

SERIE R "2010"

**FLIP-OVER COUNTERTOP INDUCTION HOB
WITH CERAMIC GLASS DEPTH 52 CM
TABLE DE CUISSON À POSER BASCULANTE À INDUCTION
EN VITROCÉRAMIQUE PROF. CM 52**

Art. R 30/2EI -B2



**INSTRUCTIONS MANUAL
LIVRET D'INSTRUCTIONS**

INDEX

INSTALLATION INSTRUCTIONS	page 3
IMPORTANT DIRECTIONS	page 3
INSTALLATION	page 4
MAINTENANCE	page 6
CONNECTION TO THE MAINS	page 7
OPERATING INSTRUCTIONS	page 8
IMPORTANT DIRECTIONS	page 8
TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES	page 9
OPERATING INSTRUCTIONS.....	page 10
CLEANING AND MAINTENANCE	page 16
DISPOSAL	page 17
TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS	page 18
TECHNICAL LABEL.....	page 20

TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	page 3
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	page 3
INSTALLATION.....	page 4
ENTRETIEN.....	page 6
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE	page 7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	page 8
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	page 8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION	page 9
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	page 10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	page 16
TRAITEMENT DES DÉCHETS	page 17
DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES	page 18
ETIQUETTE TECHNIQUE	page 20

INSTALLATION INSTRUCTIONS

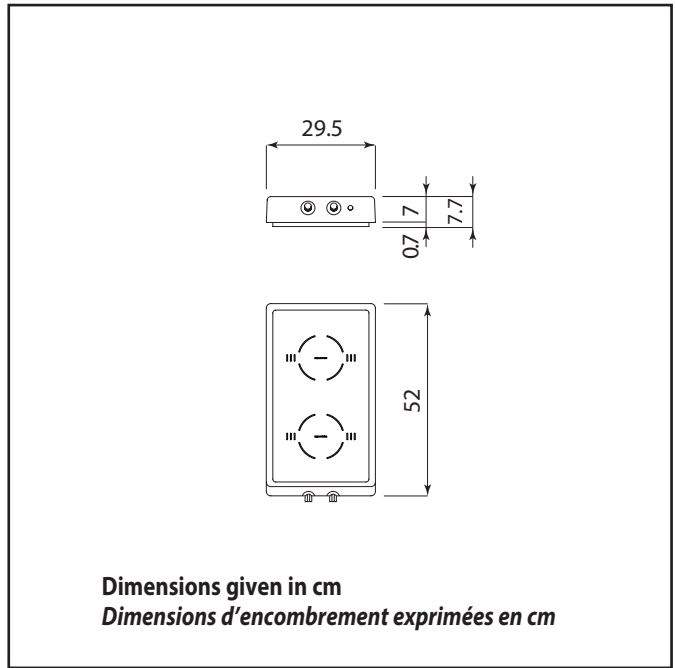
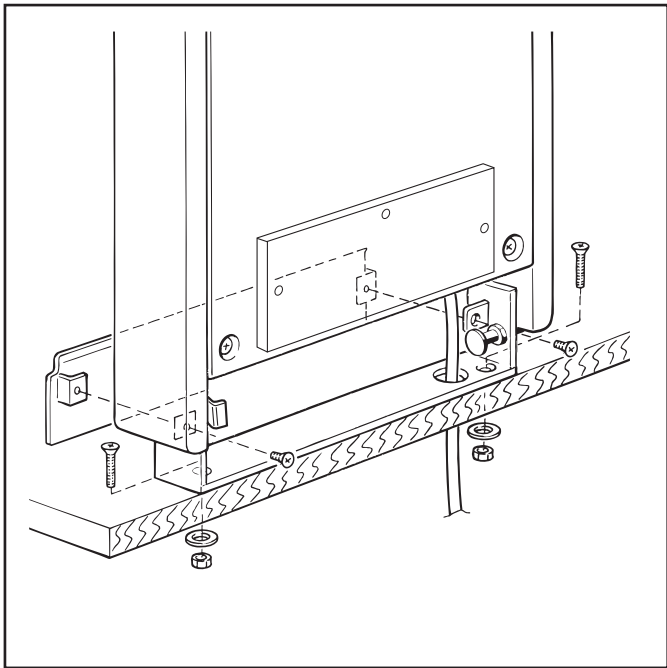
IMPORTANT DIRECTIONS

- When opening the package, check that the appliance is not damaged.
- Keep wrapping materials out of children's reach.
- Installation and adjustments must be carried out by specialized personnel only.
- This appliance, suitable for domestic applications, must be used for the sole purpose of cooking food, for which it has been designed and manufactured. Do not alter any of the technical features.
- the appliance cannot be installed and used outdoors

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- *Au moment de l'ouverture de l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact.*
- *Ne laissez pas à la portée des enfants les éléments de l'emballage car ceux-ci peuvent représenter un danger potentiel.*
- *L'installation et les divers réglages et mises au point doivent être effectués exclusivement par des techniciens spécialisés.*
- *Cet appareil, destiné à l'utilisation domestique, ne doit être employé que pour la cuisson des aliments, usage pour lequel il a été conçu et construit. N'en modifiez en aucun cas les caractéristiques techniques.*
- *l'appareil ne peut pas être installé ou utilisé en plein air*



INSTALLATION

It is important that all the operations relative to the installation are performed by qualified personnel.

Unpack the hob, removing all the wrapping and protecting material. Drill the relative holes in the working surface following the instructions in the diagrams on page 5 - 6. The kit includes screws, nuts and washers for securing the fastening bracket.

Make sure to leave a minimum clearance of 6 cm from the rear wall and any side walls (also in the event of combinations with other appliances).

Connect to mains by plugging the special power cord with diecast three-pole connector into the power outlet, accessible to the user after installation has been completed.

The appliance must be earthed.

All electrical parts are 230 V ~ - 50/60 Hz.

Our company is not liable for damages to people or things caused by the faulty or deficient connection of the earthing line.

The connection must be performed in compliance with national laws in force.

We suggest that the hob should be placed underneath a suction hood or an exhaust/air cleaning system at a minimum distance of 60 cm and maximum 80 cm.

The degree of protection against fire hazards of the appliance is of Y-type, therefore the latter can be drawn near to walls higher than the work top.

INSTALLATION

Il faut que toutes les opérations relatives à l'installation soient effectuées par du personnel qualifié.

Déballer la table de cuisson en éliminant avec soin les matériaux divers servant de protection. Effectuer le trou sur le plan de travail en suivant les indications des schémas pag. 5 - 6. La table de cuisson est fournie avec les vis, les écrous et les rondelles pour le blocage de la patte de fixation.

