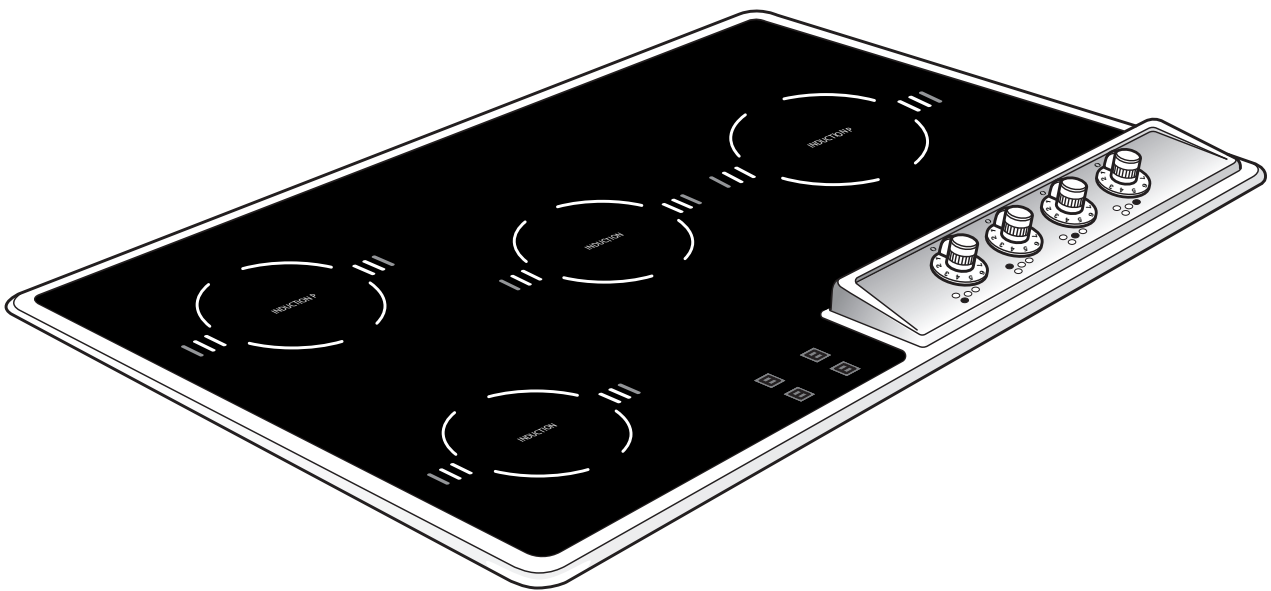


# SERIE F "2010"

**SEMI-FLUSH MOUNTED GLASS-CERAMIC  
ELECTRIC INDUCTION HOB - DEPTH 51 CM  
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION À ENCASTRER  
À NIVEAU EN VITROCÉRAMIQUE PROF. 51 CM**

**Art. F 579/4EI**



**INSTRUCTIONS MANUAL  
LIVRET D'INSTRUCTIONS**



## INDEX

<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>page 4</b>
IMPORTANT DIRECTIONS .....	page 4
INSTALLATION.....	page 5
CONNECTION TO THE MAINS .....	page 7
<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>page 8</b>
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
ELECTRICAL DIAGRAM ART. F F 579/4EI .....	page 19
TECHNICAL LABEL.....	page 20

## TABLE DES MATIERES

<b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR</b> .....	<b>page 4</b>
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	page 4
INSTALLATION.....	page 5
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE .....	page 7
<b>INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR</b> .....	<b>page 8</b>
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
SCHEMA ELECTRIQUE ART. F 579/4EI.....	page 19
ETIQUETTE TECHNIQUE .....	page 20

