (1). If, during cooking, you inadvertently turn off the surface while using the controls, you can turn it on again with the On/Off button and you will have 6 seconds to press the pause button (6) that will be indicated by the (7) flashing of an indicator light above the button; doing so will turn the surface on again with the same settings it had before it was accidentally turned off.

Power level

The power level of the cooking area can be set from level 1 to level 9. A further level P (Power Booster) is available that allows a very rapid heating of food and, therefore, saves you time. The power level represented by an intermittent letter "A" is the activation of the automatic heating function.

Booster and power management

The generator, with Booster enabled, provides an individual cooking area power that is significantly higher than the rated power; the display of the selected cooking area shows a "P". The Booster function can be activated by pressing at the end of the cursor of the cooking area (11). The power increase is different depending on the size of the cooking area:

1. For a cooking area with a diameter of 5 3/4" (145 mm), the power goes from a level 9 of 1400 W to the Booster level of 2200 W for 10 minutes.
2. For a cooking area with a diameter of 7" (180 mm), the power goes from a level 9 of 1850 W to the Booster level of 3000 W for 10 minutes.
3. For a rectangular cooking area 7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm), the power goes from a level 9 of 2000 W to the Booster level of 3600 W for 10 minutes.
4. For a cooking area with a diameter of 11" (280 mm), the power goes from a level 9 of 2300 W to the Booster level of 3600 W for 10 minutes.
For safety reasons, the Booster function has a limited duration (10 min), after 10 min the zone is reduced to level 9.

If the cooking vessel is removed from the cooking area during the Booster time, the Booster remains active and the Booster time is not deactivated. With the Booster activated, changing the value set with your finger in the cursor area deactivates the Booster. The Booster function "P" can be activated in all cooking areas, but priority is given to the last Booster activated, reducing any other cooking levels.

36" Power sharing table				
LEFT	CENTRAL		RIGHT	
	9	P	6	P
P	↕	↕	↕	↕
	P	8	P	6

30" Power sharing table			
CENT/LEFT		RIGHT	
P	6	P	8
↕	↕	↕	↕
7	P	9	P

Automatic preheating (or "heat-up" function)

This feature makes cooking easier by adding 'boil and reduce' functionality to the elements. The surface automatically heats up at Full Power and then returns to the selected power level after a certain time (see Table).

Activating automatic heating (or "heat-up" function)

Press and hold an area of the cursor for the cooking area that is working for about 3 seconds until you hear a beep (such as 1/3 of the length of the cursor area). For example: Select level 3 and activate the automatic heating function by pressing your finger for 3 seconds. The corresponding display shows the letter "A" alternating with "3". With these settings, the cooking surface heats the cooking area at the maximum level "9" for 2 minutes and then continues cooking level at level "3".

Power level	Duration Automatic Heating Function (time in minutes)	Maximum time elements will operate at power setting (time in minutes)
0	-	
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10

Bridge function (For large pans)

This function facilitates cooking with elongated pans, is only available for the rectangular cooking areas and is activated by simultaneously pressing the 2 cursors of the 2 cooking areas involved. At this point, a "U" icon will light up next to the display of the levels and the cooking area can now be controlled from only once cursor since the other will work simultaneously at the same level. Once set to bridge mode, the leftmost of the two sliders becomes the master controller for both elements. To disable bridge mode, simply touch both slider controls simultaneously at any point along the adjustment bars.

Special functions (low temp)

This function is available in each cooking area and its activation is indicated by one of the two dedicated icons (17 & 18). It is possible to activate 2 "cooking" levels:

1. Melting with a temperature of approximately 45°C.
2. Simmering with a temperature of approximately 70°C.

These temperatures are approximate and are greatly dependent on the pot and the quantity of food.

After turning on the desired heating zone by pressing the key

(8), press the initial part of the cursor area (9) to activate the function (MELT), if you want to switch to the function (SIMMER) keep hold the cursor in the same position for a couple of seconds.

Both low temperature functions operate for a maximum of 2 hours.

Control lock (child safety)

It can only be activated when the appliance is on but no cooking area is in operation. Simultaneously press the key button (5) and the pause button (6) and then press the key button (5). The letter "L" will appear on both displays for 10 seconds and then they will turn off. When you try to turn on the cooking surface with the On/Off button (1), the letters "L" will be displayed and it will not be possible to cook.

Deactivating control lock

There are two types of unlocking:

1. Unlocking for one time only: To disable the function, turn on the cooking surface and simultaneously press the pause (6) and key (5) buttons. The letters L disappear and all the zones are enabled. If you turn off the cooking surface after use, when it is turned on again, the letters L will be displayed to indicate that the surface is locked. Essentially, the cooktop will be safety locked automatically whenever not in use but the special key combination described above will be needed each time to use.
2. Permanent unlocking: To disable the function permanently, turn on the cooking surface and simultaneously press the pause (6) and key (5) buttons. Then release these 2 buttons and press the Pause button (6) again.

Key

This cooking surface allows setting a keypad lock using the lock button (5). It may be useful to lock the keypad during operation, for example for cleaning the control area or, in any case, if you do not want to change any settings. The On/Off button (1) remains functional.

Pause

This cooking surface allows setting a pause (6) during cooking (which is useful, for example, when answering a phone call). When this function is pressed, an LED lights above the button and the symbol "II" is displayed in all the cooking areas and the cooking settings and timers are frozen for a maximum of 10 minutes, after which the cooking surface turns off.

Deactivating Pause

Once activated, the function can be deactivated by pressing the pause button (6) again. The LED for the pause setting turns off and, within 10 seconds, you must slide your finger along

the cursor below the illuminated area (from left to right). This allows the surface to resume cooking and the timer starts from the same point at which it was stopped.

Timer function

NOTE: the timer is only intended as an acoustic advisor that recalls the attention of the user.

Timers have no effect on the heating elements. Cooking zones must always be stopped manually by touching the corresponding [OFF] key.

There are two versions of the timer function:

- An independent timer from 1 to 59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol (24) which is located between the - and + buttons (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).
- A timer from 1 to 59 minutes for each cooking area: it beeps when the time has run out. The cooking areas can be programmed independently (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).

The type of timer activated is shown in the dedicated displays. The timer with the least time is highlighted and the related clock icon is brighter (13-24). The other timer settings are still active and running, but the clock icon (13-24) will be less bright. Another icon with the word "min" (23) appears when you set times longer than 10 minutes. For example 0.11 indicates 0 hours and 11 minutes. The separator dot (21) flashes when the timer is running, while the dot is static while the timer is selected and thus modifiable.

Independent timer

- If the touch display is on, the independent timer can be used by simultaneously pressing the + and - buttons. If all the cooking areas are in position "0", this is the only timer available. The clock icon (24) will turn on and the display will show "0.00". If you do not select any button, the timer deactivates within 5 seconds.
- The time setting (0-1 hour.59min) can be changed in increments of one minute with the + button from 0 to 99.
- Holding down the + or - button dynamically increases the rate of change up to a maximum value, without beeps.
- If the + (or -) button is released, the rate of increase (decrease) starts again from the initial value.
- The timer can be set by either continuously pressing the + or - buttons or by pressing successively (with beeps).

After the timer is set, it begins to count down. The expiry of the time is signalled by a beep or by the flashing of the timer display, which will show "00".

Turning off/changing the timer

- The timer can be changed or turned off at any time by turning on the touch display again, if no cooking area is on, and pressing the + and - buttons simultaneously to select the timer. At this point, set it to "0" by pressing the - button, to turn it off, or by pressing the + button to increase the time setting.
- The independent timer remains active even when the On/Off button is pressed
- By pressing the + and - buttons simultaneously, you can set a countdown for turning off the cooking area. There are illuminated clock icons (13) next to the display of the cooking area. To set the timer on a cooking area when there are more than one cooking area on, you must press the + and - buttons simultaneously. You will note that the clock icon will light and move to successive cooking areas each time you simultaneously press the + and - buttons.
- When the timer of the cooking area is selected, the related clock icon near the display becomes brighter (13). The timers programmed for each cooking zone remain active.
- Other functions of the timer are the same as the independent timer. To increase the time, use the + (plus) button.
- The beeping and flashing of the display stops:
 - a- Automatically after 2 minutes.
 - b- When you press the + or - buttons, the timer display turns off.

Programming the timer for the cooking areas

By turning on the touch display, you can program an independent timer for each cooking area.

- At least one cooking area must be on and set to a certain level.

Error codes

Error codes are displayed by the 7-segment display with "E" or "ER" plus the error number.

Error message	Description	Possible error reason	Troubleshooting
"flash"	Control is detecting a button being activated for more than 10 seconds.	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Cleaning of the operational surface
Er 22	Defective Key evaluation . Control unit cuts off after 3.5 - "7.5 sec.	Short-circuit or no continuity in the range of the key evaluation	Exchange control unit
Er20	Flash-failure	Faulty microcontroller	Exchange control unit
Er36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; control unit cuts off	Short-circuit or cut-off at NTC	Exchange control unit
Er31	Configuration data incorrect	Configuration of induction necessary	New Configuration
Er47	Communication error between TC and induction	None or faulty communication!	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
E2	Overheating of the induction coils		Cooling down necessary
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone.	Control unit is wrongly connected	Connect to correct mains voltage
E5	Error on filter board		Exchange filter board
E6	Error on power unit		Exchange power unit
E9	Coil temperature sensor defective		Exchange temperature sensor

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop.
	Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity to the cooktop.	Have electrician check your power supply.
	Cooktop is in lockout mode.	Unlock cooktop.
Heating elements do not heat properly	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions.	These are normal properties of black ceramic glass panels.

Before calling for assistance or 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 “FULGOR WARRANTY for Home Appliances”.

