

FULGOR

MILANO



M6RT60*1

Dear Customer,

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

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

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

EN English

EN

FR Français

THE MANUFACTURER

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

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

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

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

Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

Cooktop safety



WARNING

EN

Proper Installation

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

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

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

Wear Proper Apparel

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

User Servicing

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

Storage in or on Appliance

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

Do Not Use Water on Grease Fires

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

Use Only Dry Potholders

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

Use Proper Pan Size

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

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

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

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place

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

Protective Liners

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

Glazed Cooking Utensils

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

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

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

Do Not Soak Removable Heating Elements

- Heating elements should never be immersed in water.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

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

Clean Cook-Top With Caution

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

Personal safety



WARNING

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

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

CAUTION

- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.
- Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when

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.

When using the cooktop installed over oven

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

This will avoid permanent damage to the surface.

Use of the heating areas

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

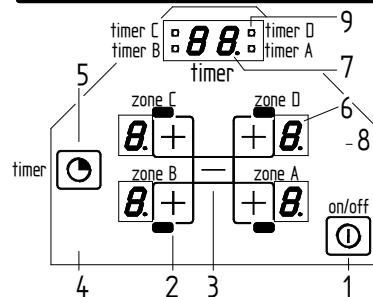
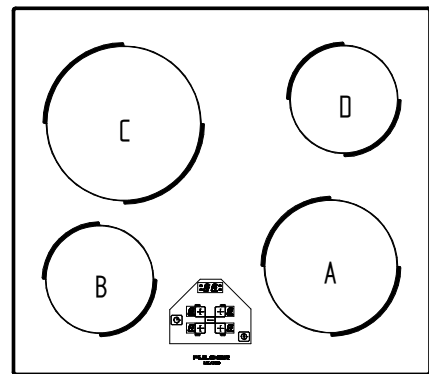
Caution should be taken not to forget the heaters connected if a pot is not placed on them.

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

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

Control panel

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



- 1 Power ON/Power OFF
- 2 Cooking zone +
- 3 Cooking zone -
- 4 Dual circuit (if present)
- 5 Timer
- 6 Setting display
- 7 Timer display
- 8 Dual circuit indicator light (If present)
- 9 Timer indicator lights

FUNCTION

Switching the Touch Control ON/OFF

EN

After mains voltage is applied the control initialises for approx. 1 second before it is ready for operation. After a reset all display and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode. By operating the ON/OFF key the control can be turned into the ON-mode. The cooking zone displays shows a static "0".

If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone display to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.

The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the stand-by-mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zone show "L" (LOKED). (also refer to 1.9).

If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation.

When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating

the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. In case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 10 seconds switch-OFF time.

Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking-zone-select-key (=PLUS-key of the respective cooking zone). There is a static dot indication in the respective display. If the cooking zone is hot "0" is displayed instead of "H". On all other cooking zone displays the blinking dot extinguishes. Then a setting will be chosen by a renewed operation of the cooking- zoneselect-key or the MINUS-key and the cooking zone begins to heat up. In order to use the cooking-zone-select-key as a PLUS-key the control has to recognize that after the selection the cooking zone has been released for 0,3 seconds.

After selection of a cooking zone the setting can be increased by continuously pressing the PLUS-key, starting at step "1" it is increased by 1 step every 0,4

seconds. When setting "9" is reached the setting will not be changed further (end stop).

If the selected cooking zone will be switched ON by means of the MINUS key, the cooking zone starts at the maximum setting "9" ("reverse switching-ON").

When the key is continuously operated, it decreases by 1 step every 0,4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed (end stop). Only a renewed operation of the MINUS (or PLUS) key changes the setting.

Switching OFF an individual cooking zone

To switch off an individual cooking zone, the respective cooking zone has to be selected with the cooking-zone-selectkey (= PLUS). The selection is indicated with the static dot in the respective cooking zone display. If the control recognizes that the PLUS-(cooking-zone-select-key is the PLUS-key) and the MINUSkey have been activated simultaneously the setting of the selected cooking zone will be put back to "0".

Alternatively, the MINUS-key can be used to count down the setting to "0".

If all cooking zones are at "0", all decimal points in the cooking zone displays are blinking. If a cooking zone is "hot", "H" will be displayed instead of "0".

Switching-OFF all cooking zones:

Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the standby-mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.

Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED sevensegment-displays.

Automatic heat-up function (selectable)

When the automatic heat-up function is activated the wattage of the cooking zone is at 100 % ED for a certain heat-up time which is dependent on the selected (continious) setting.

At the end of the heat-up time the electronic control switches back to the preselected simmering setting.