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

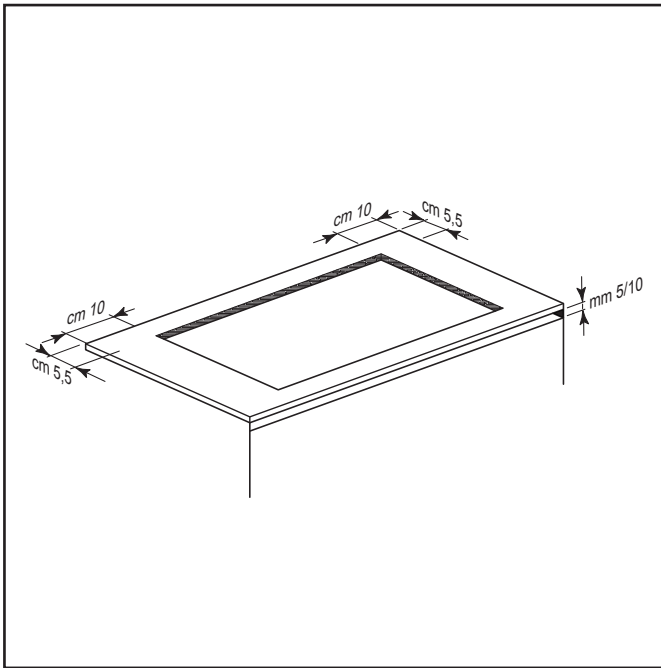
### IMPORTANT DIRECTIONS

- 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.
- **To avoid compromising ventilation, ensure a distance of at least 50 mm between the bottom of the built-in hob and the contents of the drawer, shelf or other below.**
- **Do not install the hob above dishwashers, washing-machines, dryers, refrigerators or freezers.**

## 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.*
- ***Pour ne pas compromettre la ventilation, il est recommandé de prévoir une distance d'au moins 50 mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et le contenu du tiroir, de l'étagère ou autre élément situé en dessous de celle-ci.***
- ***La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un séchoir, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.***



## 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. All the kitchen units that house the built-in appliances must have holes corresponding to the dimensions and position indicated (see page 6). Before doing so, fit the supplied packing strip. The hob is then fastened to the kitchen unit by tightening the special fasteners located underneath the hob.

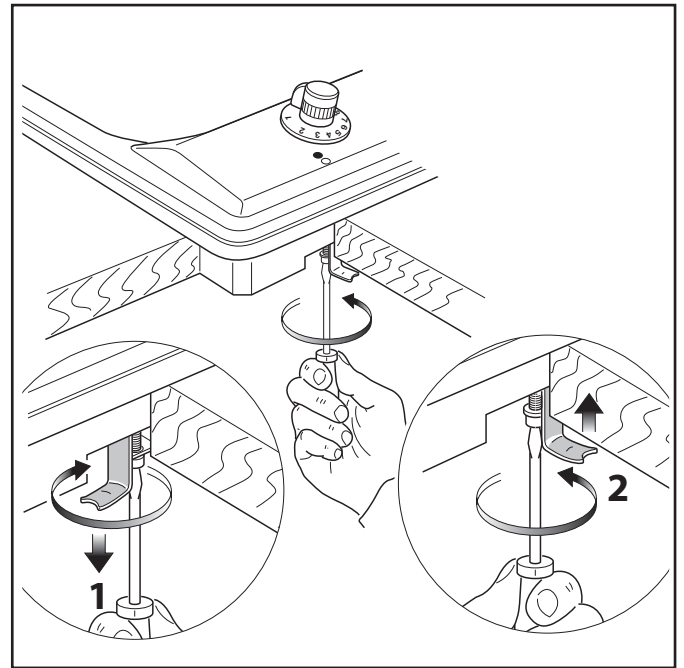
The appliance must be earthed. All electrical parts are 230 V ~ - 50/60 Hz. Our company is not liable for damages to people or things caused by the faulty or deficient connection of the earthing line.

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 75 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.

Maintain a minimum distance of 5.5 cm between the recess hole and the rear wall and 10 cm from the side wall. *In addition, to ensure better hob ventilation, place an air vent at the front about 5-10 mm below the work top.*

Compact locking system with gradual closing applied on supporting structure electronically welded.