The location of the serial tag is below the cooktop box. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

TABLE DES MATIERES	PAGE
Avertissements pour la connexion électrique	2
1 - Précaution de Sécurité	3
Sécurité de la Table de Cuisson	3
Sécurité Personnelle	4
2 - Modèles et nomenclature des pièces	5
3 - Fonctionnement du chauffage par induction	6
Induction	6
Principe de fonctionnement	6
4 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	7
Avant D'utiliser La Table De Cuisson Pour La Première Fois	7
Partage de Puissance	7
Batterie de cuisine «bruyante»	7
5 - Instructions pour l'utilisateur	9
Utilisation	9
Détection du récipient	9
Indicateur de chaleur résiduelle	9
Protection en cas d'allumage involontaire	9
Précautions	10
Récipients	10
Entretien	10
Turning the cooktop on and off	10
Signal sonore (vibreur)	10
Allumage d'une zone de cuisson	10
Extinction d'une zone de cuisson	11

TABLE DES MATIERES	PAGE
Niveau de puissance	11
Booster et gestion de la puissance	11
Réchauffage automatique (ou fonction «heat-up»)	11
Activer le réchauffage automatique (ou fonction "heat-up")	11
Fonction de pontage (pour grandes casseroles)	11
Special functions (low temp)	12
Blocage des commandes (sécurité enfants)	12
Désactivation du verrou de contrôle	12
Clé	12
Pause	12
Désactivation Pause	12
Fonction de Minuterie	12
Minuterie autonome	13
Éteindre/modifier la minuterie	13
Programmation de la minuterie : pour les zones de cuisson	13
Indications d'erreur	14
6 - Pannes	15
7 - Assistance ou Service Après-Vente	16
Données de Service	16

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

AVERTISSEMENT

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

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

Avertissements pour la connexion électrique

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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



INSTRUCTION IMPORTANT

Veillez 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 cuisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Ne Cuisinez Pas Sur Une Table De Cuisson Fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un 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 fumée près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allumé lorsque vous flambez de la nourriture (seulement en cas de fumée sans flammes).

Utilisez un extincteur uniquement si:

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

AVERTISSEMENT

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

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

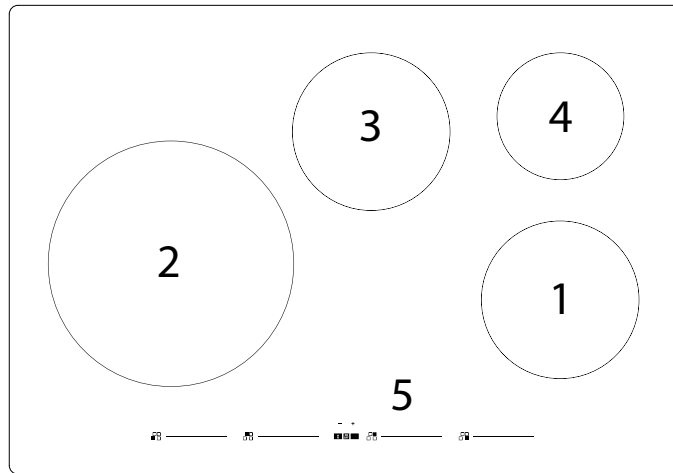
ATTENTION

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

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

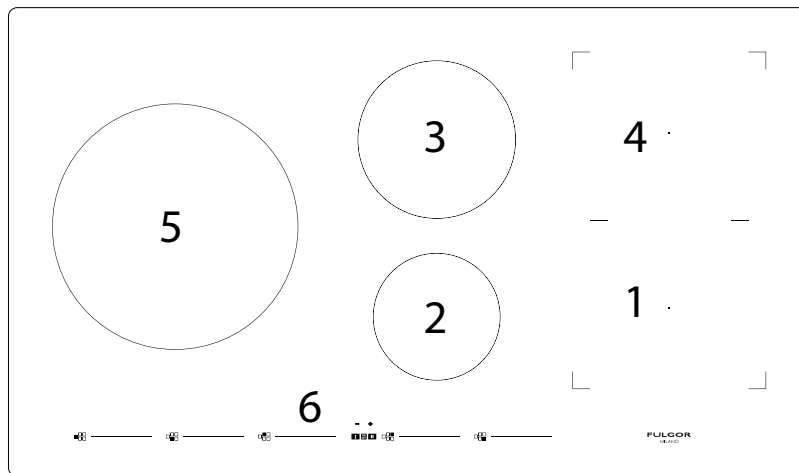
- **Ne touchez jamais la surface en verre.** La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments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

30" MODÈLES



F7IT30*1	
Position 1	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 2	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 5	Boutons de commande par effleurement

36" MODÈLES



F7IT36*1	
Position 1	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 2	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 5	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 6	Boutons de commande par effleurement

Induction

Le réchauffage par induction est la méthode la plus efficace et immédiate pour cuisiner.

La chaleur est produite moyennant un champ électromagnétique, directement au niveau du fond de la casserole ou de la poêle utilisée.

La surface non concernée par le contact reste pratiquement froide ; il ne reste pas de chaleur résiduelle une fois la cuisson terminée et après le retrait de la casserole. Le réchauffage par induction est plus efficace car il évite tout gaspillage d'énergie par dispersion, comme les brûleurs à gaz ; plus rapide de 30 à 50% que les tables de cuisson normales appliquant la technologie HGL, il permet d'économiser jusqu'à 25% d'énergie.

En présence d'un débordement de liquide, celui-ci n'adhère pas à la surface de la table car elle est tiède.

Principe de fonctionnement

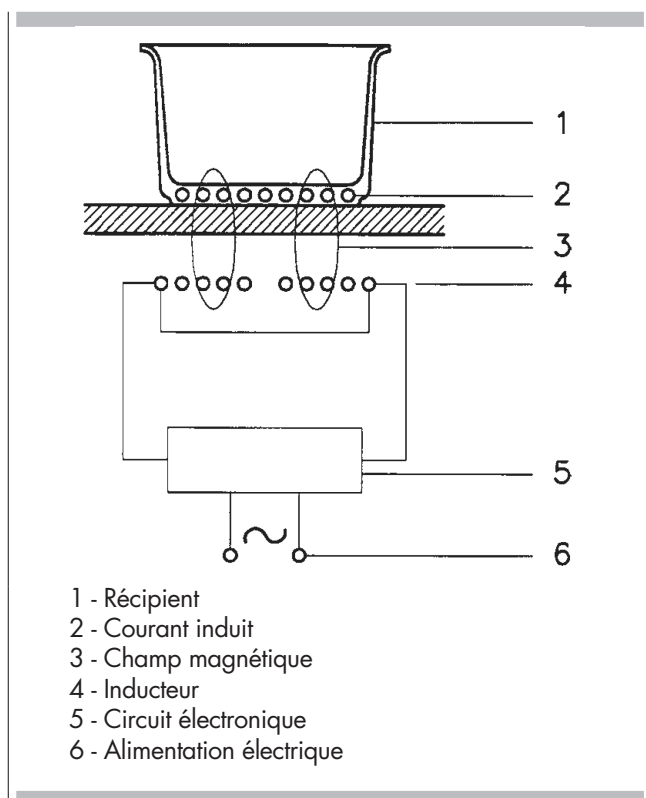
Le fonctionnement est basé sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique commande le fonctionnement de la bobine (inducteur) créant un champ magnétique.

La chaleur est transmise du récipient aux aliments.

La cuisson se produit tel qu'on le décrit ci-après :

- Dispersion minimale (haut rendement);
- L'enlèvement de la casserole (il suffit de la soulever) provoque automatiquement l'arrêt du système;
- le système électronique permet la plus grande flexibilité et finesse de réglage.



Avant D'utiliser La Table De Cuisson Pour La Première fois

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

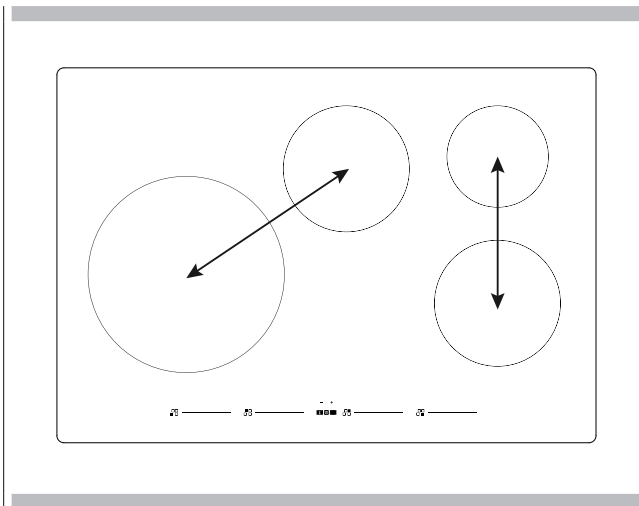


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit

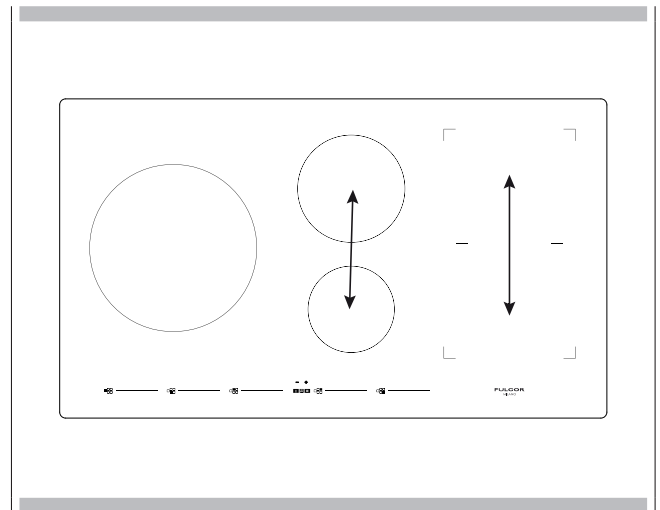


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

Partage de Puissance

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

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

Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partagent la puissance d'un générateur. Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (P). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance

Batterie de cuisine «bruyante»

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

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

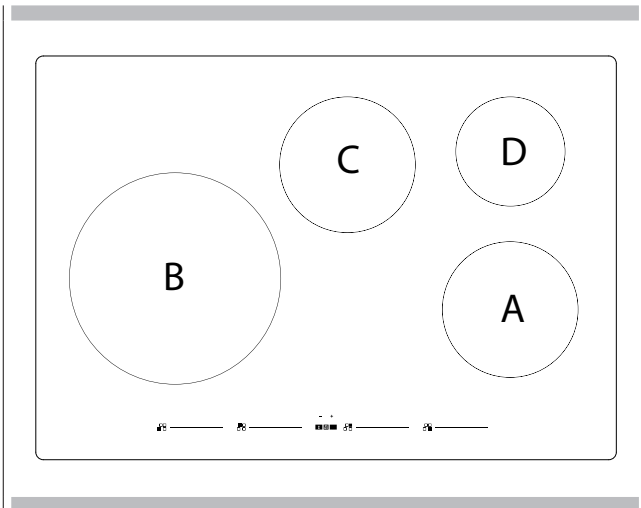


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Dimensions casserole 30"		
A	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
B	7" (18,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
C	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
D	4" ³ / ₄ (12,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole

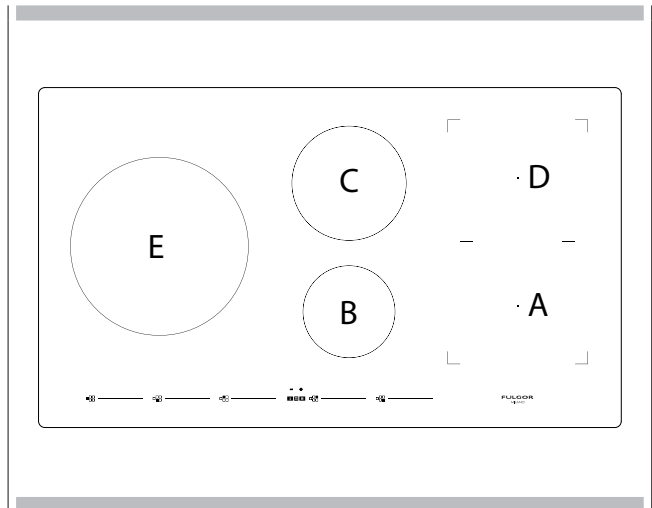



Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

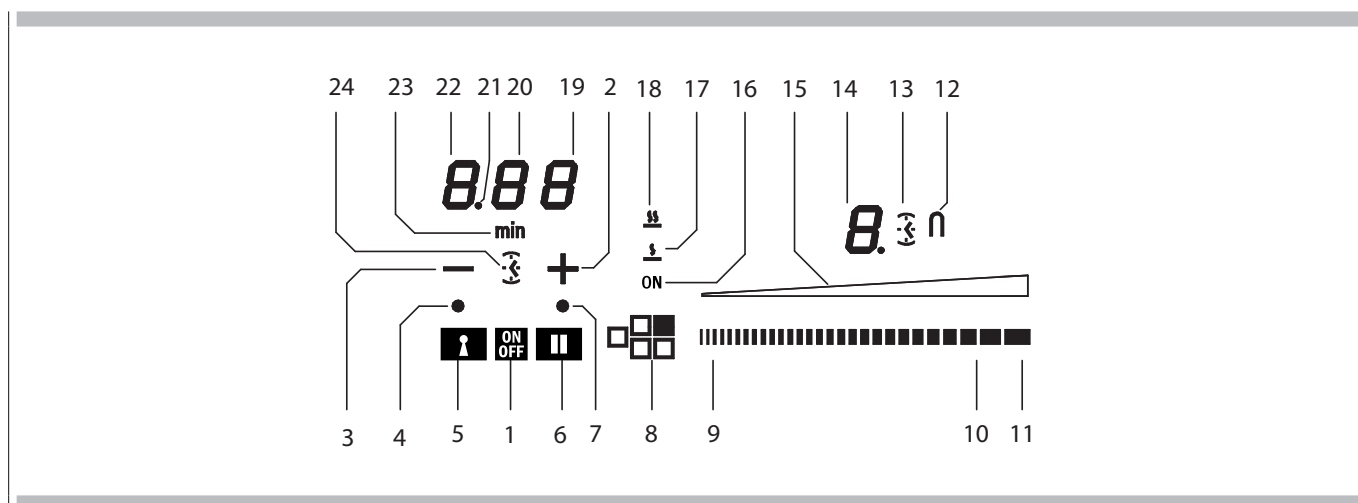
Dimensions casserole 36"		
A	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
B	4" ³ / ₄ (12,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
C	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
D	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
E	7" (18,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole

Utilisation

Tout d'abord, positionner la casserole sur la zone de cuisson choisie. L'activation du système est inhibée en l'absence de casserole (affichage du symbole )

Détection du récipient

Le système de détection du récipient est une certitude pour le consommateur qui permet une utilisation responsable et la technologie.



Parties

1	Bouton de marche/arrêt principal	13	Icône Minuterie active pour zone de cuisson
2	+ Minuterie	14	Afficheur niveau zone de cuisson
3	- Minuterie	15	Barre lumineuse niveau de cuisson
4	Voyant à DEL clé insérée	16	Indication sur la zone
5	Bouton introduction clé	17	Symbole de la fonction de fusion
6	Bouton activation pause	18	Symbole fonction mijoter
7	Voyant à DEL Pause et Rappel extinction involontaire	19	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
8	Marche/arrêt zone de chauffage	20	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
9	Zone du curseur activation niveau Minimum	21	Point de séparation (heures/minutes)
10	Zone du curseur activation niveau Maximum	22	Afficheur Minuterie (heure/minutes)
11	Zone du curseur activation Power Booster (P)	23	Icône indication minutes
12	Fonction de pontage sur l'icône	24	Icône Minuterie autonome

Indicateur de chaleur résiduelle

Il sert à indiquer à l'utilisateur que la température du verre est dangereuse en cas de contact avec l'ensemble de la zone se trouvant au-dessus de la zone de cuisson. La température est déterminée suivant un modèle mathématique et une éventuelle chaleur résiduelle est indiquée par un « H » sur l'afficheur correspondant à sept segments.

Le réchauffage et le refroidissement sont calculés par rapport:

- u niveau de puissance sélectionné (de 0 à 9)
- à la période d'activation des relais.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'afficheur correspondant affiche « H » jusqu'à ce que la température de la zone baisse sous le niveau critique ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) selon le modèle mathématique.

Protection en cas d'allumage involontaire

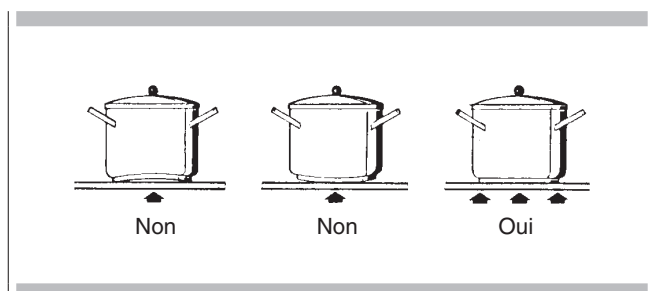
- Si le contrôle électronique détermine l'activation continue d'une touche pendant env. 10 s., celle-ci s'éteint automatiquement. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur, informant l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur d'utilisation permanente, qui s'affichera aussi longtemps que le contrôle électronique détecte l'erreur. Si la zone de cuisson « brûle », un « H » alterne avec le signal d'erreur.
- Si aucune zone de cuisson n'est activée dans un délai de 10 secondes après l'activation du Touch, le contrôle revient en modalité stand-by.
- Quand le dispositif de contrôle est actif, la touche ON/OFF a la priorité sur toutes les autres touches, de manière à ce qu'on puisse désactiver le contrôle à tout moment même en cas d'activation multiple ou continue de touches.
- En modalité stand-by, une activation continue des touches ne produit aucun effet. Mais pour pouvoir de nouveau activer le contrôle électronique, celui-ci doit identifier qu'aucune touche n'est allumée.

Précautions

- Couper immédiatement l'alimentation électrique à la moindre fracture de la surface en vitrocéramique;
- durant le fonctionnement, éloigner tout matériel démagnétisable comme les cartes de crédit, les disquettes, les calculatrices, etc.;
- ne jamais utiliser du papier aluminium et ne pas poser directement sur la table des produits enveloppés dans de l'aluminium;
- ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la table pour éviter qu'ils ne chauffent;
- Lors de la cuisson avec des ustensiles antiadhésifs, sans utiliser d'eau ou d'huile, limiter tout temps de préchauffage à une ou deux minutes ;
- pour cuire des aliments ayant tendance à se coller sur le fond, commencer à la puissance minimale puis augmenter en mélangeant fréquemment;
- Après utilisation, éteignez l'élément manuellement (en diminuant à "0") plutôt que compter sur capteur de détection de casserole.

Récipients

- Si un aimant est attiré vers le bas de votre ustensile de cuisine, c'est qu'il convient à la cuisine par induction ;
- essayez d'utiliser des casseroles déclarées comme aptes à la cuisine à induction;
- Les casseroles à fond plat et à fond épais seront les plus performantes ;
- une casserole de 20 cm (8") de diamètre permet d'utiliser la puissance maximale;
- une casserole d'un diamètre inférieur réduit la puissance mais ne provoquera aucune dispersion d'énergie. L'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 12 cm (3") est déconseillée ;
- Ustensiles de cuisine en acier inoxydable avec fond multicouches ou ferrite en acier inoxydable si le bas indique : pour la cuisson par induction ;
- des récipients en fonte, éventuellement à fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en vitrocéramique;
- Les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inox non magnétique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne conviennent pas à l'aide du kit adaptateur Fulgor Milano (INDUKIT).



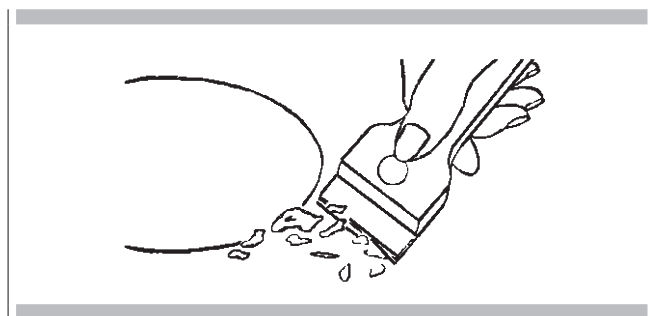
Entretien

Des traces de papier aluminium, des résidus d'aliments, des éclaboussures de graisse, du sucre ou des aliments fortement sucrés doivent immédiatement être éliminés de la table de cuisson avec un racloir pour éviter d'endommager la surface de la table.

Ensuite, nettoyez avec un nettoyant supérieur certifié Ceran et du papier de cuisine, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs ; éviter également les détergents chimiques agressifs comme des SPRAY NETTOYANTS POUR FOUR ou des DETACHANTS.

NE PAS UTILISER D'APPAREILS DE NETTOYAGE A LA VAPEUR



Pour allumer et éteindre la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson appuyez sur le bouton de Marche / Arrêt (1) "Central", vous entendez un bip court et la lampe-témoin correspondante s'allume.

Si une zone de cuisson "est brûlante", l'afficheur indique en alternance "H" et "0".

Après la mise sous tension, le touch control reste actif pendant 10 secondes. Si l'on ne sélectionne ni une zone de cuisson ni la minuterie, le touch revient automatiquement à l'état de stand-by.