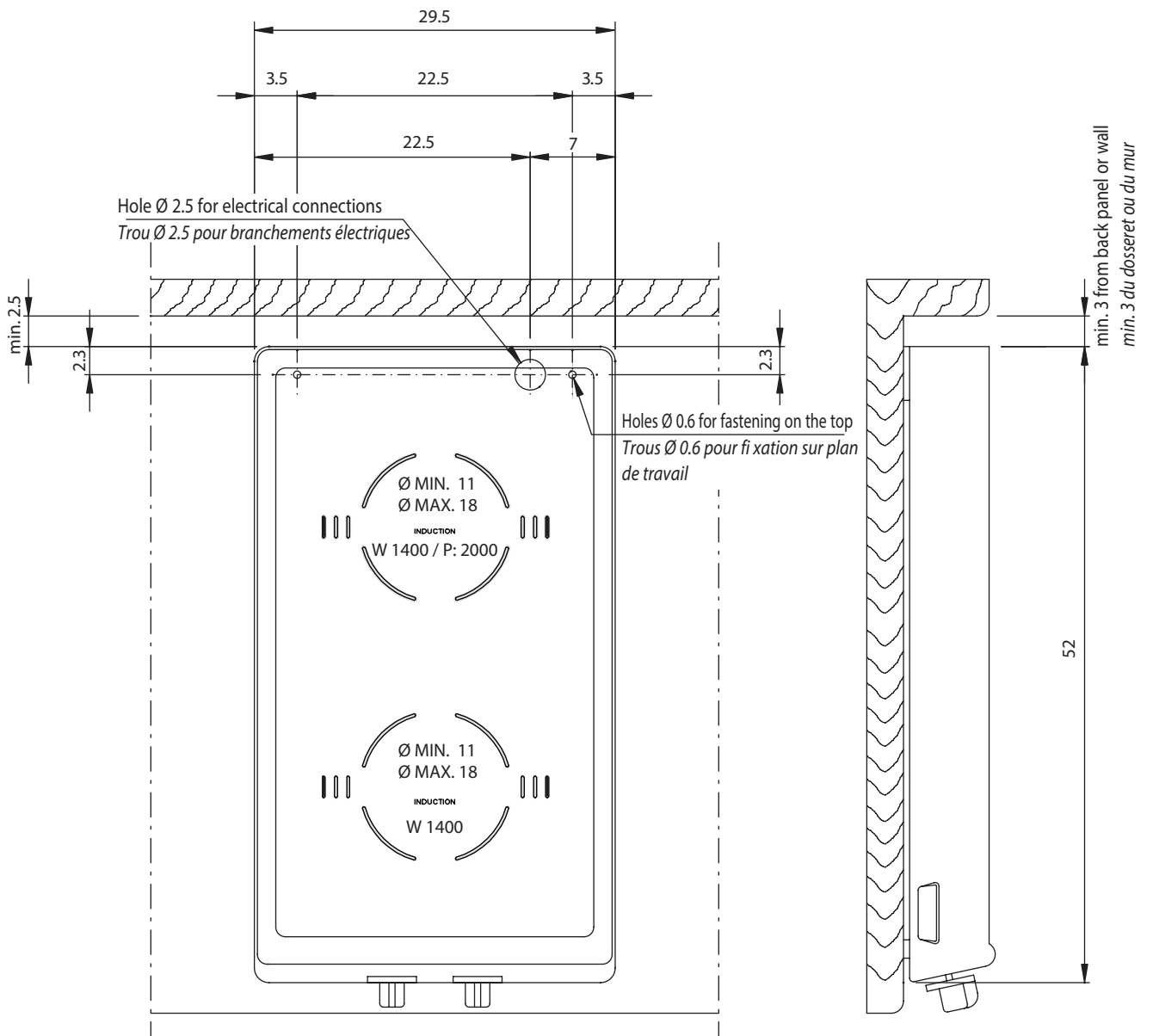
Nous recommandons de respecter une distance minimum de 6 cm tant par rapport au mur arrière que par rapport aux éventuels murs latéraux (ou dans le cas d'association avec d'autres appareils).

Effectuer le branchement électrique en appliquant la fiche fournie au câble d'alimentation correspondant et l'introduire dans la prise de courant accessible à l'utilisateur une fois l'installation effectuée. Conformément aux normes en vigueur, il est obligatoire d'effectuer toujours une mise à la terre efficace.

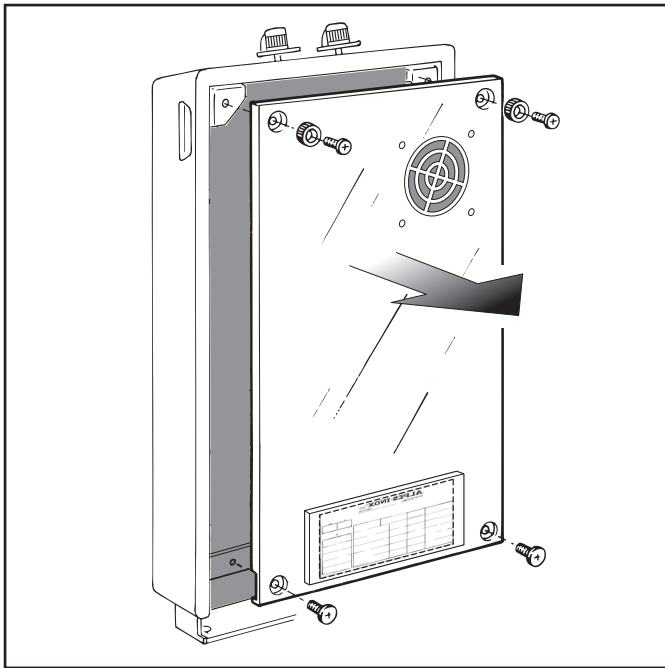
Les parties électriques fonctionnent à une tension de 230 V ~ - 50/60 Hz. Notre société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'absence de la mise à la terre ou d'une mise à la terre défectueuse.

Il est opportun de placer la table de cuisson sous une cape aspirante-épurante, à une distance minimum de 60 cm et maximum de 80 cm.

Le degré de protection contre les risques d'incendie de l'appareil est de type Y, il peut donc être juxtaposé à des parois plus hautes par rapport au plan de travail.



N.B.: Measures given in cm.
N.B.: Mesures exprimées en cm.



MAINTENANCE

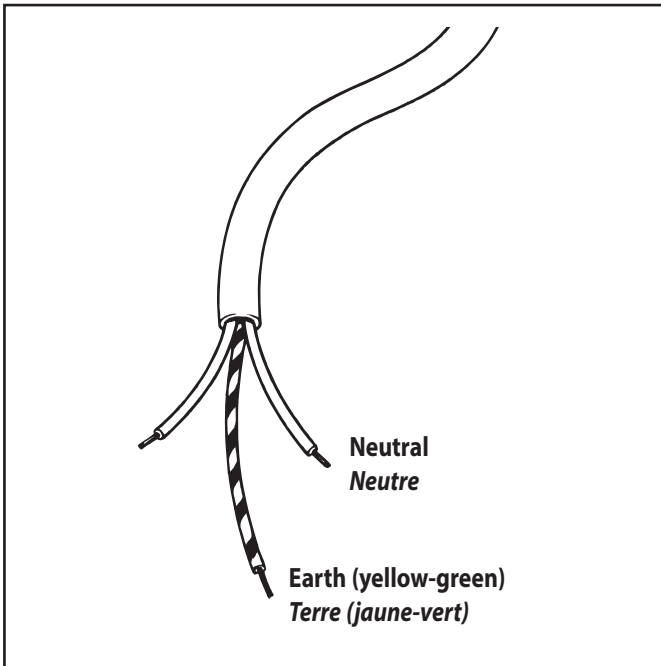
To inspect or clean the inside, turn the appliance upside-down, unscrew the 4 screws and remove the stainless steel bottom, as shown in the drawing.

Before carrying out any type of cleaning operation inside the hob and particularly of the electrical parts, disconnect the plug from the outlet or simply turn off the main switch.

ENTRETIEN

Pour contrôler l'intérieur ou pour un nettoyage périodique, il faut retourner l'appareil, dévisser les 4 vis et enlever le fond en inox, comme indiqué sur le dessin.

Avant toute opération de nettoyage à l'intérieur du plan et en particulier, des parties électriques, débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.



CONNECTION TO THE MAINS

These hobs are provided with a three-core HAR H05 VV-F sec. 3x1,5 mm² type power cord with die-cast three-pin plug in conformity with Standard BS 1363/A, for 230 V ~ - 50/60 Hz A.C. operation.

The earth wire is yellow-green. If the cord is damaged or needs to be replaced make sure to replace it with one of the same type.

The earth wire must be 2 cm longer than the phase and neutral wires.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Ces tables de cuisson sont munies d'un câble d'alimentation tripolaire type HAR H05 RR-F section 3x1,5 mm² - L = 1,35 m, prévu pour le fonctionnement avec courant alternatif à la tension de 230 V ~ - 50/60 Hz.

Le conducteur de mise à la terre est identifié par la couleur jaune-vert. En cas d'endommagement du câble ou en cas de remplacement, utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques.

Il faut en outre que le câble de mise à la terre soit plus long d'environ 2 cm par rapport aux conducteurs de phase et neutre.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT DIRECTIONS

- Before using the appliance, carefully read this manual and keep it in a safe place for further reference.