## 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. Tous les appareils à encastrer devront être montés dans les éléments prévus qui devront être découpés aux dimensions indiquées (voir page 6). Avant d'effectuer l'encastrement, positionner le joint d'étanchéité fourni. Le blocage sur le meuble s'effectue en vissant les crochets prévus à cet effet et situés dans la partie sous la table de cuisson. 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.*

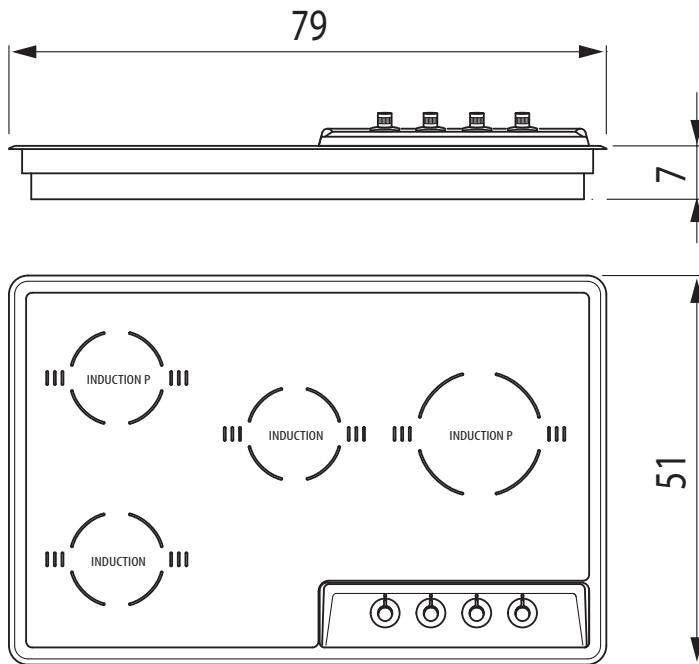
*Il est opportun de placer la table de cuisson sous une cape aspirante-épurante, à une distance minimum de 60 cm et maximum de 75 cm.*

*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.*

*Il est conseillé de respecter une distance minimum de 5,5 cm entre le trou pour l'encastrement et la paroi arrière et 10 cm par rapport à la paroi latérale. En outre, pour assurer une meilleure aération de la plaque de cuisson, prévoir une ouverture d'environ 5 à 10 mm pour que l'air s'échappe par la partie avant, sous le plan de travail.*

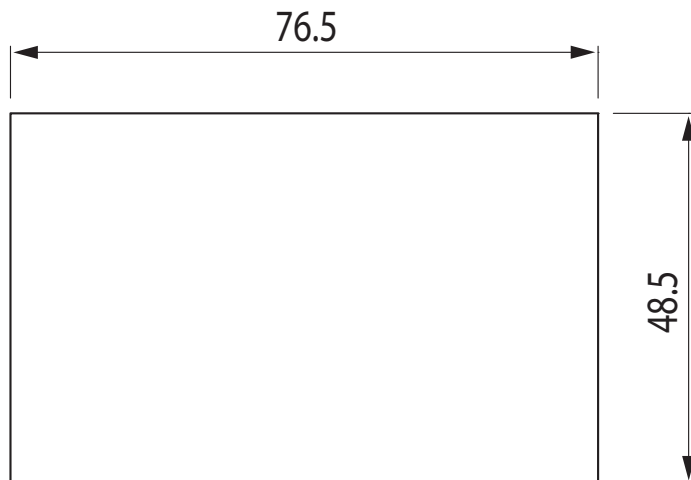
*Système de blocage à fermeture progressive et d'encombrement nul appliqué sur structure portante soudée électriquement.*

**Dimensions given in cm**  
*Dimensions d'encombrement exprimées en cm*



**F 579/4EI**

**Dimensions of installation cutout in cm**  
*Mesures trou pour encastrement exprimées en cm*



## CONNECTION TO THE MAINS

The power cable is not included in the order.

Wiring must be carried out by a qualified electrician in accordance with current regulations.