Starting process of the automatic heat-up:

- Control is ON and a cooking zone will be selected
- The automatic heat-up will be activated by operating the PLUS-key for a second time.
- The requested continious setting will be selected with the PLUS- and MINUS-key, the chosen setting appears in the display.
- 3 seconds after the last key operation (selection of the setting) and within 16 seconds after activation of the heat-up function, the symbol "A" (which

stands for the heat-up boost) appears on the display, in alternation with the chosen setting.

- If a lower setting will be selected with the MINUS-key after the "A" has appeared in the display, the automatic heat-up function will be interrupted.
- By means of the PLUS-key a higher continuous setting can be chosen, here the duration of the heat-up boost will be automatically adapted to the actual selected setting.
- When the heat-up time is over, the selected (continuous) setting will be indicated on the display.

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display. Heating-up and cooling down will be calculated dependent on

- the selected setting ("0" to "9")
- the ON/OFF time of the relays After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation

time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period.

Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- or dualcircuit key for the respective cooking zone) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

The maximum operation time dependent on the selected cooking zone is defined in enclosure 1.14

Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ".
- If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code " E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode. (also see paragraph 1.2)

- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signalized.

However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Key lock (child safety feature)

◇ **Child safety feature:**

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cookingzone- select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-selectkey again. There will be an "L", meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.

This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cooktop will not be locked then.

The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Unlocking for cooking purposes:

To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking-zoneselect- key and the MINUS-key simultaneously. "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching-OFF the control, the child safety feature is active again.

Cancelling the key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-selectkey and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.

After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show "0", the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is "hot" , "H" will be displayed instead of the static "0".

Multi-circuit cut-off

Depending on the design it is possible to operate dual- or triple-circuit radiant heating elements with the LITE-Touch Control.

When a multi-circuit heating element is put into operation, all heating circuits

are switched-ON at the same time. If only the inner heating circuits should be used, the outer heating circuit can be switched-OFF by means of the multi-circuit key or in individual steps.

By operating the multi-circuit key the respective outer circuit of the assigned active cooking zone (setting π "0") can be cutoff anytime. An activated outer circuit will be indicated by an additional LED. A renewed operation of the multi-circuit key will add the outer circuit(s) at any time, the assigned LED's glow again (toggle-function).

If a cooking zone other than the one with multi-circuit function will be selected, the multicircuit status will be changed and all cooking zones will be deselected (the decimal point extinguishes).

Behaviour of dual-circuit cut-OFF:

If the heating element to be controlled is a triple-circuit heating element, the course of action is as follows:

- The first activation of the multi-circuit key cuts-off the outer heating circuit and the top LED extinguishes.
- A second activation of the multi-circuit-key cuts-off the middle heating circuit. (also the bottom LED extinguishes.)
- A third activation adds the middle heating circuit again. A further activation adds the third heating circuit as well and the assigned LEDs glow again.

Audible signal (buzzer)

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time ($_10$ seconds) with a longer, intermitten sound signal.

Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in operation, i.e. when there is no cooking.
- Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.

Timer as minute minder (stand-alone):

- If the control is OFF the standalone-timer can be operated by activating the timer key. The timer display shows "00".

Operation of the Power-key puts the control back into the stand-by mode and the standalone-timer will be cut-off.

- Time changes can be made with 1-minute increases using the clock key from 0 to 99 and the MINUS key from 99 to 0.
- Continuous operation of the clock key or MINUS produces a dynamic

increase of the variation speed up to a max value, without acoustic signals

- If the clock key (or MINUS) is released, the increase (decrease) speed starts again from the initial value.
- The timer can be set both with continuous operation of the clock key or MINUS or with successive-touch operation (with acoustic signal).

After the timer is set the time runs down according to the adjustment.

When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

The sound signal will be stopped

- automatically after 2 minutes and/or
- by operating any key.

Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

- The timer can be changed or switched off at any time by operating the clock key or MINUS (with acoustic signal). The timer switches off, bringing the time to "0" with the MINUS key or operating the clock key and MINUS at the same time, which takes the timer directly to "0". For 6 seconds, the timer remains on "0" before switching off.
- If the control will be switched-ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

Timer programming on cooking zones

When the control is switched-ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

- By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey, then selecting the setting and finally activating the timerselect-key, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone.

Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

- As soon as the timer has been selected, the assigned timer-LED blinks and the dot in the timer display glows. If a cooking-zone-select-key will be operated, the dot in the timer displays extinguishes and the LED does not blink any longer.
- When switching-over from one cooking zone to another, the timer display always shows the present timer value of the respective cooking zone.

However, the programmed timers of other cooking zones remain active.

- The further setting behaviour corresponds to the STANDALONE-TIMER. For increasing the adjusted time, the PLUS-key of the respective cooking zone has to be used. (setting π "0")
- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be

cut off and "H" will be displayed if the coking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped

- automatically after 2 minutes • by operating any key.

The timer display extinguishes.

- The basic behaviour follows the description of the "minute minder" (stand-alone-timer).