When the appliance is connected to the mains, it is important to observe these simple safety regulations:

- never touch the appliance with wet feet or hands
- never work the appliance bare feet
- this appliance has not been designed for use by people (children included) with reduced physical, sensorial or mental capacities or by those who are inexperienced or are unfamiliar with the product, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been given preliminary instructions on how to operate the appliance
- do not allow children to play with the appliance
- do not pull electric cord
- do not clean the appliance before having previously disconnected it from electric grid.
- for wearers of pacemakers: bear in mind that when on, a magnetic field is generated in the immediate vicinity of the appliance and that the magnetic field may compromise the operation of pacemakers. In case of any doubts, contact the manufacturer of the pacemaker or your doctor;
- do not use the hob as a support surface
- always keep the glass ceramic top clean
- never cover the hob with a cloth or a protective film, since this will create the risk of fire if the hob is accidentally switched on
- always stay in the vicinity of the hob when being used; overheated fat and oil could start to burn and cause a fire; if this happens, do not use water to extinguish the fire. Smother the flames with a lid, moist kitchen cloth or something similar
- do not use plastic containers or tin-foil, since they could melt at high temperatures, with consequent risk of fire
- never heat empty pots and pans
- DO NOT touch or tilt the hob until the residual heat indicator (ⓘ symbol on the display) and the red indicator lamp on the control panel have gone off

ATTENTION

- **When using the hob, make sure there is enough free space around it to assure adequate ventilation. This will prevent the components from overheating and suffering damage.**
- **Take special care to avoid any spilling of cooking liquids which could end up on the part underneath the hob and get sucked by the cooling fan, thereby permanently damaging the appliance. In case of spilling, switch the appliance off and dry immediately.**

These instructions are valid only for those countries of destination whose symbols are marked in the operator's manual and on the equipment.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

Quand l'appareil est branché au réseau électrique, il est important de respecter ces simples normes de sécurité:

- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus
- il n'est pas prévu que l'appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes inexpérimentées ou ne connaissant pas le produit, à moins que l'appareil soit utilisé sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu au préalable des instructions sur le mode d'emploi
- éviter que les enfants jouent avec l'appareil
- ne tirez pas sur le câble électrique
- n'effectuez pas d'opérations de nettoyage avant d'avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation.
- uniquement pour les personnes portant un pacemaker: rappelez-vous qu'un champ magnétique se produit tout près de l'appareil en marche et qu'il pourrait compromettre le fonctionnement du pacemaker. En cas de doutes adressez-vous au fabricant du pacemaker ou à votre médecin;
- ne pas utiliser la table de cuisson comme surface d'appui
- gardez la table en vitrocéramique toujours propre
- ne jamais couvrir la table de cuisson avec un linge ou avec une pellicule de protection, à cause du danger d'incendie en cas de mise en marche accidentelle
- restez toujours à proximité de la table de cuisson quand elle est en marche; des graisses et huiles surchauffées pourraient commencer à brûler et provoquer un incendie; dans ce cas n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu mais suffoquez les flammes avec un couvercle, un linge de cuisine humide ou quelque chose de semblable
- n'utilisez pas de vaisselle en plastique ou de papier aluminium, parce qu'à des températures plutôt élevées ils pourraient fondre avec conséquent danger d'incendie
- ne jamais chauffer de casseroles ou poêles vides
- il ne faut absolument pas toucher ou faire basculer la table de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle (symbole ⓘ sur le display) et le voyant lumineux rouge sur le tableau de bord ne sont pas éteints

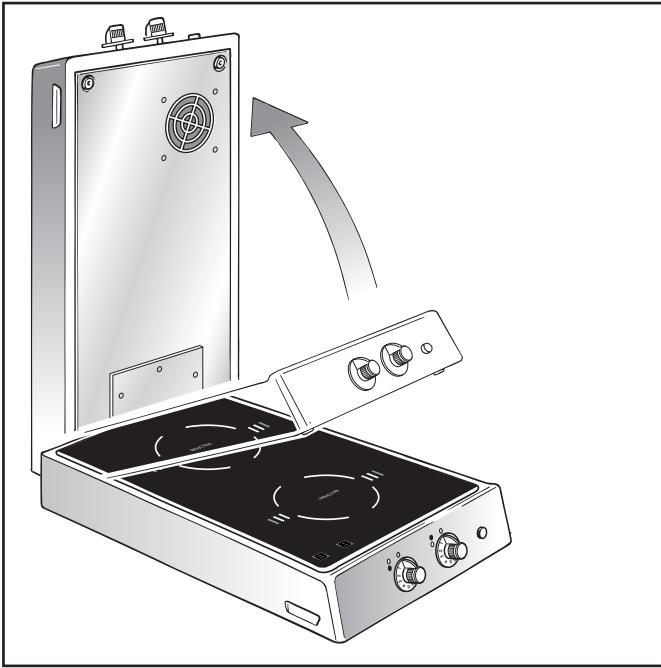
ATTENTION

- **Pendant l'utilisation du plan de cuisson, veiller à ce que le périmètre extérieur soit dégagé afin de garantir une bonne ventilation et éviter ainsi la surchauffe des composants et leur endommagement.**
- **Veillez particulièrement à éviter que les liquides de cuisson sortent des casseroles et coulent au-dessous de la table de cuisson et qu'ils soient aspirés par le ventilateur de refroidissement, endommageant ainsi irrémédiablement l'appareil. Dans ce cas éteignez tout de suite et essuyez immédiatement.**

Ces instructions sont valides uniquement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur le manuel et sur l'appareil.

The manufacturer is not liable for improper use of the appliance or for damages deriving from the inefficient or non-connection of the earthing system.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou impropre de l'appareil et en cas de détériorations causées par l'absence ou le non fonctionnement du branchement à l'installation de terre.



TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

The flip-over hobs offer a number of advantages: an embedding recess is not required and the bottom can be utilised to accommodate the oven; when the range top is not needed for cooking it can be flipped over so that the working surface underneath can be utilized; the vertical positioning is secured by a check pin that snaps automatically.

To return the appliance to the horizontal position pull the check pin with one hand and with the other lower the appliance as shown in the drawing.

There is an induction coil under the glass ceramic panel, at each cooking zone.

When on, it creates an electromagnetic field which, going through the glass ceramic, induces a current that generates heat directly on the bottom of the pot.

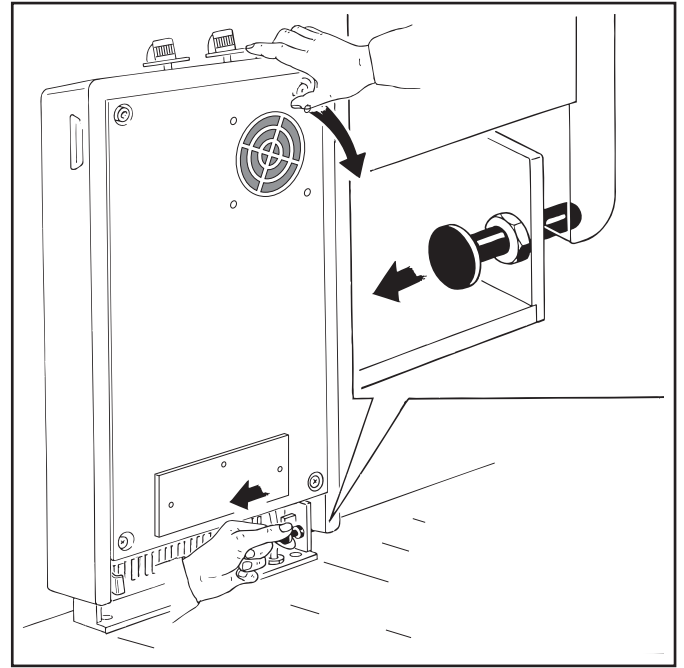
Therefore the heat is only generated on the bottom of the recipient and transmitted to the food to be cooked.

The hob is only heated indirectly due to the heat transmitted from the bottom of the recipient.

Therefore the induction hob offers maximum cooking efficiency, without dissipation and waste (efficiency of 90%), with consequent reduction in cooking times.

The electronic induction device and the relevant cooling element are equipped with overheating protection; the set power is automatically decreased before any overheating or, if necessary, the cooking zone is deactivated. The cooking zone can be reactivated when it has cooled down enough.

The electric hob is made from nickel-chrome stainless steel 19/10.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

Les tables de cuisson basculantes présentent de nombreux avantages : elles ne demandent pas de découpe dans le plan de travail pour l'encastrement et l'espace sous le plan peut être employé pour l'encastrement du four; après l'emploi, la table de cuisson peut être relevée pour utiliser tout l'espace du plan de travail et le positionnement vertical est sûr grâce au goujon de blocage qui se déclenche automatiquement.