The hob must be connected directly to the domestic power supply by interposing an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts that is appropriate to the voltage (V) and current (A) and enables the appliance to be disconnected from all poles of the power supply.

The earth cable (yellow-green colour) must be about 2 cm longer than the phase and neutral cables.

The hob is designed for operation with alternating electric current at 230 V ~ - 50/60 Hz (phase + neutral) - max. power 6500 W / P: 7800 W; a three-pole H05RR-F (or equivalent) power cable with 3 x 4 mm<sup>2</sup> section must be used and connected to the terminal board of the hob as shown in the diagram below.

## BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

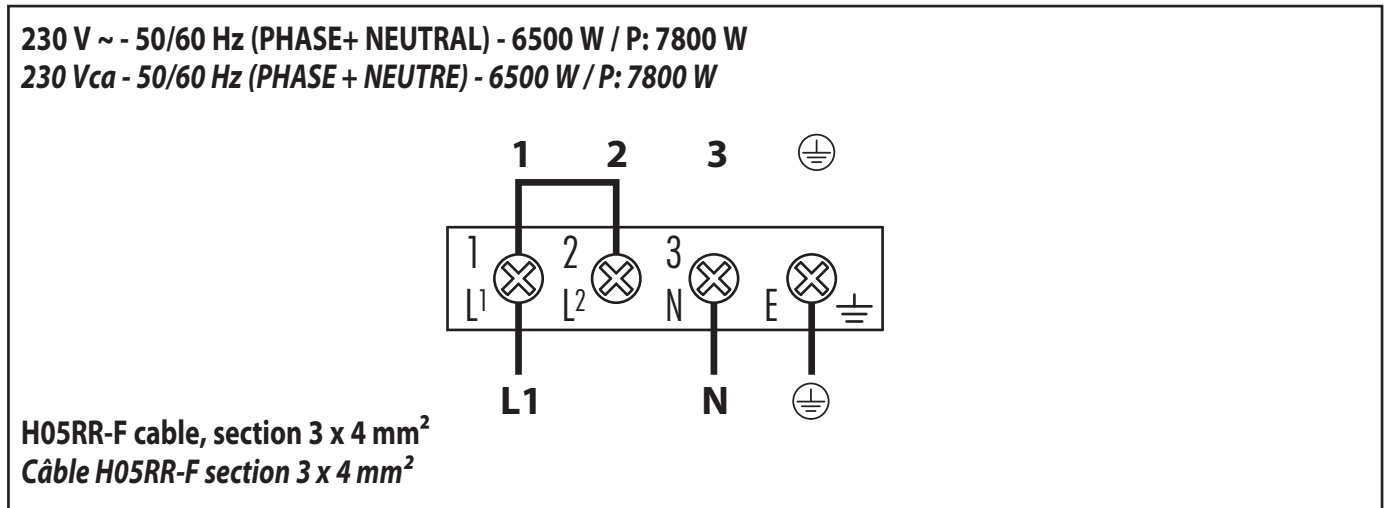
Le cordon d'alimentation n'est pas fourni.

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément à la réglementation.

La plaque de cuisson doit être reliée directement au secteur en interposant un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, adapté à la tension (V) et au courant (A), qui permet de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique à tous les pôles.

Il est par ailleurs nécessaire que le fil de terre (jaune-vert) soit plus long que la phase et le neutre d'environ 2 cm.

La plaque de cuisson est conçue pour fonctionner avec un courant électrique alternatif à une tension de 230 Vca - 50/60 Hz (phase + neutre) - puissance max. 6500 W/P : 7800 W ; utiliser un cordon d'alimentation tripolaire de type H05RR-F (ou équivalent) de 3 x 4 mm<sup>2</sup> de section à raccorder au bornier de la plaque de cuisson en respectant le schéma ci-dessous.