Automatic heating (or "heatup" function)

This function facilitates cooking. You don't have to be there permanently during cooking.

The hob heats up automatically to full power and then returns to the selected level after a certain time (see table 1).

Activating automatic heating

1. Press the selection button (2) for the desired cooking area.
2. Select power level 9 with the Minus button, then use the Plus button to select level "A" "9". Afterwards set the desired level for continuation of cooking with the Minus button, e.g. level 6. The display will show alternatively "A" and "6" during the "automatic heating" function.

Example: Select power level 9 and activate the automatic heating function with the Plus button (display 9). Then set level 6 for continuation of cooking with the Minus button.

With these settings the hob will be heated for 2.5 min. at level 9, the display will alternate "A" and "6" and will then

return to continuation cooking level 6.

Power level	Heat-up function (Time in minutes)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	---

Safety



WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Wear proper apparel.** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

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

- **Storage in or on appliance.** Flammable materials should not be stored near surface units. Aluminium foils and plastic utensils should not stay on hot surfaces. **These surfaces cannot be used to put anything over.**

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

- **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

- **Use only dry potholders.** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. **Do not let potholders touch hot heating elements.** Do not use a towel or other bulky cloth.

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

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

It is recommended that no steam cleaning equipment are used.

Electric Cooktop Operation

Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.

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

Cookware

General

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

Flat base

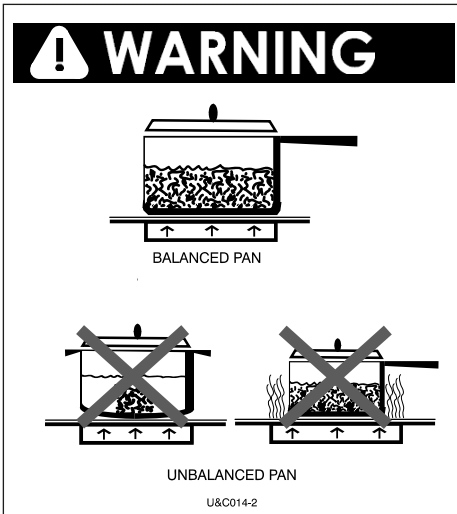
When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking).

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

Rough finishes may scratch the cooktop.

Match Pan Diameter to radiant element

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



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

Observe the following points in canning

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

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

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

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

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

Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

Be sure the canner fits over:

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

Cookware characteristics *Cooking Utensil Guidelines*

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

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

CAUTION

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

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

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

Special pans

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

CAUTION

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

CAUTION

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

Fulgor Milano WARRANTY for Home Appliances

Duration of warranty:

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

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

To obtain service under this warranty, you must:

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

Coverage:

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

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

not transferable.

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

The warranty does not cover :

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

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

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

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

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

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

Fulgor Milano

After Sales Service Support & Warranty Information:

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

fulgor@adcoservice.com

Cleaning and care

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

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

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

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

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

Electrical connection

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

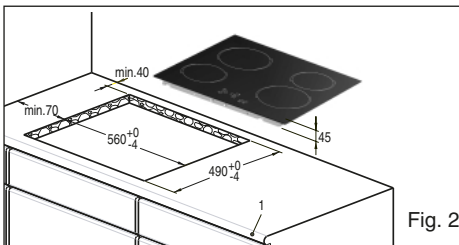
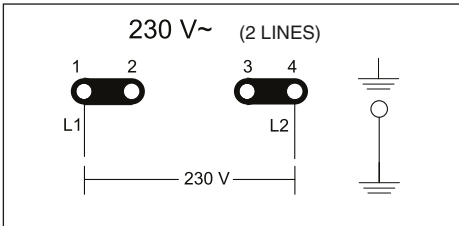
This product must be earthed and fused in accordance with current rating of appliance (compulsory provision according to law).

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

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

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

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



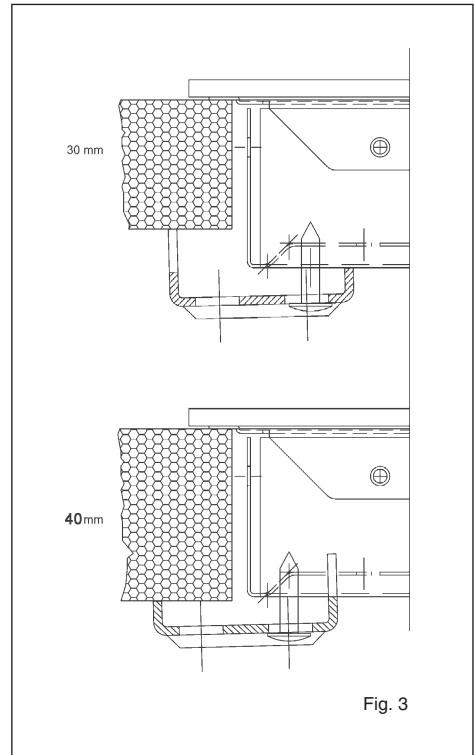
Installation in the kitchen worktop

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

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

- Make a cut-out having a size shown in fig. 2 in the kitchen worktop (fig. 2 part. 1).
- Insert the hob in the cut-out and secure it by means of the four clamps (fig. 3 part. 1) tightening the four screw (fig. 3 part. 2).