Pour revenir à la position horizontale, tirer avec une main le goujon susmentionné et de l'autre, accompagner la descente de l'accessoire vers le bas comme l'indique le dessin.

Une bobine à induction est positionnée sous le panneau en vitrocéramique et en correspondance de chacune des zones de cuisson.

Quand elle est en marche elle produit un champ électromagnétique qui, à travers la vitrocéramique, induit un courant qui produit de la chaleur directement sur le fond de la casserole.

La chaleur est donc produite uniquement sur le fond du récipient et transmise aux aliments à cuire.

La table de cuisson ne se réchauffe qu'indirectement grâce à la chaleur transmise par le fond du récipient.

La table à induction se caractérise par conséquent par sa plus grande efficacité de cuisson, sans dispersion ni gaspillage (indice de rendement de 90%) avec réduction conséquente des temps de cuisson.

Le dispositif électronique de l'induction et l'élément de refroidissement correspondant sont respectivement équipés d'une protection anti surchauffe; avant qu'ils ne se surchauffent la puissance établie est automatiquement réduite ou, si cela ne devait pas suffire, la zone de cuisson est désactivée. Quand elle se refroidit suffisamment on peut la réactiver.

La table de cuisson électrique est construite en acier inox au nickel-chrome 19/10.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using the appliance for the first time

When connecting to the power supply for the first time, with the knobs turned to Off (pos. 0), the 4 LED displays will light up for about 1 second.

The appliance can be used as soon as they go off.

Noises

When using the hob at a high power setting (pos. 8-9), a humming noise may be heard; the humming will become less or disappear on decreasing the power setting.


Pots and pans


Suitable pots and pans


- stainless steel with magnetisable bottom
- enamelled steel
- cast iron

Unsuitable pots and pans

- stainless steel without magnetisable bottom
- aluminium, copper
- glass, ceramic, earthenware

In any case, to check the compatibility of the pot just make sure the induction symbol (normally represented by a spiral) is present on the bottom .

 Only use pots and pans that have perfectly flat and smooth bottoms.

 Do not use pots and pans with rough bottoms, as they could scratch the glass ceramic surface.

The induction automatically detects the size of the pot and only works in the area covered by the bottom of the pot.

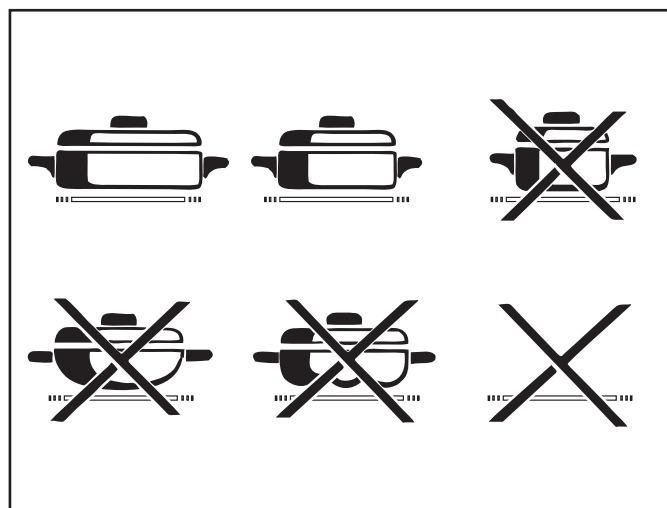
To optimise the cooking zone, choose pots of sizes that can be placed between the innermost and outermost markings.

If the pot is smaller than the inner marking, the induction may not work.

If the pot is too big and exceeds the maximum outer marking, the induction works but cooking efficiency will be less.

If possible, always use lids to avoid pointless heat loss.

After cooking it is advisable to take the hot pot off the hob, to avoid prolonged cooling fan operation with possible overheating of the induction plate.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Première utilisation

Au premier branchement au réseau électrique, avec les boutons en modalité Off (pos. 0), les 4 displays à led s'allument pendant 1 seconde environ.

Dès qu'ils s'éteignent l'appareil peut être utilisé.

Bruits

Il est possible qu'en utilisant la table de cuisson avec un niveau de puissance élevé (pos. 8-9), on puisse percevoir un bourdonnement; le bourdonnement diminue ou disparaît en baissant le niveau de puissance.


Vaisselle

casserolles adaptées


- acier inoxydable avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

casserolles non-adaptées

- acier inoxydable avec fond non-magnétisable
- aluminium, cuivre
- verre, céramique, terre cuite

Pour vérifier la compatibilité des casserolles il suffit de toute façon de contrôler que le symbole de l'induction soit présent sur le fond, normalement il est représenté par une spirale .

 Utilisez uniquement des casserolles et poêles ayant un fond parfaitement plat et lisse.

 N'utilisez pas de casserolles et poêles ayant un fond rêche parce qu'elles pourraient rayer la surface en vitrocéramique.

L'induction détecte automatiquement les dimensions de la casserole posée et ne marche que sur la zone de la surface couverte par le fond de la casserole.

Pour optimiser la zone de cuisson choisissez les dimensions des casserolles de manière à ce qu'elles puissent être placées entre la marque la plus intérieure et celle qui est le plus à l'extérieur.

Si la casserole est plus petite que la marque intérieure il se pourrait que l'induction ne marche pas.

Si la casserole est trop grande et dépasse la marque maximum extérieure, l'induction marche, mais l'efficacité de la cuisson est réduite.

Si possible, utilisez toujours des couvercles pour éviter une inutile dispersion de chaleur.


En fin de cuisson nous conseillons d'enlever la casserole chaude de la table de cuisson, pour éviter le fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement et une éventuelle surchauffe de la plaque d'induction.

Induction operation

The cooking zones are switched on by turning the adjustment knob clockwise to the required setting from 1 to 9, and switched off by turning the knob anticlockwise to **0**.

The left knob controls the front cooking zone (left display).
The right knob controls the rear cooking zone (right display).


The red indicator lamp signals when the hob is on;