Signal sonore (vibreur)

Au cours de l'utilisation, les activités suivantes sont signalées par un vibreur sonore:

- Activation normale des touches signalée par un son bref.
- Activation continue des touches pendant plus de 10 secondes avec un son long intermittent (un symbole d'erreur s'affiche et le touch control s'éteint si l'on poursuit l'opération).

Allumage d'une zone de cuisson

Positionner une casserole et effleurer une zone du curseur relative à la zone de cuisson sur laquelle se trouve la casserole (8), faire glisser le doigt vers la droite pour augmenter le niveau de cuisson (10), et le faire glisser vers la gauche pour diminuer (9).

Extinction d'une zone de cuisson

Une seule zone de cuisson peut être désactivée directement en appuyant sur la touche (8) pour la zone de cuisson qui fonctionne. Les zones de cuisson chaudes s'afficheront avec une lettre "H". On obtient l'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson, à tout moment, par l'intermédiaire de la touche d'alimentation On/Off (1).

Si le plan s'éteint involontairement durant la cuisson, pendant l'utilisation des commandes on peut le rallumer avec la touche On/Off et l'on dispose de 6 secondes pour appuyer sur la touche pause (6); cette condition sera indiquée par le clignotement d'un voyant lumineux à DEL au-dessus de la commande. Ainsi, le plan se rallume avec les sélections antécédentes à l'extinction involontaire.

Niveau de puissance

La puissance de la zone de cuisson peut être sélectionnée du niveau 1 au haut niveau 9. Un ultérieur niveau P (Power booster) est disponible pour un réchauffage particulièrement rapide des aliments, et cours permettre à l'utilisateur d'économiser du temps. Le niveau de puissance représenté par la lettre "A" clignotante représente l'activation de la fonction de réchauffage automatique.

Booster et gestion de la puissance

Le générateur, avec Booster activé, fournit une puissance de zone de cuisson individuelle significativement supérieure à la puissance nominale ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée indique un "P". La fonction Booster peut être activée en appuyant dans la partie finale du curseur de la zone de cuisson (11).

L'augmentation de puissance est différente suivant la grandeur de la zone de cuisson :

1. Pour la zone de cuisson \varnothing 5 3/4" (145 mm) la puissance passe du niveau 9 de 1400 W au niveau Booster 2200 W pendant 10 minutes.
2. Pour la zone de cuisson \varnothing 7" (180 mm) la puissance passe du niveau 9 de 1850 W au niveau Booster 3000 W pendant 10 minutes.
3. Pour la zone de cuisson Rectangulaire 7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) la puissance passe du niveau 9 de 2000 W au niveau Booster 3600 W pendant 10 minutes.
4. Pour la zone de cuisson \varnothing 11" (280 mm) la puissance passe du niveau 9 de 2300 W au niveau Booster 3600 W pendant 10 minutes. Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster a une durée limitée.

Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster a une durée limitée (10 minutes), après ce délai, la zone est réduite au niveau 9.

Si le récipient de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant le temps de rappel, le servomoteur reste actif et le temps de Booster n'est pas désactivé. Lorsque le Booster est activé, le déplacement de la valeur sélectionnée avec le doigt dans la zone du curseur de la zone de cuisson, détermine la désactivation du Booster. La fonction Booster "P" est activable dans toutes les zones de cuisson mais le dernier Booster activé est prioritaire, réduisant d'autres niveaux de cuisson éventuels.

GAUCHE	CENTRAL		DROIT	
	9	P	6	P
P	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
	P	8	P	6

CENTR/GAUCHE		DROIT	
P	6	P	8
↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
7	P	9	P

Réchauffage automatique (ou fonction «heat-up»)

Cette fonctionnalité rend la cuisine plus facile en ajoutant la fonctionnalité «bouillir et réduire» aux éléments. Le plan chauffe automatiquement à la pleine puissance et revient au niveau de puissance sélectionné au bout d'un certain temps (voir tableau 1).

Activer le réchauffage automatique (ou fonction "heat-up")

Presser une zone du curseur relative à la zone de cuisson et la maintenir enfoncée pendant environ trois secondes jusqu'au bip (par exemple à 1/3 de la longueur de la zone du curseur). Ex. Sélectionner le niveau 3 et activer la fonction de réchauffage automatique en maintenant la pression du doigt pendant 3 secondes : la fonction s'active. L'afficheur correspondant indique la lettre "A" alternant avec le "3". Avec ses sélections, le plan de cuisson réchauffe la zone de cuisson au niveau maximum «9» pendant deux minutes puis il continue la cuisson au niveau «3».

Niveau de Puissance	Durée Fonction Réchauffage Automatique (temps en minutes)	Les éléments temporels maximum fonctionneront au réglage de l'alimentation (temps en minutes)
0	-	
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10

Fonction de pontage (pour grandes casseroles)

Cette fonction facilite la cuisson avec des casseroles allongées, n'est disponible que pour les zones de cuisson rectangulaires et est activée en appuyant simultanément sur les 2 curseurs des 2 zones de cuisson impliquées. À ce stade, une icône "☐☐" s'allume à côté de l'affichage des niveaux et la zone de cuisson peut maintenant être contrôlée à partir d'un curseur unique, car l'autre fonctionnera simultanément au même niveau. Une fois réglé en mode pontage, le plus à gauche des deux curseurs devient le contrôleur principal des deux éléments. Pour désactiver le mode de pontage, il suffit de toucher les deux commandes de curseur simultanément en tout point le long des barres de réglage.

Fonctions spéciales (basse température)

Cette fonction est disponible dans chaque zone de cuisson et son activation est indiquée par l'une des deux icônes dédiées (17 et 18). Il est possible d'activer 2 niveaux "de cuisson" :

1. Fondre à une température d'environ 45 ° C.
2. Mijoter à une température d'environ 70 ° C.

Ces températures sont approximatives et dépendent considérablement du pot et de la quantité de nourriture.

Après avoir allumé la zone de chauffage souhaitée en appuyant sur la touche (8), appuyez sur la partie initiale de la zone du curseur (9) pour activer la fonction (FONDRE), si vous souhaitez passer à la fonction (MIJOTER), maintenez le curseur à la même position pendant quelques secondes.

Les deux fonctions à basse température fonctionnent pendant un maximum de 2 heures.

Blocage des commandes (sécurité enfants)

Il ne peut être activé que lorsque l'appareil est allumé mais aucune zone de cuisson n'est en service. Appuyer simultanément sur la touche clé (5) et sur la touche pause (6) puis appuyer sur la touche clé (5). Les lettres "L" s'affichent pendant 10 secondes, après quoi les afficheurs s'éteignent. Si l'on essaye d'allumer le plan de cuisson avec la touche On/Off (1), les lettres "L" s'affichent de nouveau et il sera impossible de cuisiner.

Désactivation du verrou de contrôle

On dispose de 2 types de déblocage:

1. Déverrouillage pour une seule fois : pour désactiver la fonction, allumez la surface de cuisson et appuyez simultanément sur les boutons de pause (6) et de touche (5). Les lettres L disparaissent et toutes les zones sont activées. Si vous éteignez la surface de cuisson après l'utilisation, quand elle est rallumée, les lettres L seront affichées pour indiquer que la surface est verrouillée. Essentiellement, la table de cuisson sera sécurisée automatiquement lorsque vous ne l'utiliserez pas, mais la combinaison de touches spéciale décrite ci-dessus sera nécessaire à chaque fois.
2. Déblocage définitif : Pour désactiver la fonction de façon définitive, il faut allumer le plan de cuisson et appuyer

simultanément sur la touche clé (5) et sur la touche pause (6), relâcher ces deux commandes puis appuyer de nouveau sur la touche pause (6).

Clé

Ce plan de cuisson permet de sélectionner un blocage du clavier au moyen de la touche clé spécifique (5). Il peut être utile de bloquer le clavier durant le fonctionnement, par exemple pour le nettoyage de la zone des commandes ou quoi qu'il en soit si l'on ne souhaite modifier aucune sélection. Le bouton Marche / Arrêt (1) reste fonctionnel.

Pause

Ce plan de cuisson permet de sélectionner une pause (6) durant la cuisson (ce qui peut être utile par exemple pour répondre à un appel téléphonique). Une fois que l'on a appuyé sur cette fonction, le bouton à DEL devient lumineux au-dessus de la commande, il provoque l'indication sur tous les afficheurs des zones de cuisson du symbole "II" et bloque les sélections de cuisson et les minuteries pendant un maximum de 10 minutes, après quoi le plan de cuisson s'éteint.

Désactivation Pause

Une fois la fonction activée, on peut la désactiver en appuyant de nouveau sur le bouton pause (6). La DEL correspondant à la sélection pause s'éteint, et, dans un délai de 10 secondes, il faut faire glisser le doigt le long de toute la zone du curseur située en dessous de la zone éclairée en mouvement (de gauche à droite). De cette manière, le plan reprend la cuisson et la minuterie redémarre à partir du point où elle s'était arrêtée.

Fonction de Minuterie

REMARQUE: la minuterie est uniquement conçue comme un conseiller sonore qui rappelle l'attention de l'utilisateur. Les temporisateurs n'ont aucun effet sur les éléments chauffants. Les temporisateurs n'ont aucun effet sur les éléments chauffants. Les zones de cuisson doivent toujours être arrêtées manuellement en appuyant sur la touche [OFF] correspondante.

La fonction minuterie est réalisée en deux versions:

- Une Minuterie autonome, de 1 minute à 1 heure et 59 min.: signal sonore lorsque le temps s'est écoulé. Cette fonction est toujours disponible et elle est indiquée par l'allumage du symbole de l'horloge (24) qui se trouve entre le - et le + (le symbole peut avoir une luminosité inférieure si une autre minuterie est active, pour une zone de cuisson ayant un temps résiduel inférieur à celui sélectionné pour la minuterie autonome)
- Une minuterie de 1 à 59 minutes pour chaque zone de cuisson: elle sonne lorsque le temps s'est écoulé. Les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment (le symbole peut être moins lumineux si un autre temporisateur de zone de cuisson a un temps restant inférieur à celui réglé sur la minuterie indépendante).

The type of timer activated is shown in the dedicated displays. The timer with the least time is highlighted and the related clock icon is brighter (13-24). The other timer settings are still active and running, but the clock icon (13-24) will be less bright. Another icon with the word "min" (23) appears when you set times longer than 10 minutes. For example 0.11 indicates 0 hours and 11 minutes. The separator dot (21) flashes when the timer is running, while the dot is static while the timer is selected and thus modifiable.