- Make sure that the rubber seals (fig. 3 part. 3) are properly in place and that the mains cable is not squeezed and has no narrow bends.



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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual



DANGER

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



WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

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

Read and save these instructions

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.



WARNING

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

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

Special Warnings

Please read all instructions before using this appliance

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

Important:

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

Before Starting Installation



WARNING

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

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

Copies of the standards listed may be obtained from:

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

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

EN

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

Cher Client,

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

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

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

EN English

FR Français

FR

LE CONSTRUCTEUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

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

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

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

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

Précaution de Sécurité

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

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

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

Ne laissez jamais des surfaces de l'appareil lorsque les réglages sont élevés

- Les débordements peuvent provoquer des fumées et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

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

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

Protections

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

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

Les ustensiles de cuisson vitrifiés

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

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

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

Ne mouillez pas les éléments de chauffages démontables

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

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 en main une casserole en feu.
- La graisse en feu peut être éteinte en dehors de la casserole avec du bicarbonate de sodium, ou si vous en avez, un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de l'enlever.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement.
- Si vous faites une flambée avec des liqueurs ou d'autres alcools sous une hotte, coupez la ventilation. Les flammes peuvent devenir hors de contrôle à cause de l'aspiration.
- Ne laissez jamais l'endroit sans surveillance lorsque le réglage est sur une chaleur élevée. Le débordement peut entraîner des fumées et des éclaboussures qui peuvent prendre feu.

ATTENTION

Ne laissez jamais en contact avec la surface chaude des feuilles d'aluminium, le plastique, le papier ou

chiffon. Ne laissez pas une casserole chauffée à sec.

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

Utilisez un extincteur uniquement si:

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



AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce

où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur cet appareil.

ATTENTION

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

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

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

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

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

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

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

FR

Utilisation des foyers

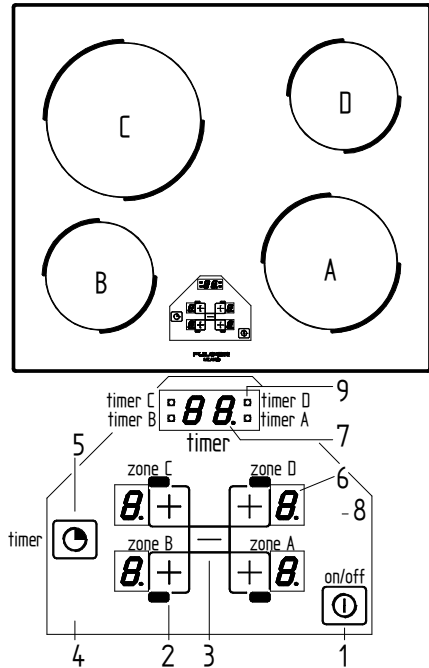
Utiliser des récipients de diamètre approprié. L'appareil est muni de 4 plaques de taille différente. Employer les casseroles à fond plat et d'un diamètre légèrement plus important que celui de la plaque. L'efficacité de l'appareil sera ainsi augmentée. L'utilisation de casseroles trop petites pourrait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

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

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

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

Tableau de commande



- 1 Marche/Arrêt ON/OFF
- 2 Zone cuisson +
- 3 Zone cuisson -
- 4 Double circuit (si présent)
- 5 Minuterie
- 6 Display de la valeur programmée
- 7 Display minuterie
- 8 Témoin du double (si présent)
- 9 Témoin de la minuterie

FONCTION

Allumage de la commande tactile ON/OFF

Après que le dispositif de commande ait été relié à la tension secteur, il est nécessaire d'attendre environ 1 seconde d'initialisation avant qu'il ne soit prêt à fonctionner. Après une réinitialisation, tous les écrans et voyants DEL s'éclairent pendant environ 1 seconde, puis tous les écrans et voyants DEL s'éteignent et le dispositif de commande se met en mode stand-by.

En appuyant sur la touche ON/OFF, il est possible d'allumer le dispositif de commande (mode ON). Les écrans des zones cuisson affichent un « 0 » fixe.

Si la zone cuisson est en mode « hot » (chaud), l'écran affiche un « H » fixe à la place du « 0 ». Le point se trouvant en bas à droite clignote avec 1 seconde d'intervalle sur tous les écrans des zones cuisson pour indiquer qu'aucune zone cuisson n'est actuellement sélectionnée.