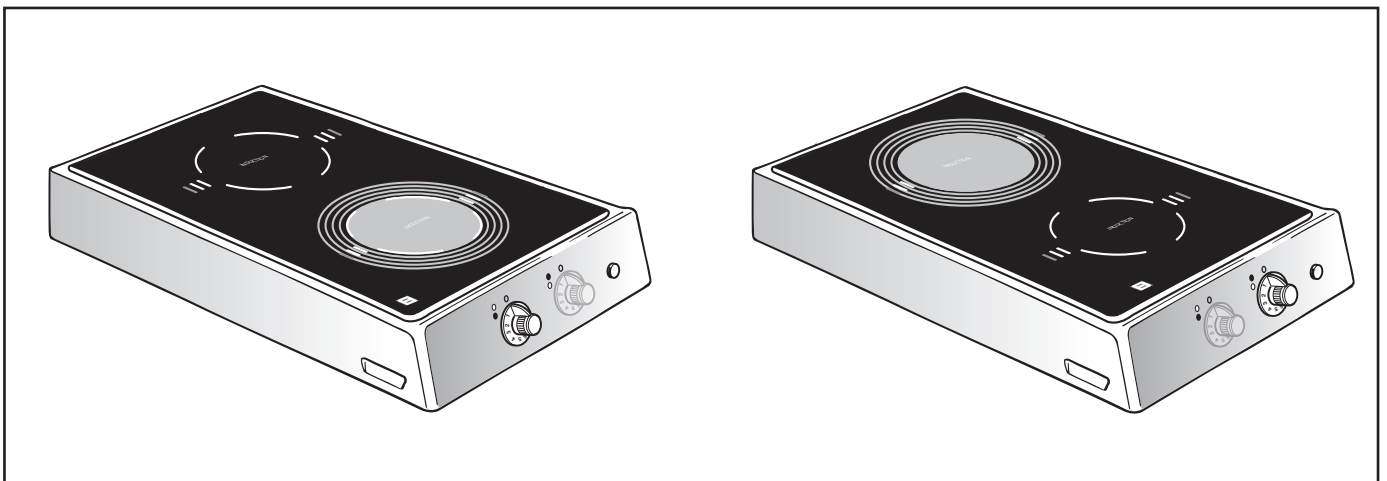
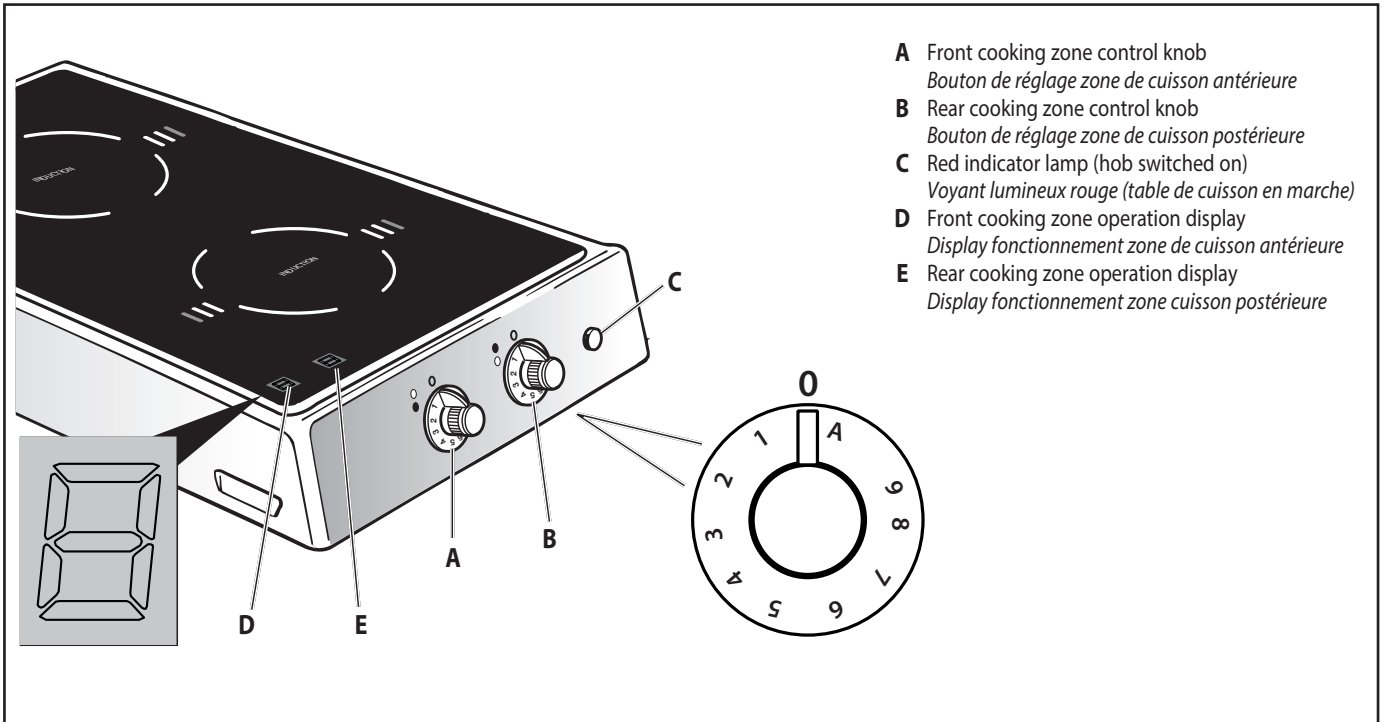
 to avoid possible burns, always wait until the indicator has gone off before touching or tilting the hob.

Fonctionnement de l'induction

Les zones de cuisson s'allument en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position de puissance souhaitée de 1 à 9 et elles s'éteignent en tournant le bouton en sens inverse jusqu'à la position **0**.

Le bouton de gauche commande la zone de cuisson antérieure (display de gauche).
Le bouton de droite commande la zone de cuisson postérieure (display de droite).

Le voyant lumineux rouge signale que la table de cuisson est en marche;
 attendez toujours l'extinction du voyant avant de toucher ou faire basculer la table afin d'éviter de vous brûler.




Type of cooking	Knob settings*
Melting butter, chocolate, etc. Preparing jelly Preparing yoghurt	1 - 2
Preparing sauces with yolk and butter only Heating small amounts of liquids Keeping foods warm Cooking rice	1 - 3
Heating liquid and semisolid foods Preparing creams and sauces, e.g. cream with wine or Dutch sauce Preparing milk pap Preparing omelettes and frying eggs sunny side up Stewing fruit	2 - 4
Thawing frozen foods Stewing vegetables, fish Preparing pasta, legumes Preparing cereals	3 - 5
Starting to cook large amounts of food and then continuing to cook them	5 - 6
Slow roasting (without overheating fats) of fish, steak, sausages, eggs sunny side up, etc.	7
Cooking potato pancakes, fries, soufflés, etc.	7 - 8
Cooking with large amounts of water Starting to cook	9

* approximate values with reference to normal portions for 4 people. For larger amounts of food it is necessary to use a higher setting; select a lower value for small amounts of food.


Automatic cooking start control

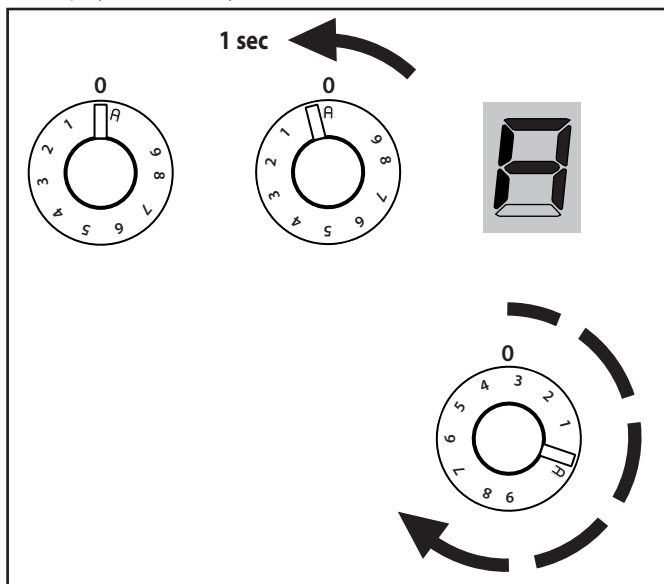
On activating this automatic mechanism, the cooking zone heats immediately at max. setting for a variable period of time, and then switches to the cooking continuation setting selected by the user (from 1 to 8). The start of cooking time at max. setting depends on the set cooking continuation level (see table).

To activate this control, overwind the knob anticlockwise for about 1 second; an  will appear on the display corresponding to the cooking zone.

Within 10 seconds, turn the cooking adjustment knob to the desired setting (from 1 to 8).

If the knob is at 0 or at 9, the maximum power position, this command is not activated.

During this function,  and the selected power setting (from 1 to 8) are displayed alternately.




Type de cuisson	Position réglage bouton*
Faire fondre du beurre, chocolat, etc. Préparer de la gélatine Préparer du yaourt	1 - 2
Monter des sauces seulement de jaune d'œuf et beurre Chauffer de petites quantités de liquides Garder au chaud des plats qui collent facilement Cuire du riz	1 - 3
Chauffer des mets liquides et semi-solides Monter des crèmes et des sauces, ex. crème au vin ou sauce hollandaise Préparer de la bouillie au lait Préparer des omelettes et des œufs au plat sans dorer Etuver des fruits	2 - 4
Décongeler des surgelés Etuver des légumes et du poisson Préparer des pâtes, légumes Préparer des céréales	3 - 5
Commencer à cuisiner de grandes quantités d'aliments et continuer ensuite la cuisson	5 - 6
Rotir à feu doux (sans surchauffer les graisses) poisson, bifteck, saucisses, œufs au plat, etc.	7
Cuisiner des beignets de pommes de terre, omelettes, soufflés, etc.	7 - 8
Chauffer de grandes quantités d'eau Commencer une cuisson	9

* valeurs indicatives référées à des portions normales pour 4 personnes. Pour des quantités d'aliments supérieures il faut établir un réglage plus élevé; pour de petites quantités d'aliments sélectionnez une valeur plus basse.


Commande de l'automatisme de début de cuisson

En activant cet automatisme, la zone de cuisson chauffe immédiatement à pleine puissance pendant une durée variable, pour se commuter ensuite sur le niveau de poursuite de la cuisson choisi par l'utilisateur (de 1 à 8). La durée de début de cuisson à pleine puissance dépend du niveau de poursuite de cuisson établi (voir tableau).