Minuterie autonome

- Si le touch est allumé, la minuterie autonome peut être utilisée simultanément en appliquant les doigts à proximité des touches + et -. Si toutes les positions de cuisson sont sur "0", la seule minuterie disponible est celle-ci ; l'icône en forme d'horloge (24) s'allume et l'afficheur indique "0.00". Dans un délai de cinq secondes, la minuterie désactive sa sélection si aucune touche n'est sélectionnée.
- Modifications de la valeur (0-1 heure.59 min.), elles peuvent être effectuées en augmentant d'une minute avec la touche + de 0 à 99.
- Une activation continue de la touche + ou - provoque l'augmentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale, sans signaux sonores.
- Si la touche + (o -) est relâchée, la vitesse d'augmentation (diminution) recommence à partir de la valeur initiale.
- Le réglage de la minuterie peut être effectuée avec des activations continues des touches + et - ou avec des activations par effleurements successifs (avec un signal sonore).

Le compte à rebours commence après le réglage de la minuterie. L'échéance du temps sera notifiée par un signal sonore ou par le clignotement de l'afficheur de la minuterie qui indiquera "00".

Éteindre/modifier la minuterie

- La minuterie peut être modifiée ou éteinte à tout moment en activant de nouveau le touch si aucune zone de cuisson n'est allumée, en actionnant les touches + et - simultanément pour sélectionner la minuterie, et donc l'amener à "0" avec la touche - pour l'éteindre ou bien avec la touche + on modifie en augmentant le temps sélectionné.
- La minuterie autonome reste active même lorsqu'on appuie sur la touche On/Off.

Programmation de la minuterie : pour les zones de cuisson

En activant le touch, on peut programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson.

- Au moins une zone de cuisson doit être allumée et sélectionnée à un niveau donné.
- En activant simultanément la touche + et la touche -, on peut sélectionner un compte à rebours pour éteindre la zone

de cuisson. À côté de l'afficheur de la zone de cuisson se trouvent des icônes lumineuses en forme d'horloge (13). Pour sélectionner la minuterie sur une zone de cuisson en présence de plusieurs zones de cuisson allumées, il faut continuer à appuyer simultanément sur la touche + et sur la touche - ; on notera que l'icône en forme d'horloge devient lumineuse et se déplace dans les différentes zones de cuisson au fur et à mesure que l'on appuie simultanément sur la touche + et sur la touche - .

- Quand la minuterie de la zone de cuisson est sélectionnée, l'icône correspondante de l'horloge à proximité de l'afficheur devient plus lumineuse (13). Les minuteries programmées pour chaque zone de cuisson restent quoi qu'il en soit actives.
- Les autres comportements de la minuterie correspondent à ceux de la minuterie autonome. Pour augmenter la durée, utilisez le bouton + (plus).
- Le bip et le clignotement de l'affichage s'arrêtent :
A- Automatiquement après 2 minutes.
B- Lorsque vous appuyez sur les boutons + ou -, l'affichage de la minuterie s'éteint.

Indications d'erreur

Codes d'erreur indiqués par les afficheurs à 7 segments "E" "ER" plus le numéro de l'erreur.

Message d'erreur	Description	Cause possible	Solution du problème
"flash"	Le contrôle détecte un bouton activé pendant plus de 10 secondes	Présence d'eau ou d'ustensiles de cuisine sur le verre au-dessus de l'unité de contrôle	Nettoyage de la surface de travail
Er 22	Evaluation touche défectueuse. L'unité de contrôle coupe le courant au bout de 3,5-7,5 s.	Court-circuit ou pas de continuité dans la gamme de l'évaluation de la clé	Changer l'unité de contrôle.
Er20	Erreur flash	Microcontrôleur défectueux	Changer l'unité de contrôle.
Er36	La valeur de NTC ne se trouve pas dans sa plage de valeurs (valeur < 200mV ou > 4.9V; l'unité de contrôle coupe le courant	Court-circuit ou interruption au niveau de NTC	Changer l'unité de contrôle.
Er31	Données de configuration erronées	Configuration de l'induction nécessaire	Nouvelle configuration
Er47	Erreur de communication entre TC et l'induction	Communication absente ou défectueuse	Vérifier que le câble de raccordement est bien branché et fonctionne correctement.
E2	Surchauffe des bobines d'induction		Refroidissement nécessaire.
U400	Voltage secondaire de l'unité d'alimentation trop haut (primaire > 300V). L'unité de contrôle coupe le courant au bout de 1 s tout en émettant un son permanent.	L'unité de contrôle est mal branchée.	Brancher à la tension d'alimentation correcte.
E5	Erreur sur carte filtre		Changer carte filtre
E6	Erreur sur unité d'alimentation		Changer l'unité d'alimentation
E9	Détecteur température bobine défectueux		Changer le détecteur de température

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	<p>La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.</p> <p>Le fusible ou le disjoncteur ont sauté.</p> <p>Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.</p> <p>La table de cuisson est en mode verrouillage.</p>	<p>Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson.</p> <p>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</p> <p>Inspectez l'alimentation électrique.</p> <p>Déverrouillez la table de cuisson.</p>
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.

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
Inducción	6
Principio de funcionamiento	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 - Instrucciones para el usuario	9
Utilización	9
Detección de la olla	9
Indicador de calor restante	9
Protección en caso de encendido involuntario	9
Precauciones	10
Batería de cocina	10
Mantenimiento	10
Turning the cooktop on and off	10
Señal acústica (zumbador)	10
Encendido de una zona de cocción	10
Apagado de una zona de cocción	11

TABLA DE MATERIAS	Pagina
Nivel de potencia	11
Booster y gestión de la potencia.	11
Activar el calentamiento automático (o función "heat-up")	11
Función extensión (para bandejas de gran tamaño)	11
Función de puente (para grandes recipientes)	12
Bloqueo controles (seguridad niños)	12
Desactivación del bloqueo de control	12
Llave	12
Pausa	12
Desactivación Pausa	12
Función de Timer	12
Timer autónomo	13
Apagar/modificar el timer	13
Programación del timer para las zonas de cocción	13
Indicaciones de error	14
6 - Solución de Problemas	15
7 - Servicio de Asistencia Técnica	16
Registro de datos para el servicio	16

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



ADVERTENCIA

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

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Advertencias para conexión eléctrica



ADVERTENCIA

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



ATENCIÓN

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

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

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

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



ADVERTENCIA

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



INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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



Seguridad de la Placa de Cocción



ADVERTENCIA

Instalación Adecuada

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

No Utilice Jamás El Electrodoméstico Para Calentar Una Habitación.

No Deje A Los Niños Solos

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

Lleve Ropa Adecuada

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

Mantenimiento

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

Almacenamiento En El Interior Y Encima Del Electrodoméstico

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

No Utilice Agua Para Sofocar Los Incendios Provocados Por Grasa

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

No Utilice Agarradores Húmedos

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



ADVERTENCIA

No Deje El Electrodoméstico Desatendido Si Está Utilizando Temperaturas Elevadas

- Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender fuego.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, y tapas sobre la superficie de las placas de cocción ya que pueden calentarse

No Utilice La Placa De Cocción Si Tiene Fisuras

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

Limpie La Placa Con Cuidado

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

Seguridad Personal



ADVERTENCIA

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

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



ATENCIÓN

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

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

Utilice un extintor solo si

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



ADVERTENCIA

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

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



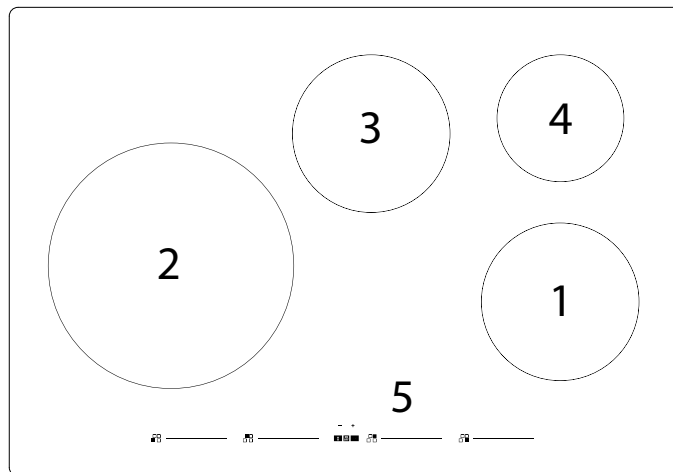
ATENCIÓN

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

Cuando utilice la placa de cocción

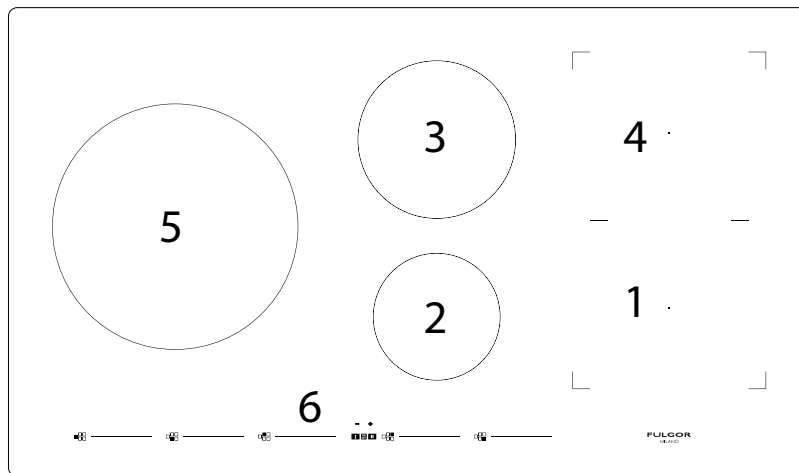
- **No toque la superficie de los fuegos ni la zona de alrededor.** La superficie puede emitir calor suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están de color oscuro. No toque la superficie de la placa ni permita que ningún material inflamable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

30" MODELOS



F7IT30*1	
Position 1	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 2	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 5	Mandos táctiles

36" MODELOS



F7IT36*1	
Position 1	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 2	5 3/4" (145 mm) - 1400W (Booster 2200W)
Position 3	7" (180 mm) - 1850W (Booster 3000W)
Position 4	7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) - 2000W (Booster 3600W)
Position 5	11" (280 mm) - 2300W (Booster 3600W)
Position 6	Mandos táctiles

Inducción

El calentamiento por inducción es la forma más eficiente, disponible en la actualidad, para cocinar.

El calor se produce, con un campo electromagnético, directamente debajo de la olla o de la sartén utilizada.