Après avoir été allumé, le dispositif de commande électronique reste activé pendant 20 secondes. Si, dans ce laps de temps, aucune sélection d'une zone cuisson ou de la minuterie n'est effectuée, le dispositif de commande électronique se remet automatiquement en mode stand-by.

Le dispositif de commande ne peut être allumé que si on appuie uniquement sur la touche ON/OFF. Si une autre touche est activée, le dispositif de commande reste en mode stand-by.

Si la sécurité enfant est insérée lors de l'allumage, toutes les zones cuisson affichent « L » (LOCKED = VERROUILLÉ). (Se référer également au chapitre 1.9).

Si les zones cuisson sont en mode « Hot » (chaud), l'écran affiche « L » et « H » en alternance.

Lorsque la commande tactile est sur ON, elle peut être éteinte à n'importe quel moment en utilisant la touche ON/OFF, même lorsque le dispositif de commande a été verrouillé (sécurité enfant insérée).

La touche ON/OFF a toujours la priorité lorsqu'elle est utilisée pour éteindre.

Arrêt automatique

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 20 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 10 secondes le foyer est désélectionné, 10 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

Marche/arrêt d'un foyer

Si la commande sensitive est active, le foyer peut être sélectionné avec la touche de sélection (touche PLUS de la zone correspondante). Un point s'allume sur l'afficheur du foyer pour confirmer la sélection. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et "0". Le voyant de sélection clignotant s'éteint sur tous les autres afficheurs. Pour sélectionner la puissance, appuyer à nouveau sur la touche PLUS ; le foyer commence

à chauffer. Quand la sélection est terminée, relâcher la touche PLUS pendant 0,3 seconde avant de procéder au choix de la puissance avec la même touche.

Quand le foyer a été sélectionné, maintenir la pression sur la touche PLUS pour sélectionner la puissance: à partir du niveau 1, la puissance augmente d'une unité toutes les 0,4 secondes. La puissance maximale est atteinte au niveau 9.

Si le foyer est sélectionné avec la touche MOINS, le niveau initial est le niveau "9" (maximum). Si on maintient la pression sur la touche, la puissance diminue d'une unité toutes les 0,4 secondes. En dessous du niveau 0, la puissance ne peut plus être diminuée. La programmation ne peut être modifiée qu'en appuyant de nouveau sur la touche MOINS (ou PLUS).

Arrêt d'un foyer

Sélectionner le foyer à éteindre avec la touche de sélection (PLUS). Un voyant s'allume sur l'afficheur du foyer correspondant pour confirmer la sélection. Si on appuie en même temps sur les touches PLUS et MOINS, la puissance programmée pour ce foyer est 0. On peut aussi utiliser la touche MOINS pour diminuer la puissance jusqu'à 0.

Si la puissance de tous les foyers est réglée sur "0", les points décimaux clignotent sur les afficheurs. Quand un foyer est chaud, "H" s'affiche à la place de "0".

Arrêt de tous les foyers :

Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche d'alimentation. En mode stand-by, "H" s'affiche pour tous les foyers qui sont chauds. Tous les autres afficheurs sont éteints.

Puissance

Il existe 9 niveaux de puissance pour chaque foyer : ils sont indiqués par des repères gradués de "1" à "9" sur les afficheurs à LEDs de sept segments.

Chauffe automatique (sur sélection)

Quand la fonction de chauffe automatique est active, la puissance du foyer est à 100 % pendant une durée qui varie selon la puissance sélectionnée. À la fin du temps de chauffe, la commande sensitive revient à la puissance sélectionnée.

Départ du processus de chauffe automatique :

- la commande sensitive est allumée et un foyer est sélectionné ;
- quand la puissance 9 est atteinte, appuyer encore une fois sur la touche PLUS pour activer la chauffe automatique;
- pour sélectionner la puissance, appuyer sur les touches PLUS et MOINS, l'afficheur indique la puissance sélectionnée;
- trois secondes après la dernière pression des touches (sélection de la puissance) et 16 secondes après l'activation de la fonction de chauffe automatique, le symbole

- “A” (qui signale l’augmentation de la puissance) et la puissance sélectionnée apparaissent alternativement sur l’afficheur;
- si on utilise la touche MOINS pour sélectionner une puissance plus basse alors que l’afficheur a déjà indiqué “A”, la fonction de chauffe automatique s’interrompt ;
 - il est possible de sélectionner une puissance plus élevée avec la touche PLUS. Dans ce cas, le temps de chauffe automatique s’adapte à la puissance sélectionnée.
 - quand le temps de chauffe est écoulé, l’afficheur indique la puissance préalablement sélectionnée.