Pour activer cette commande, surchargez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant 1 seconde environ, on verra un  sur le display de la zone de cuisson correspondante.

Dans les 10 secondes mettez le bouton de réglage cuisson sur le niveau de puissance souhaité de 1 à 8.

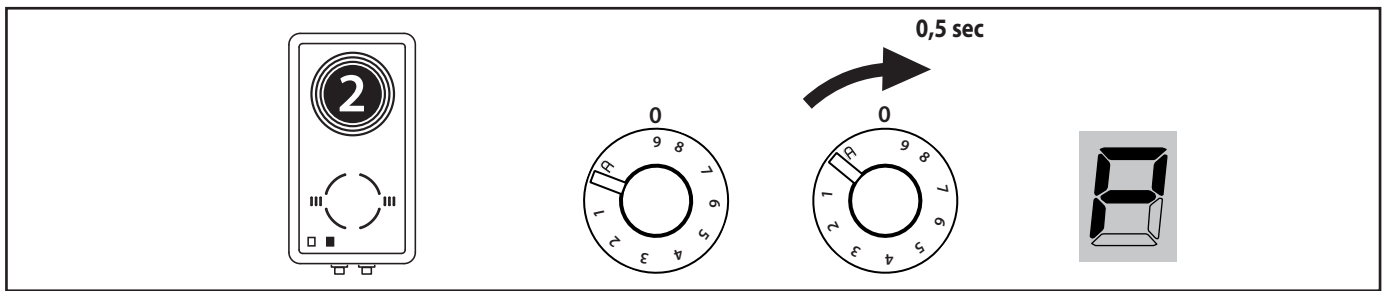
Avec le bouton sur la position 0 ou sur la position 9 de puissance maximum cette commande n'est pas activée.

Pendant cette fonction, l'affichage montre de façon alternée le  et le niveau de puissance sélectionné (de 1 à 8).


Selected cooking continuation setting Niveau de poursuite de cuisson choisi	Start of cooking time in minutes and seconds (approx.) at max. setting Temps de début de cuisson en minutes et secondes (env.) à pleine puissance
1	0 : 50
2	2 : 30
3	3 : 50
4	5 : 20
5	6 : 50
6	2 : 00
7	2 : 50
8	3 : 40
9	-

Booster function

Fonction Booster




The booster function enables the power of the cooking zone (zone 2) to be increased above setting 9 for about 5 minutes to enable faster and particularly intense heating to be obtained that is ideal for boiling large quantities of water and for deep-frying or browning large quantities of food.

Turn the knob to 9 to activate this function and then turn clockwise beyond position 9 for about 0.5 seconds; on the display corresponding to the cooking zone a  will appear.

The booster function is automatically deactivated at the end of the preset time of 5 minutes and power returns to level 9. The booster can also be disconnected earlier at the user's discretion by turning the knob to a power setting below 9.

In certain conditions the booster function may cut out early to protect the electronic components of the hob from overheating.

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance, au-delà du niveau 9, de la zone de cuisson ad hoc (zone 2) pour une durée d'environ 5 minutes, ce qui permet un chauffage rapide et particulièrement intense, idéal pour une ébullition rapide de grandes quantités d'eau et pour frire ou faire dorer de gros aliments.

Pour activer cette fonction, tourner le bouton jusqu'à la position 9 puis le surcharger dans le sens horaire pendant environ 0,5 seconde ; un  apparaîtra sur l'affichage correspondant à la zone de cuisson.

La fonction Booster s'arrête automatiquement à la fin du temps prédéfini de 5 minutes et la puissance revient au niveau 9.

Il est également possible de désactiver le booster avant, à la discrétion de l'utilisateur, en tournant le bouton à un niveau de puissance inférieur à 9.

Dans certaines conditions, la fonction booster peut s'éteindre seule à l'avance, afin de protéger les composants électroniques de la plaque de cuisson contre les risques de surchauffe.


Pot detection function

The electronic induction features a pot detection function and only works if a suitable pot or pan is placed on the cooking zone (see the section "pots and pans").

Therefore, the cooking zone **does not work**:


- if it is switched on by turning the knob from pos. from 1 to 9, without previously placing a pot or pan on it
- if the pots or pans used are unsuitable (e.g. pots and pans with non-magnetic bottom)
- if the width of the bottom of the pot used is too small with respect to the innermost marking
- if the pot is shifted from the activated cooking zone

In all these cases the  symbol flashes on the display

If a suitable pot is placed on the cooking zone within 10 minutes, the  symbol goes off on the display and it is possible to proceed normally with cooking.


If no pot is detected after 10 minutes, the cooking zone switches off automatically and can only be reactivated after the knob has been turned back to 0.

Residual heat indication

This safety indication, shown on the display with an , signals that the cooking zones are still hot even after being switched off, with consequent risk of burns.

The display goes off with temperatures below approx. 60°C on the glass ceramic top.



Before touching or tilting the hob, make sure to wait until the residual heat indicator with the  symbol on the display and the red indicator lamp have gone off.


Fonction de détection casserole

L'induction électronique est caractérisée par la fonction de détection casserole et ne fonctionne que si l'on y pose une casserole ou une poêle adaptée (voir chapitre précédent "vaisselle").

La zone de cuisson **ne marche donc pas**:


- si on l'allume en tournant le bouton sur la position de 1 à 9, sans avoir précédemment posé une casserole
- si les casseroles utilisées ne sont pas adaptées (par exemple des casseroles avec un fond non-magnétique)
- si le diamètre du fond de la casserole utilisée est trop petit par rapport à la marque la plus intérieure
- si la casserole est enlevée de la zone de cuisson allumée

Dans tous ces cas le symbole  clignote sur le display

Si dans les 10 minutes on pose la casserole adaptée, le symbole  sur le display s'éteint et on peut continuer normalement la cuisson.


Au bout de 10 minutes sans avoir détecté une casserole, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être rallumée qu'après avoir remis le bouton sur la position 0.

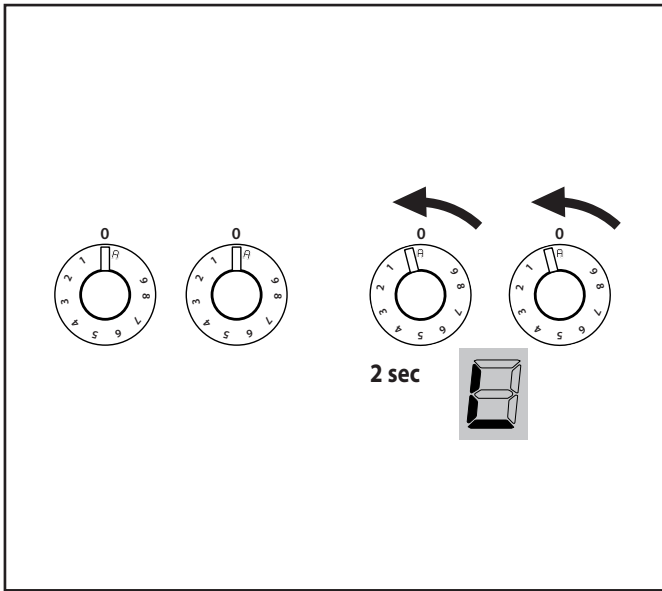
Indication de chaleur résiduelle

Cette indication de sécurité, qui est signalée sur le display avec un , signale que les zones de cuisson sont encore chaudes même après leur extinction et qu'il y a danger de brûlure.

Le display s'éteint avec une température inférieure à 60°C environ sur la table en vitrocéramique.





Nous recommandons de ne pas toucher ni faire basculer la table de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle avec le symbole  sur le display et le voyant lumineux rouge sur le tableau de bord ne sont pas tous les deux éteints.



Lock function (child safety)


The hob has a safety lock device to prevent its accidental activation, thereby avoiding unwanted operations, for example by children. No cooking zone can be used when this function is activated.

With the knobs turned to **0**, this function is activated by overwinding the first two knobs simultaneously from the left anticlockwise for more than 2 seconds until a  appears on the 4 displays.

To deactivate the lock, proceed in the same way until the  goes off on the displays.