La superficie no interesada en el contacto permanece casi fría; después de la cocción y después de haber sacado el recipiente no queda calor restante. Es eficiente porque no malgasta energía por dispersión, como los quemadores de gas, es entre un 30 y un 50% más rápido que las placas de cocción normales con tecnología HGL y permite un ahorro energético de hasta el 25%.

Ante un desbordamiento del recipiente el líquido no se engancha a la superficie de la placa de cocción ya que está fría.

Principio de funcionamiento

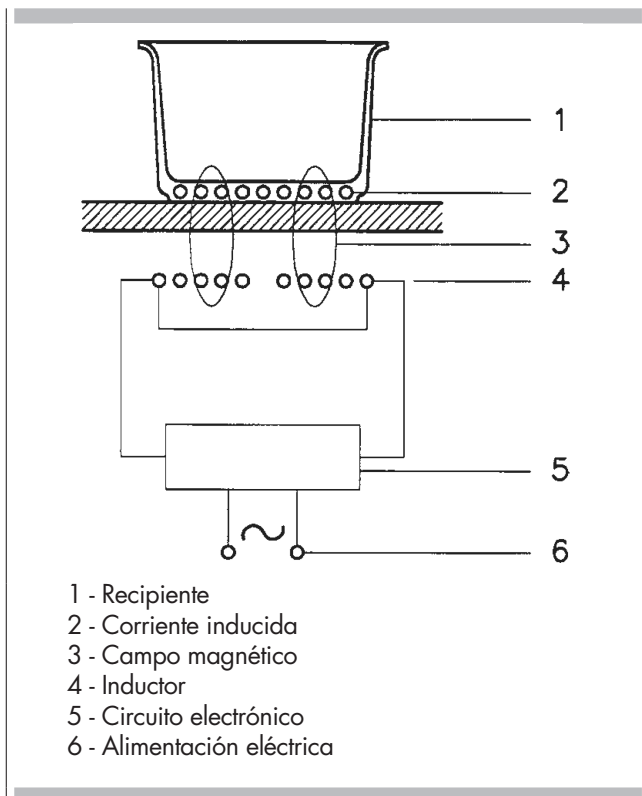
Se basa en las propiedades electromagnéticas de la mayor parte de los recipientes para la cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el recipiente a los alimentos.

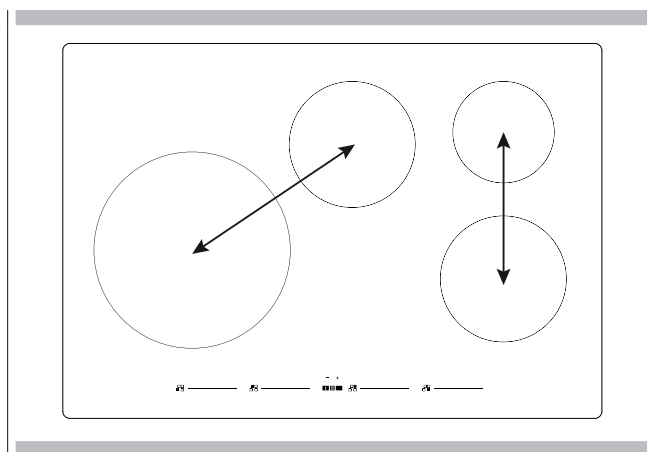
La cocción se efectúa tal como se describe a continuación:

- mínima dispersión (alta rentabilidad);
- el hecho de retirar la olla (aunque sea sólo levantarla) provoca la parada automática del sistema;
- el sistema electrónico permite la máxima flexibilidad y delicadeza en la regulación.

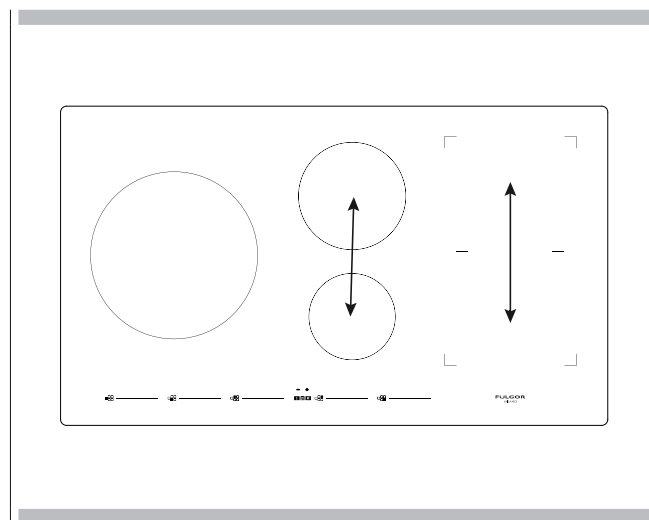


Antes de utilizar la placa por primera vez

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



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



Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas.

Distribución de energía

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

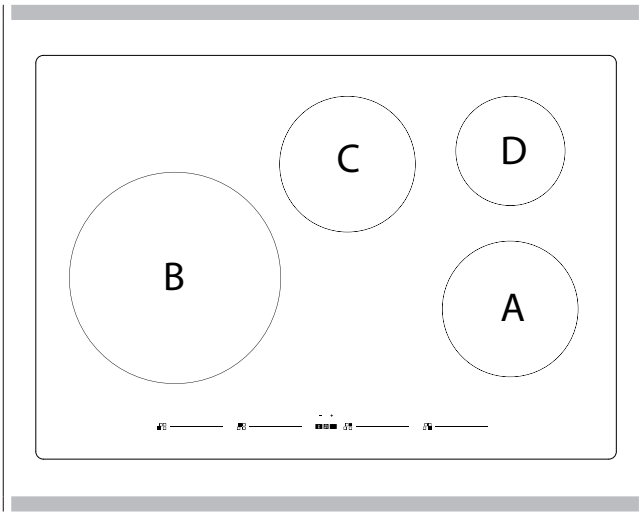
Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas.

Un generador controla 2 elementos, o dos zonas de cocción dentro de una sección de calentamiento comparten la energía de un generador. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (P). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía

“Ruidos” de recipientes de cocción

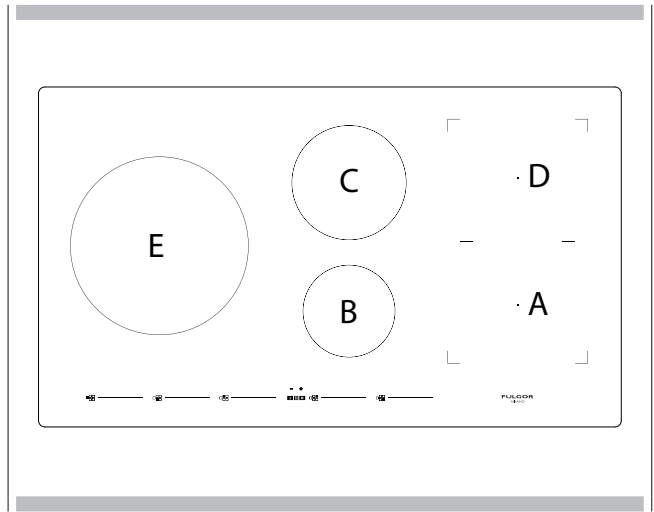
Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un “zumbido” intermitente. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido. Un “zumbido” bajo resulta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

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



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


Tamaño cacerola 30"		
A	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
B	7" (18,0 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
C	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
D	4" ³ / ₄ (12,0 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola



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

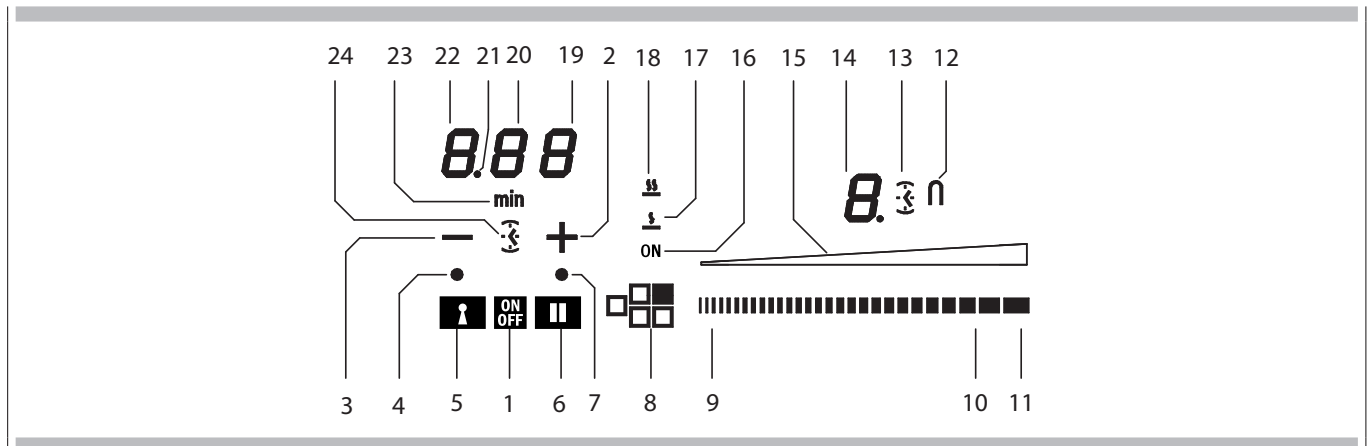
Tamaño cacerola 36"		
A	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
B	4" ³ / ₄ (12,0 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
C	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
D	5" ³ / ₄ (14,5 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola
E	7" (18,0 cm)	diámetro mínimo tamaño cacerola

Utilización

Para empezar colocar la olla en la zona de cocción escogida. La ausencia de olla (display ) no permite la puesta en marcha del sistema.

Detección de la olla

Una certeza que caracteriza la utilización consciente de la tecnología en favor del consumidor.



Partes			
1	ENCENDIDO/APAGADO principal	13	Icono Timer activo para zona de cocción
2	+ Timer	14	Pantalla de visualización nivel zona de cocción
3	- Timer	15	Barra luminosa nivel cocción
4	Piloto led llave activada	16	Indicación de área de encendido
5	Botón activación llave	17	Símbolo de la función de fundido
6	Botón activación pausa	18	Símbolo función hervir a fuego lento
7	Piloto led Pausa y Aviso apagado involuntario	19	Pantalla de visualización Timer (minutos/segundos)
8	Zona de calefacción ENCENDIDO/APAGADO	20	Pantalla de visualización Timer (minutos/segundos)
9	Área cursor activación nivel Mínimo	21	Punto de separación (horas/minutos)
10	Área cursor activación nivel Máximo	22	Pantalla de visualización Timer (horas/minutos)
11	Área cursor activación Power Booster (P)	23	Icono indicación minutos
12	Icono de función de puente encendido	24	Icono Timer autónomo

Indicador de calor restante

Sirve para indicar al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con todo el área de la zona de cocción. La temperatura se determina siguiendo un modelo matemático y un eventual calor restante se indica mediante una "H" desde el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan en relación con:

- el nivel de potencia seleccionado (de "0" a "9");
- el periodo de activación de los relés.