Indicateur de chaleur résiduelle

Il signale à l’utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d’un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre “H” sur l’afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de “0” à “9”)
- de la durée d’activation des relais

Après avoir éteint le foyer, l’afficheur correspondant indique “H” jusqu’à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) sur la base du modèle mathématique.

Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)

En fonction la puissance choisie, chaque foyer s’éteint après un temps établi si aucune opération n’est exécutée.

Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS et MOINS ou avec le double circuit éventuel du foyer) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale. La durée maximale de fonctionnement dépend du foyer sélectionné. Elle est définie à l’annexe 1.14

Protection contre la mise en marche involontaire

- Si le contrôle électronique détecte l’activation continue d’une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d’erreur de 10 secondes pour avertir l’utilisateur de la présence d’un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d’erreur “ E R 0 3 “ tant que le contrôle électronique signale l’erreur. Si le foyer est chaud, l’afficheur indique alternativement “H” et le signal d’erreur.
- Si aucun foyer n’est activé pendant 20 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode stand-by (voir paragraphe 1.2).
- Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d’activation multiples ou continue des

touches.

- En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Verrouillage des touches (sécurité enfants)

◇ **Sécurité enfants :**

Verrouillage des touches :

pour activer la sécurité enfants, mettre en marche la commande sensitive en appuyant simultanément sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS.

Appuyer à nouveau sur la touche de sélection du foyer en bas à droite. L'afficheur indique "L" pour LOCKED (sécurité enfants contre l'allumage involontaire). Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "L" et "H".

Cette opération s'effectue normalement en 10 secondes, aucune autre touche (en dehors de celles qui viennent d'être indiquées) ne doit être activée.

Dans le cas contraire, la séquence est interrompue et la table de cuisson est verrouillée.

Le contrôle électronique reste verrouillé jusqu'à ce que l'utilisateur le débloque, même si, entre temps, il est arrêté et remis en marche. Même une réinitialisation de la commande sensitive (après une chute de tension) ne débloque pas les touches.

Déverrouillage des touches pour cuisiner :

pour déverrouiller la commande sensitive, appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS. Le "L" (LOCKED/verrouillé) sur l'afficheur disparaît ; tous les foyers indiquent "0" avec un voyant clignotant. Si un foyer est chaud, l'afficheur indique "H" et "0". Quand la commande sensitive est arrêtée, la sécurité enfants s'active à nouveau.

Suppression du verrouillage des touches :

quand la commande sensitive fonctionne, la sécurité enfants peut être désactivée. Appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite de la table et sur la touche MOINS puis seulement sur la touche MOINS. Si toutes les opérations sont exécutées dans l'ordre, les touches se déverrouillent dans les 10 secondes qui suivent et la commande sensitive s'éteint.

Dans le cas contraire, la séquence est considérée comme incomplète et la commande sensitive reste verrouillée. Elle est coupée au bout de 20 secondes.

Si on remet en marche la commande sensitive avec la touche ON/OFF, tous les afficheurs indiquent "0", les points décimaux clignotent ; la commande sensitive est prête pour la cuisson. Si un foyer est chaud, l'afficheur indique "H" au lieu de "0".

Arrêt des circuits multiples

Le contrôle TouchLite, selon la version, permet de contrôler les tables à double ou triple circuit.

Quand une table à radiants multiples est mise en marche, tous les circuits sont activés en même temps. Pour mettre en marche uniquement le circuit situé vers l'intérieur, arrêter les circuits externes avec la touche correspondante.

Les circuits externes du foyer actif peuvent être désactivés à tout moment avec la touche circuit multiple. Les circuits externes actifs sont indiqués par une LED supplémentaire spécifique. Pour réactiver les circuits externes, appuyer à nouveau sur la touche circuit multiple. Les LEDS correspondantes s'allument.

Comportement d'un circuit triple

Si l'élément contrôlé est un radiant à circuit triple :

- la première pression sur la touche circuit multiple coupe le circuit externe et la LED située en haut de l'afficheur.
- la seconde pression sur la touche circuit multiple coupe le circuit du milieu et la LED située en bas de l'afficheur.
- la troisième pression réactive le circuit du milieu. Une pression supplémentaire ajoute le troisième circuit et la LED correspondante.

Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

- activation normale des touches (son

bref).

- activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

Fonction temporisation (en option)

La fonction temporisation existe en deux versions :

- minuteur autonome 1.99 min : signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Minuteur pour foyers 1.99 min. : signal sonore indiquant que le temps de cuisson est écoulé ; les quatre foyers peuvent être programmés indépendamment.

Minuteur autonome

- Si la commande sensitive est coupée, pour utiliser le minuteur autonome appuyer sur la touche minuteur. L'afficheur indique "00". Quand on appuie sur la touche de mise en marche, la commande sensitive revient en mode stand-by et le minuteur est coupé.
- Des modifications de la valeur (0-99min), peuvent être effectuées en augmentant d'une minute avec la touche orologio (horloge) de 0 à 99 et avec la touche MENO (MOINS) de 99 à 0.
- L'activation continue de la touche orologio (horloge) ou MENO (MOINS) donnent lieu à une augmentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale, sans

signaux sonores.