Fonction de blocage (enfants)

La table de cuisson est équipée d'un dispositif de blocage, dans le but d'éviter qu'il puisse être activé involontairement, évitant ainsi des opérations non-souhaitées comme par exemple celles des enfants. Si cette fonction est activée, aucune zone de cuisson ne pourra être utilisée.

Avec les boutons sur la position **0**, cette fonction s'active en surchargeant les deux premiers boutons de gauche simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant plus de 2 secondes jusqu'à ce qu'un  apparaisse sur les 4 affichages.

Pour désactiver le blocage, procédez de la même façon jusqu'à ce que le  s'éteignent sur les affichages.

Power setting Niveau de puissance	Max. operation duration in hours Durée maximum de marche en heures
1	6 ~
2	6 ~
3	5 ~
4	5 ~
5	4 ~
6	1,5 ~
7	1,5 ~
8	1,5 ~
9	1,5 ~

Automatic deactivation safety function

The hob has a safety device that switches it off. If a cooking zone remains on for too long at the same power setting, it switches off automatically after a certain period of time (see table).


Turn the relevant knob to position **0** to reactivate the cooking zone.

Auto-coupure de sécurité

La table de cuisson est équipée d'un dispositif de coupure de sécurité. Si une zone de cuisson reste allumée trop longtemps au même niveau de puissance, au bout d'un certain temps elle s'éteint automatiquement (voir tableau).

Pour rallumer la zone de cuisson, remettez le bouton correspondant sur la position **0**.

Errors signalling


Error code	Description and possible cause of error
	permanent error caused by an excessive or continuous improper knob command
Er20	brief error due to a fault in the control card with display
Er31	induction modules configuration error
Er47	communication error between control card with display and induction module
E/2	overheating of the induction module; in this case allow it to cool
E/3	- unsuitable pot that has lost the essential magnetic characteristics on the bottom; the error resets after 8 seconds; the hotplate must be replaced if the error persists - faulty induction module, if the error appears even without a pot
E/4	induction module not configured
E/5	no communication between knob control unit and induction module
E/6	main supply disturbance (voltage or frequency problem)
E/7	induction module or knob control unit defective
E/8	induction module fan fault
E/9	induction temperature sensor defect
E/A	induction module hardware error

For all these errors (except error E/2), the first thing to do is to try a reset the hob by turning the adjustment knobs to Off mode (pos. **0**).

If error persists, disconnect power supply for about 3 minutes.

If even this does not serve to restore normal hob operation, please contact the local authorised service centre.

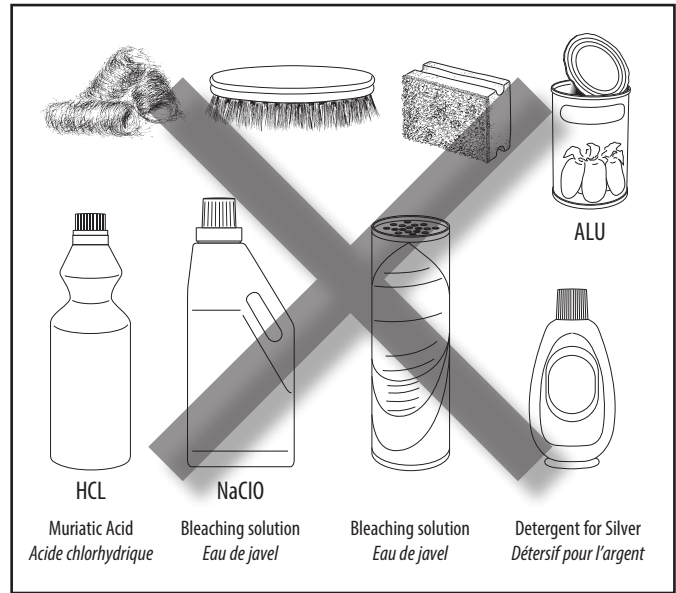
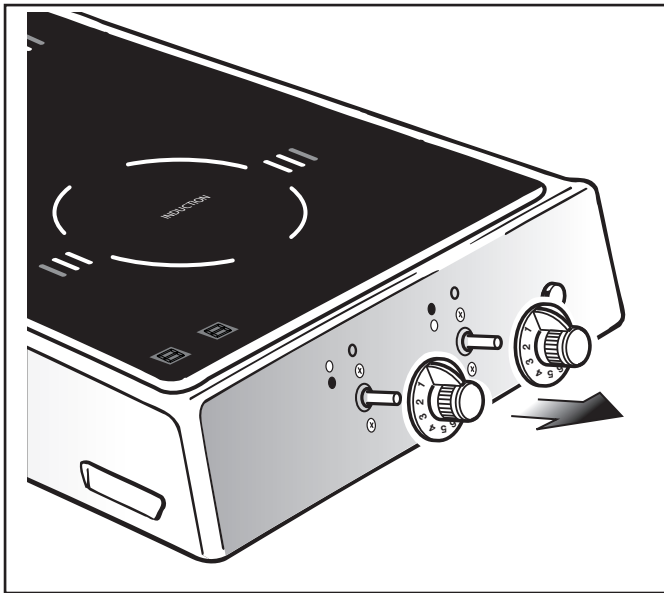
Indication d'erreurs

Code erreur	Description et possible cause de l'erreur
	erreur permanente causée par une commande excessive et continue de bouton impropre
Er20	erreur brève causée par un défaut dans la carte de contrôle avec affichage
Er31	erreur de configuration modules à induction
Er47	erreur de communication entre la carte de commande avec afficheur et le module à induction
E/2	surchauffe du module à induction : laisser refroidir
E/3	- casserole non-adaptée qui a perdu les attributs magnétiques nécessaires sur le fond de casserole; 8 secondes après, l'erreur se désactive; si l'erreur persiste plusieurs fois, la casserole doit être remplacée - module à induction défectueux si l'erreur apparaît même sans casserole
E/4	module à induction non configuré
E/5	pas de communication entre l'unité de commande du bouton et le module à induction
E/6	parasitage alimentation principale (problème de tension ou de fréquence)
E/7	module à induction ou unité de commande bouton défectueux
E/8	panne du ventilateur du module à induction
E/9	défaut du capteur de température inducteur
E/A	erreur matérielle du module à induction

Pour toutes ces erreurs (y compris l'erreur E/2), la première chose à faire est d'essayer de remettre à zéro la table de cuisson en mettant les boutons de réglage en modalité Off (pos. **0**).

Si l'erreur persiste, couper l'alimentation électrique pendant environ 3 minutes.

Si même cela ne devait pas servir à rétablir le fonctionnement normal de la table de cuisson veuillez contacter le service après-vente autorisé de votre région.



CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any type of cleaning operation inside the hob and particularly of the electrical parts, unplug it or simply turn off the main switch.

All parts in stainless steel will remain like new if a good cleaning method is adopted.

Use neutral detergents and water, rinse and dry using a soft cloth.

To remove tough dirt, use a creamy detergent suitable for stainless steel (CIF or Stahl Fix) and a soft damp sponge.

When cleaning the lower part, make sure that no liquid can enter the cooling fan slots as a result of excessively damp sponges or cloths.

Avoid acid-based detergents (chloric, hydrofluoric, phosphoric and muriatic), abrasive scrubbers or iron scouring pads, nor should detergents containing abrasive substances that can scratch the steel surfaces be used.

Avoid contact with the fumes released by acid products (muriatic and chloric) and with substances based on sodium hypochlorite, bleach or ammonia, which are commonly contained in housecleaning products, as they have an oxidizing/corrosive effect on stainless steel.

Clean the glass-ceramic surface regularly whenever it is used, when the residual heat indicators and the indicator lamp have turned off.

For routine cleaning, use a soft damp sponge or cloth (do not use abrasive sponges) and then dry with a soft cloth or absorbent kitchen paper.

If the glass-ceramic top is particularly dirty, rub with a specific detergent for glass-ceramic surfaces, rinse and then dry.

Never use abrasive or corrosive detergents (e.g.: powdered products, oven sprays, stain removers, metal scouring pads).

Switch off the cooking zones immediately if sugar, plastic or tinfoil fall on the hob when it is hot.

Remove these substances immediately, even if the cooking zone is still hot. **Caution: risk of burns.** When hob has cooled, clean it as described above.