Tras haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display muestra "H" hasta que la temperatura de la zona no desciende por debajo del nivel crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) según el modelo matemático.

Protección en caso de encendido involuntario

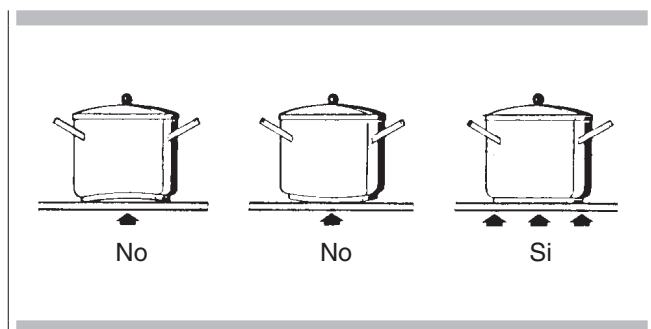
- Si el control electrónico detecta una activación continua de una tecla durante aproximadamente 10 segundos se apaga de forma automática. El control emite una señal acústica de error que avisa al usuario de la presencia de un objeto sobre los sensores. Las pantallas de visualización muestran el código de error de uso permanente, que aparece en la pantalla de visualización mientras el control electrónico advierte el error. Si la zona de cocción "quemada", aparecerá una "H" en el display de forma alternativa con la señal de error.
- Si ninguna zona de cocción se activa en los siguientes 10 segundos tras el encendido del Touch, el control vuelve a la modalidad stand-by.
- Cuando el control está encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad sobre todas las demás teclas, de forma que el control se puede apagar en cualquier momento incluso en caso de activación múltiple o continua de teclas.
- En la modalidad stand-by una activación continua de teclas no tendrá ningún tipo de efecto. De todas formas, antes de que el control electrónico se pueda encender de nuevo, tiene que reconocer que no hay ninguna tecla activa.

Precauciones

- Cuando se verifica una fractura, incluso mínima, de la superficie vitrocerámica es necesario desconectar de forma inmediata la alimentación eléctrica;
- durante el funcionamiento es necesario alejar el material magnetizable como tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.;
- no utilizar nunca papel de aluminio o apoyar productos envueltos con papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción;
- los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se pueden colocar sobre la superficie de la placa de cocción para evitar que se calienten;
- cuando se cocina con utensilios de cocina antiadherentes, sin utilizar agua o aceite, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos.
- la cocción de alimentos con tendencia a engancharse en el fondo empieza con la potencia mínima para aumentar luego mezclando con frecuencia;
- después del uso, desactivar el elemento manualmente (disminuyendo a "0") en lugar de depender del sensor de detección de la sartén.

Batería de cocina

- Si un imán es atraído hacia la parte inferior de su vajilla, entonces es apta para cocinar por inducción.
- Intente utilizar recipientes que se han declarado como aptos para cocinar por inducción,
- de fondo grueso y plano con un rendimiento más eficaz.
- una olla de 20 cm (8") de diámetro permite aprovechar la máxima potencia;
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no provocará dispersión de energía. El uso de utensilios de cocina con un diámetro inferior a 12 cm (3") no es recomendado;
- utensilios de cocina de acero inoxidable con base multicapa o de ferrita si la base de acero inoxidable indica: para la inducción.
- recipientes en arrabio mejor si con el fondo esmaltado para evitar rasguños en la placa de cocción vitrocerámica;
- los recipientes de vidrio, cerámica, terracota, aluminio, cobre o acero inoxidable no magnético (austeníticos) no son recomendables y son inadecuados, a menos que utilicen un kit adaptador de Fulgor Milano (INDUKIT).



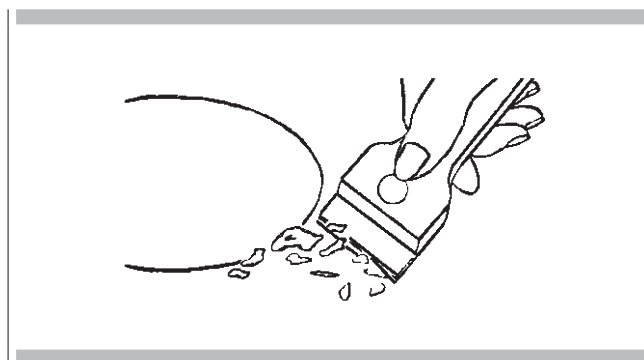
Mantenimiento

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos muy sacaríferos se tienen que eliminar inmediatamente de la placa de cocción con una rasqueta para evitar posibles desperfectos en la superficie.

A continuación, limpie con un buen limpiador superior ceran y papel de cocina, enjuague con agua y seque con un paño limpio.

No utilizar en ningún caso esponjas o estropajos abrasivos; evitar también la utilización de detergentes químicos agresivos como Fornospray o Quitamanchas.

NO UTILIZAR LIMPIADORES DE VAPOR



Encendido y apagado de las placas de cocción

Las placas de cocción se encienden pulsando el botón On/off del "centro" (1), oír un pitido corto y se ilumina la correspondiente luz de LED.

Si una zona de cocción "quema", la pantalla de visualización muestra de forma alternada "H" y "0".

Tras el encendido el touch control permanece activo durante 10 segundos. Si no se selecciona ni una zona de cocción ni el timer el touch vuelve al estado de standby de forma automática.

Señal acústica (zumbador)

Durante la utilización se señalan las siguientes actividades mediante un zumbador:

- Activación normal de las teclas con un sonido breve.
- Activación continua de las teclas durante más de 10 seg. con un sonido largo intermitente (aparece un símbolo de error y si se prolonga la operación el touch control se apaga)

Encendido de una zona de cocción

Colocar una olla y tocar un área del cursor correspondiente a la zona de cocción donde se encuentra la olla (8), hacer resbalar el dedo hacia la derecha para aumentar el nivel de cocción (10) y hacia la izquierda para disminuirlo (9).

Apagado de una zona de cocción

Una única zona de cocción se puede apagar directamente pulsando la tecla (8) para la zona de cocción en la que está trabajando. Las zonas de cocción calientes se mostrarán con una letra "H".

El apagado inmediato de todas las zonas de cocción se puede obtener en cualquier momento mediante el botón de alimentación On/Off (1).

Si durante la cocción se apaga de forma involuntaria la placa, durante la utilización de los controles será posible encenderla de nuevo con la tecla On/Off. Se dispondrá de 6 segundos para pulsar la tecla pausa (6) que se señalará con el parpadeo de un piloto luminoso led encima del control. De esta forma la placa se encenderá de nuevo con las mismas configuraciones que tenía antes del apagado involuntario.

Nivel de potencia

La potencia de la zona de cocción se puede configurar del nivel 1 al nivel 9. Un ulterior nivel P (Power booster) se encuentra disponible para permitir un calentamiento especialmente rápido de los alimentos y permitir ahorrar tiempo al usuario. El nivel de potencia representado por la letra "A" intermitente representa la activación de la función calentamiento automático.

Booster y gestión de la potencia.

El generador, con Elevador Booster activado, ofrece un área de energía de cocción individual que es considerablemente superior a la potencia nominal. La función Booster se puede activar pulsando la parte final del área del cursor de la zona de cocción (11). El aumento de potencia es distinto según el tamaño de la zona de cocción:

1. Para una zona de cocción \varnothing 5 3/4" (145 mm) la potencia pasa del nivel 9 de 1400 W al nivel Booster 2200 W y dura 10 minutos.
2. Para una zona de cocción \varnothing 7" (180 mm) la potencia pasa del nivel 9 de 1850 W al nivel Booster 3000 W y dura 10 minutos
3. Para una zona de cocción Rectangular 7 1/2" x 8 1/2" (190 mm x 220 mm) la potencia pasa del nivel 9 de 2000 W al nivel Booster 3600 W y dura 10 minutos.
4. Para una zona de cocción \varnothing 11" (280 mm) la potencia pasa del nivel 9 de 2300 W al nivel Booster 3600 W y dura 10 minutos.

Por razones de seguridad, la función auxiliar tiene una duración limitada (10 min), después de 10 minutos la zona se reduce al nivel 9.

Si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el tiempo de elevación (Booster), el booster permanece activo y el tiempo de elevación no se desactiva.

Con el Booster activado el desplazamiento del valor configurado con el dedo en el área del cursor de la zona de cocción determina la desactivación del Booster.

La función Booster "P" se puede activar en todas las zonas de cocción pero se da prioridad al último Booster activado reduciendo otros eventuales niveles de cocción.

Tabla de distribución de potencia de 36"				
IZQUIERDA	CENTRAL		DERECHA	
	9	P	6	P
P	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
	P	8	P	6

Tabla de distribución de potencia de 36"			
CENT/IZQUIERDA		DERECHA	
P	6	P	8
↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
7	P	9	P

Calentamiento automático (o función "heat-up")


Esta función hace más fácil la cocción, añadiendo la funcionalidad "hervir y reducir" a los elementos. La superficie se calienta automáticamente a Potencia Completa y luego regresa al nivel de potencia seleccionado tras un período de tiempo (ver Tabla).

Activar el calentamiento automático (o función "heat-up")

Mantener pulsada un área del cursor correspondiente a la zona de cocción en función durante aproximadamente 3 segundos hasta que suene un bip (por ejemplo a 1/3 de la longitud de la zona del cursor). Ej. Seleccionar el nivel 3 y activar la función de calentamiento automático manteniendo el dedo pulsado durante 3 segundos, se activará la función. La pantalla de visualización correspondiente mostrará la letra "A" intermitente con el "3". Con estas configuraciones la placa de cocción calienta la zona de cocción al nivel máximo "9" durante 2 minutos y luego sigue la cocción al nivel "3".