- Si on lâche la touche orologio (horloge) ou MENO (MOINS), la vitesse d'augmentation (diminution) recommence à partir de la valeur initiale.
- La configuration de la minuterie peut avoir lieu soit par des activations continues de touche orologio (horloge) ou MENO (MOINS) soit par des activations à l'aide de coups successifs (avec un signal sonore). Le compte à rebours commence après la programmation du minuteur. L'écoulement de la durée programmée sera indiqué par un signal sonore et par le clignotement de l'afficheur du minuteur. Le signal sonore s'arrête
 - automatiquement au bout de 2 minutes
 - par pression d'une touche quelconque L'afficheur cesse de clignoter et s'éteint.
 Éteindre/régler le minuteur
- La minuterie peut être modifiée ou éteinte à tout moment en actionnant la touche orologio (horloge) ou MENO (MOINS) (avec un signal sonore). La minuterie s'éteint en portant le temps sur « 0 » avec la touche MENO (MOINS) ou en actionnant la touche orologio (horloge) et MENO (MOINS) en même temps, ce qui porte la minuterie directement à « 0 ». Pendant 6 secondes la minuterie reste à « 0 » avant de s'éteindre.
- Si la commande sensitive est activée (avec la touche d'alimentation), le minuteur autonome s'éteint.

Programmation du minuteur pour chaque foyer

La commande sensitive permet de programmer un minuteur indépendant pour chaque foyer.

- Sélectionner le foyer avec la touche de sélection ; programmer la puissance; enfin, appuyer sur la touche du minuteur pour régler la durée de fonctionnement du foyer. Autour de l'afficheur du minuteur, il y a autant de LEDS que de foyers. Ils indiquent les foyers pour lesquels le minuteur est activé.
- Quand le minuteur est sélectionné, l'afficheur correspondant clignote et les LEDS qui l'entourent s'allument. Quand un foyer est sélectionné, les LEDS du minuteur s'éteignent et l'afficheur ne clignote plus.
- Si on modifie la sélection des foyers l'un après l'autre, l'afficheur du minuteur indique la valeur du minuteur associé à chaque foyer. Les minuteurs programmés pour chaque foyer restent actifs.
- Les autres caractéristiques du minuteur correspondent à celles du minuteur autonome. Pour augmenter la valeur, utiliser la touche de sélection du minuteur.
- L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par les chiffres "00" sur l'afficheur: la LED du foyer correspondant au minuteur clignote. Le foyer s'éteint et "H" s'affiche si le foyer "brûle. Dans le cas contraire, l'afficheur du foyer montre un trait. Le signal sonore et le clignotement

de l'afficheur s'interrompent • automatiquement au bout de 2 minutes.

- par pression d'une touche quelconque.

L'afficheur du minuteur s'éteint.

- Les fonctions de base correspondent à celles du minuteur autonome.

Réchauffage automatique (ou fonction "heat-up")

Cette fonction facilite la cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'être constamment présent au cours de la cuisson; le plan chauffe automatiquement à pleine puissance, puis il redescend au niveau de puissance sélectionné au bout d'un certain temps (voir tableau 1).

Activation du réchauffage automatique

1. Appuyer sur la touche de sélection (2) relative à la zone de cuisson désirée.
2. Sélectionner le niveau de puissance 9 à l'aide de la touche Moins, puis utiliser la touche Plus pour sélectionner le niveau "A" "9".

Après que l'on ait programmé le niveau souhaité pour la poursuite de la cuisson à l'aide de la touche Moins (par exemple, niveau 6.), l'écran va alternativement afficher "A" et "6" au cours de la fonction "réchauffage automatique".

Exemple: Sélectionner le niveau de puissance 9 et activer la fonction de réchauffage automatique à l'aide de la touche Plus (écran 9).

Ensuite, programmer le niveau 6

pour la poursuite de la cuisson à l'aide de la touche Moins. Avec ces programmations, le plan est alors réchauffé pendant 2,5 minutes au niveau 9, l'écran fait apparaître alternativement "A" et "6" et redescend ensuite au niveau 6 de poursuite de la cuisson.

Niveau de puissance	Fonction Heat-up (Temps en minutes)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	---

Safety



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

- **Les parents et adultes** devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants. - **Veillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

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

préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

COMMENT NETTOYER VOTRE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

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

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

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

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

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

Quelques conseils pour garder votre plaque comme neuve

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

Fonctionnement de la Table de Cuisson

Avant d'utiliser la table de Cuisson pour la première fois

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

en verre.