Never use steam or high pressure water appliances. Risk of short circuit!

If the handles are removed for cleaning, make sure the lock spring is still in place when putting them back. If this projects or comes out, put it back in place.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage à l'intérieur du plan et en particulier, des parties électriques, débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

Toutes les parties en acier inox se maintiendront dans l'état d'origine à condition de les nettoyer normalement avec de l'eau et un détergent neutre, de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

Quand la table de cuisson est très sale, utiliser un détergent en crème spécifique pour les surfaces en inox (CIF ou Stahl Fix) et une éponge non abrasive humide.

Lors du nettoyage du dessous de l'appareil, il est indispensable d'éviter que du liquide provenant d'une éponge ou d'un chiffon trop mouillé puisse entrer dans les éventails du ventilateur de refroidissement.

Éviter absolument les détergents à base d'acides (chlorique, fluorhydrique, phosphorique), les pailles de fer et les détergents contenant des substances abrasives pouvant rayer la surface.

Éviter également le contact avec les vapeurs émanant de produits acides (chlorhydrique et chlorique) ou à base d'hypochlorite de soude, eau de javel ou ammoniacale contenus généralement dans les produits d'entretien pour la maison car ils peuvent avoir une action corrosive sur l'acier inox.

La surface en vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, quand l'indicateur de chaleur résiduelle et le voyant lumineux se sont éteints.

Pour l'entretien courant, utiliser une éponge ou un chiffon doux humide (ne pas utiliser d'éponges abrasives), puis essuyer avec un chiffon doux ou avec un papier essuie-tout.

Si la table de cuisson en vitrocéramique est particulièrement sale, frotter avec un détergent spécial pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique puis rincer et sécher.

N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (par ex.: produits en poudre, aérosol pour four, détachants et tampons métalliques).

Débrancher immédiatement les zones de cuisson si du sucre, du plastique ou du papier aluminium devaient se déposer sur la table de cuisson chaude.

Éliminer immédiatement et soigneusement ces substances même si la zone de cuisson est encore chaude. **Attention: risque de brûlures.** Nettoyer ensuite la zone de cuisson quand elle s'est refroidie suivant les indications données plus haut.

Ne jamais utiliser d'appareils à vapeur ou à eau sous pression pour le nettoyage. Risque de court-circuit !

Si les boutons sont enlevés pour le nettoyage, lors du remontage contrôler que le ressort de blocage interne se trouve bien à sa place. Si le ressort dépasse ou n'est plus en place, le remettre dans le trou interne du bouton.

DISPOSAL

Disposal of packaging:

separate the various materials in observance of local disposal and recycling bylaws.

Disposal of disused electrical appliances:

The Community WEEE Directive concerning the disposal of Electrical and Electronic Appliances sets out to protect the environment by recycling and reducing the quantities of waste. These appliances, in fact, may contain substances that are harmful to people and the environment. Do not dispose of them as normal urban waste but take them to special collection and treatment centres. Obtain information about the disposal of appliances from your local council, your municipal waste collection service or from the dealer where you purchased the product. Failure to respect these provisions may lead to administrative penalties levied by the competent authorities. The symbol shown below, applied to the product or the pack, indicates that the appliance is subject to these provisions.



TRAITEMENT DES DÉCHETS

Traitement des matériaux d'emballage:



séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.

Traitement des appareils électroménagers mis eu rebut:

la directive italienne RAEE sur le traitement des appareils électriques et électroniques vise à protéger l'environnement à travers le recyclage et la réduction de la quantité de déchets. Ces appareils peuvent en effet contenir des substances nocives pour l'homme et pour l'environnement. Il faut donc les évacuer séparément des déchets solides normaux en les déposant dans un centre spécialisé dans la collecte et le traitement de ce type de matériel. Informez-vous sur les possibilités de collecte et de traitement auprès de l'administration municipale, du service de collecte communal ou du revendeur chez lequel le produit a été acheté. Le non-respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives de la part des autorités compétentes. Le symbole ci-dessous, présent sur le produit ou sur son emballage, indique que l'appareil est soumis à ces dispositions.

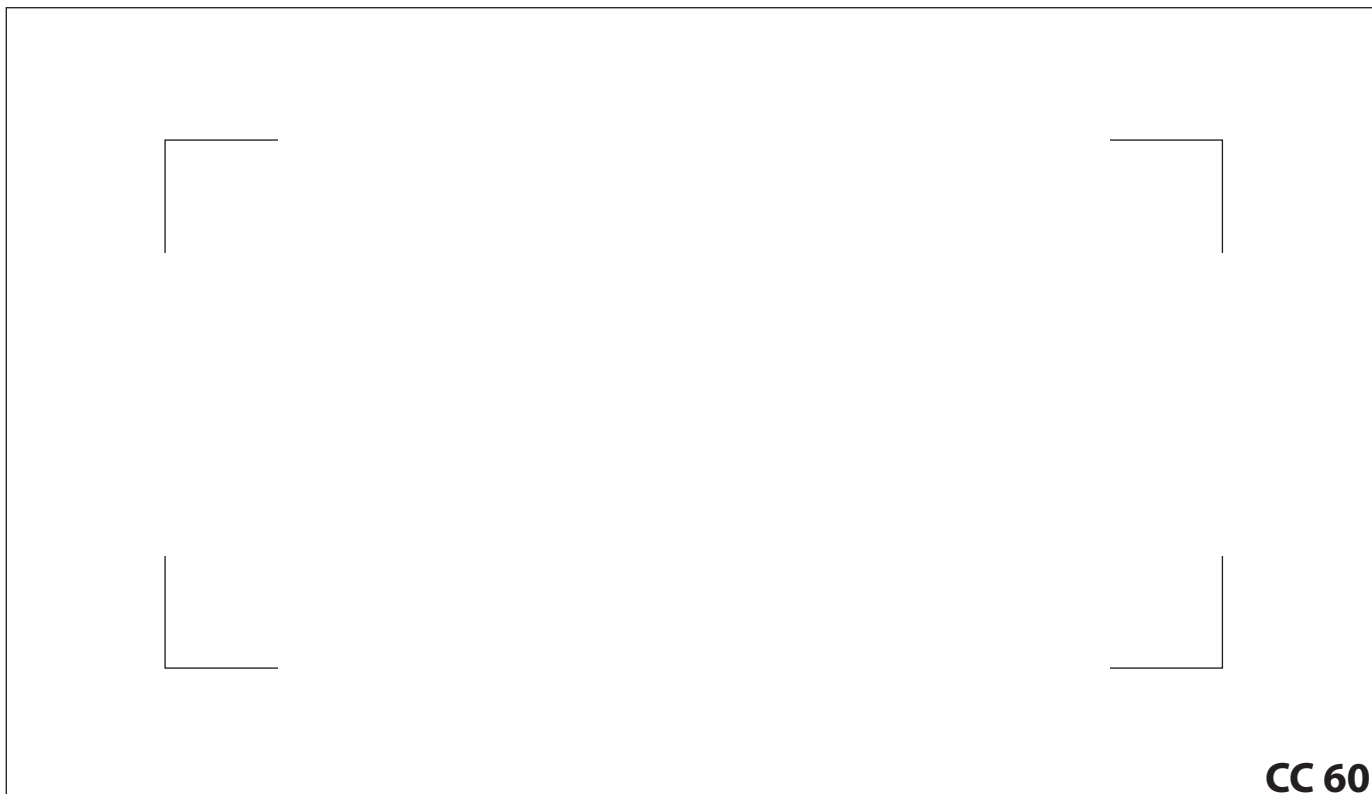


TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS
DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES

COOKING ZONE ZONE DE CUISSON	Ø MIN. - MAX. IN CM Ø MINI. - MAXI. EN CM	VOLTAGE TENSION VOLTS	FREQUENCY HZ FREQUENCE HZ	POWER W PUISSANCE W
	<p>11 - 18</p>	<p>230 ~</p>	<p>50/60</p>	<p>1400</p>
	<p>11 - 18</p>	<p>230 ~</p>	<p>50/60</p>	<p>1400 + BOOSTER (P): 2000</p>

TECHNICAL LABEL

ETIQUETTE TECHNIQUE



The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX[®] s.r.l.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com