Nivel de potencia	Duración Función Calentamiento Automático (tiempo en minutos)	Los elementos de tiempo máximo funcionarán en el valor de alimentación (tiempo en minutos)
0	-	
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10

Función de puente (para grandes recipientes)

Esta función que facilita la cocción con recipientes alargados, sólo está disponible para las zonas de cocción rectangulares y se activa presionando simultáneamente los 2 cursores de las 2 zonas de cocción involucradas. En este punto, el icono "  " se enciende junto a la pantalla de los niveles y la zona de cocción puede ser controlada desde un solo cursor ya que el otro funcionará simultáneamente en el mismo nivel. Una vez configurado en modo puente, el deslizador izquierdo se transforma en el controlador maestro para ambos elementos. Para desactivar el modo puente, simplemente toque ambos controles deslizantes simultáneamente en cualquier punto a lo largo de las barras de ajuste.

Funciones especiales (baja temperatura)

Esta función está disponible en cada zona de cocción y su activación es indicada por uno de los dos iconos dedicados (17 & 18). Es posible activar 2 niveles de "cocción":

1. Derretir a una temperatura aproximada de 45°C.
2. Cocción lenta con una temperatura aproximada de 70°C.

Estas temperaturas son aproximadas y dependen en gran medida de la olla y la cantidad de alimentos.

Después de encender la zona de calefacción deseada pulsando la tecla (8) pulse la parte inicial de la zona cursor (9) para activar la función (DERRETIR), si desea pasar a la función (COCCIÓN LENTA) mantenga el cursor en la misma posición durante un par de segundos.

Ambas funcionan a baja temperatura durante un máximo de 2 horas.

Bloqueo controles (seguridad niños)

Sólo puede activarse cuando el aparato está encendido pero no hay zona de cocción en funcionamiento. Pulsar de forma contemporánea la tecla llave (5) y la tecla pausa (6) y luego sucesivamente pulsar la tecla llave (5). Durante 10 segundos se mostrarán las letras "L" en las pantallas de visualización que luego se apagarán. Intentando encender la placa de cocción desde la tecla On/Off (1) la placa mostrará de nuevo las letras "L" y ya no será posible cocinar.

Desactivación del bloqueo de control

Existen 2 tipos de desbloqueo:

1. Desbloqueo sólo una vez: Para desactivar la función, encienda la superficie de cocción y pulse simultáneamente el botón de pausa (6) y el botón de tecla (5). Las letras L desaparecen y todas las zonas están habilitadas. Si desactiva la superficie de cocción después de su uso, cuando se encienda de nuevo, las letras L aparecerán para indicar que la superficie está bloqueada. Básicamente, la placa de cocción se bloquea automáticamente cuando no está en uso, pero se debe usar la combinación especial de teclas anteriormente descritas con cada uso.

2. Desbloqueo definitivo: Para desactivar la función de forma definitiva es necesario encender la placa de cocción y pulsar de forma contemporánea la llave (5) y la pausa (6), soltar estos 2 controles y luego de forma sucesiva pulsar de nuevo la tecla pausa (6).

Llave

Esta placa de cocción permite configurar un bloqueo del teclado con la correspondiente tecla llave (5). Puede ser útil bloquear el teclado durante el funcionamiento por ejemplo para la limpieza de la zona de controles o en cualquier caso si no se desea modificar ninguna configuración.

El botón de encendido/apagado (1) sigue siendo funcional.

Pausa

Esta placa de cocción permite configurar una pausa (6) durante la cocción (útil por ejemplo para responder a una llamada de teléfono). Esta función enciende, tras pulsar el botón, un led encima del control, muestra en todas las pantallas de visualización de las zonas de cocción el símbolo "||" y congela las configuraciones de cocción y de los timer durante un máximo de 10 minutos, luego la placa de cocción se apaga.

Desactivación Pausa

Tras la activación de la función, es posible desactivarla pulsando de nuevo el botón pausa (6). El led de configuración de la pausa se apaga y en los siguientes 10 segundos es necesario pasar el dedo sobre toda el área del cursor inferior a la zona iluminada en movimiento (de izquierda a derecha). De esta forma la placa reanuda la cocción y el timer sigue contando desde el mismo punto en el que se había detenido.

Función de Timer

NOTA: El temporizador sólo está pensado como un recordatorio acústico que llama la atención del usuario. Los temporizadores no tienen ningún efecto sobre los elementos de calefacción. Las zonas de cocción siempre deben ser detenidas manualmente pulsando la correspondiente tecla [OFF].

La función timer se realiza en dos versiones:

- Un Timer autónomo, de 1 minuto hasta 1 hora y 59 min: señal sonora cuando el tiempo ha vencido. Esta función se encuentra siempre disponible y se señala con el encendido del símbolo reloj (24) que se encuentra entre el - y el + (el símbolo puede presentar una luminosidad inferior si otro timer para zona de cocción, con un tiempo restante inferior al configurado en el timer autónomo, se encuentra activo).
- Un temporizador de 1 a 59 minutos para cada zona de cocción: emite un pitido cuando el tiempo se agota. Las zonas de cocción pueden programarse de manera independiente (el símbolo puede ser menos brillante si otra zona de cocción tiene un temporizador de tiempo restante que es inferior al

establecido en el temporizador independiente).

Sea cual sea el timer que se active en las pantallas de visualización exclusivas se señala el timer con tiempo menor en vencimiento y el correspondiente icono en forma de reloj es más luminoso (13-24). Los demás timer configurados están de todas formas activos y en funcionamiento, pero dispondrán del icono en forma de reloj (13-24) con una luminosidad reducida. Un ulterior icono con el mensaje min (23) aparece cuando se configuran tiempos superiores a los 10 minutos. Por ejemplo 0.11 indica 0 horas y 11 minutos. El punto de separación (21) parpadea cuando el timer está funcionando hacia adelante, y se mantiene estático mientras el timer está seleccionado y es por tanto modificable.

Timer autónomo

- Si el touch está encendido el timer autónomo se puede utilizar pulsando de forma contemporánea con los dedos unidos la tecla + y -. Si todas las posiciones de cocción están en posición "0", el único timer disponible es este, se encenderá el icono con forma de reloj (24) y la pantalla de visualización mostrará "0.00". En los siguientes 5 segundos el timer desactivará la selección si no se selecciona ninguna tecla.
- Se pueden efectuar modificaciones del valor (0-1 hora y 59min) con aumentos de un minuto con la tecla + de 0 a 99.
- Una activación continua de la tecla + o - dan lugar a un aumento dinámico de la velocidad de variación hasta un valor máximo, sin señales sonoras.
- Si la tecla + (o -) se suelta, la velocidad de aumento (disminución) empieza de nuevo desde el valor inicial.
- La configuración del timer se puede efectuar tanto con activaciones continuas de las teclas + y - como con activaciones con toques sucesivos (con señal sonora).

Tras la configuración del timer empieza la cuenta atrás. Se notificará que el tiempo ha terminado con una señal sonora o con el parpadeo de la pantalla de visualización del timer que mostrará "00".

Apagar/modificar el timer

- El timer se puede modificar o apagar en cualquier momento encendiendo de nuevo el touch si ninguna zona de cocción está encendida y luego accionando las teclas + y - de forma contemporánea para seleccionar el timer (con la tecla - se coloca en el "0" para apagarlo y con la tecla + se aumenta el valor para modificar el tiempo configurado).
- El timer autónomo permanece activo también pulsando la tecla On/Off

Programación del timer para las zonas de cocción

Encendiendo el touch se puede programar un timer independiente para cada zona de cocción.

- Tiene que haber por lo menos una zona de cocción encendida y configurada a un cierto nivel.

- Activando el + y el - de forma contemporánea es posible configurar una cuenta atrás para apagar la zona de cocción. Al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción se encuentran los iconos luminosos en forma de reloj (13). Para configurar el timer en una zona de cocción cuando hay diversas zonas de cocción encendidas es necesario seguir pulsando el + y el - de forma contemporánea, se notará que el icono con forma de reloj se ilumina y se desplaza en las diversas zonas de cocción a medida que se pulsa de forma contemporánea el + y el -.
- Cuando el timer de la zona de cocción se selecciona, el icono correspondiente del reloj al lado de la pantalla de visualización se vuelve más luminoso (13). Los timer programados para cada zona de cocción siguen en cualquier caso activos.
- Ulteriores comportamientos del timer coinciden con los del timer autónomo. Para aumentar el tiempo, utilice el botón + (plus).
- El pitido y el parpadeo de la pantalla se detienen:
 - a- automáticamente después de 2 minutos.
 - b- cuando pulse los botones + o -, la pantalla de temporizador se apaga.

Indicaciones de error

Error codes are displayed by the 7-segment display with "E" or "ER" plus the error number.

Mensaje de error	Descripción	Causa posible	Solución del problemazón
"flash"	El control detecta que un botón está activado durante más de 10 segundos.	Presencia de agua o de herramientas de cocina sobre el cristal encima de la unidad de control	Limpia la superficie de trabajo
Er 22	Evaluación de la tecla defectuosa. La unidad de control corta la corriente tras 3,5 - 7,5 seg.	Cortocircuito o no continuidad en la gama de evaluación clave	Cambiar la unidad de control.
Er20	Error flash	Microcontrolador defectuoso	Cambiar la unidad de control.
Er36	El valor de NTC no se encuentra en su zona de valores (valor < 200mV o > 4.9V; la unidad de control corta la corriente	Corto-circuito o interrupción a nivel de NTC	Cambiar la unidad de control.
Er31	Datos de configuración erróneos	Configuración de la inducción necesaria	Nueva configuración
Er47	Error de comunicación entre TC y la inducción	Comunicación ausente o defectuosa	Comprobar que el cable de conexión está bien enchufado y funciona correctamente.
E2	Sobrecalentamiento de las bobinas de inducción		Enfriamiento necesario.
U400	Voltaje secundario de la unidad de alimentación demasiado alto (primario > 300V). La unidad de control corta la corriente tras 1 seg emitiendo un sonido permanente.	La unidad de control está mal conectada.	Conectar la tensión de alimentación correcta.
E5	Error en el papel del filtro		Cambiar el papel del filtro
E6	Error en la unidad de alimentación		Cambiar la unidad de alimentación
E9	Detector de temperatura de las bobinas defectuoso		Cambiar el detector de temperaturas

Problema	Causa	Posible Solución
La placa no funciona	La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada	Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado.
	El fusible o el diferencial han saltado.	Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial.
	La placa no está conectada a la red.	Llame a un electricista para que analice la red eléctrica.
	La placa está bloqueada.	Desbloquee la placa.
Los fuegos no se calientan como deberían.	No está utilizando recipientes adecuados.	Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual).
La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo.	Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte.	Son características normales de las placas de vitrocerámica negras.

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