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

Batterie de Cuisine

Accessoire de cuisine

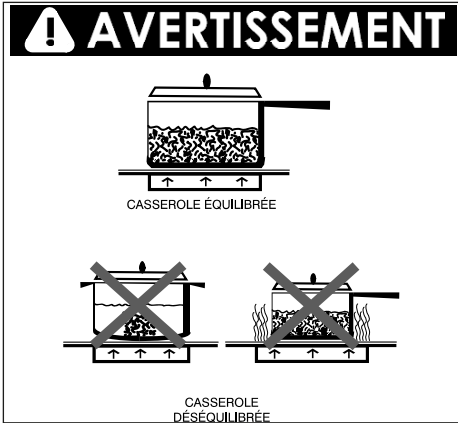
Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité) pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

Fond plat

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

Adaptation du diamètre de la casserole à l'élément rayonnant

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



Caractéristiques des acc Guide des ustensiles de cuisine

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

émail peuvent rayer la table de cuisson.

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

FR

Observez les points suivants de mise en boîte de conserve

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

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

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

Vérifiez que le récipient soit bien sur le:

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

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

ATTENTION

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

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

Vous devez être sûr du temps

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

Poêles spéciales

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

GARANTIE Fulgor Milano pour l'électroménager

Durée de la garantie :

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

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

Pour obtenir ce service sous cette garantie, vous devez :

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

Couverture :

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

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

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

Cette garantie ne couvre pas

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

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

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

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

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

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

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

Fulgor Milano

After Sales Service Support & Warranty

Information:

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

fulgor@adcoservice.com

Branchement électrique

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

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

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

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

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

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

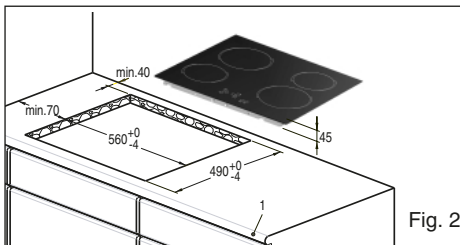
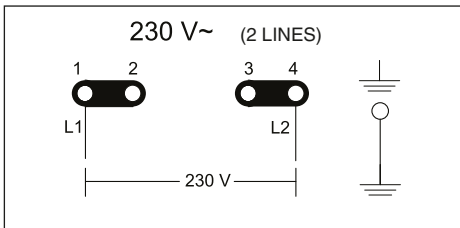


Fig. 2

Montage dans le plan de travail

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

- Découper la surface du plan de travail (fig.2) suivant les dimensions indiquées (fig.2 repère 1).
- Introduire la table de cuisson dans la découpe et la fixer à l'aide des quatre attaches (fig.3 repère 1) en serrant modérément les quatre vis (fig.3 repère 2).

- S'assurer que les joints en caoutchouc (fig. 3 repère 3) sont bien à leur place et que le câble d'alimentation n'est pas écrasé et ni trop incurvé.

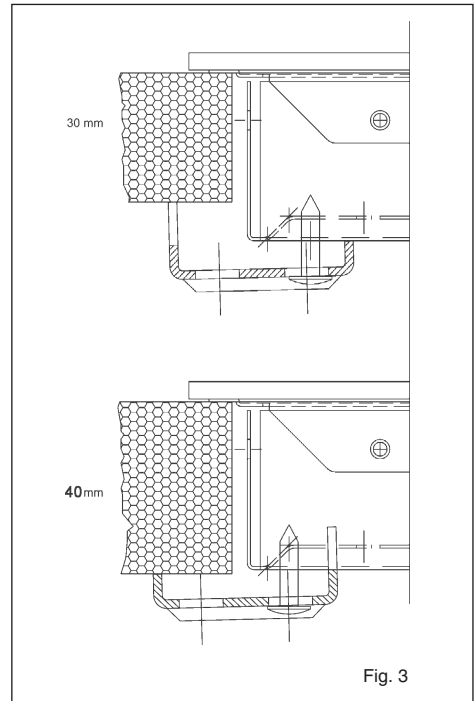


Fig. 3

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

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

PROPRIETAIRE: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.

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



DANGER

Si vous ne suivez pas IMMEDIATEMENT ces instructions, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.



AVERTISSEMENT

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

Bien lire ces instructions et les conserver.

À l'installateur:

Laissez ces instructions avec l'appareil.

Au client:

Gardez ces instructions comme référence future.



AVERTISSEMENT

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

FR

Avertissement Spéciaux

Veillez lire les instructions avant toute utilisation

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

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

Important:

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

Avant de Procéder à l'Installation



AVERTISSEMENT

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

Copies des normes mentionnées ci-dessus peuvent être obtenues:

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

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

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



FULGOR MILANO®

Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
<http://www.fulgor-milano.com> • e-mail: info@fulgor-milano.com