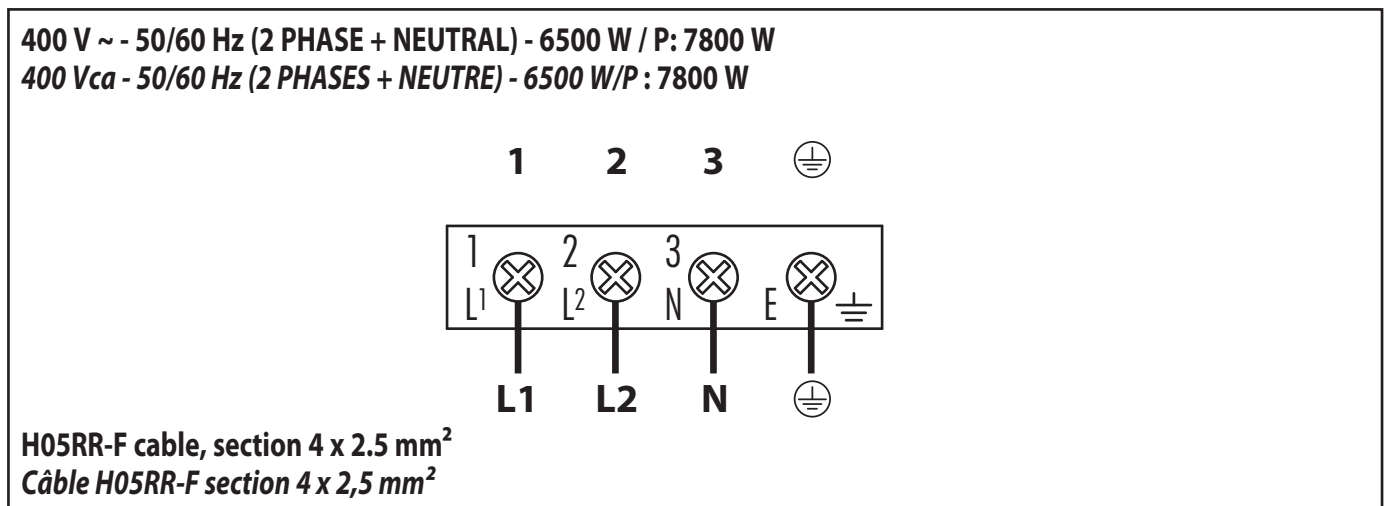


If wiring 400 V ~ - 50/60 Hz (2 phases + neutral), a four-pole H05RR-F (or equivalent) power cable with 4 x 2.5 mm<sup>2</sup> section must be used and connected to the terminal board of the hob as shown in the diagram below.

Remove bridge between L1 and L2.

En cas de raccordement électrique à une tension de 400 Vca - 50/60 Hz (2 phases + neutre), utiliser un cordon d'alimentation quadripolaire de type H05RR-F (ou équivalent) de 4 x 2,5 mm<sup>2</sup> de section à raccorder au bornier de la plaque de cuisson en respectant le schéma ci-dessous.

Enlever le cavalier entre L1 et L2.




# 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 the hob until the residual heat indicator (symbol  on the display) has gone off.

### ATTENTION

- **To avoid compromising ventilation, ensure a distance of at least 50 mm between the bottom of the built-in hob and the contents of the drawer, shelf or other below.**
- **Do not store flammable liquids or objects such as spray cans or very small and light objects under the hob; metal objects can become red hot in case of prolonged the appliance use. If present, the drawer cutlery holder must be in heatproof material.**


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 la table de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle (symbole  sur le display) n'est pas éteint.

### ATTENTION

- **Pour ne pas compromettre la ventilation, il est recommandé de prévoir une distance d'au moins 50 mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et le contenu du tiroir, de l'étagère ou autre élément situé en dessous de celle-ci.**
- **Ne pas stocker en dessous de la table de cuisson des liquides ou objets inflammables, comme des sprays, ou des objets très légers ou de toute petite taille; les objets métalliques peuvent devenir très chauds lors d'une utilisation prolongée de l'appareil. Le module de rangement des couverts éventuellement présent dans le tiroir doit être résistant à la chaleur.**

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

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

*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.

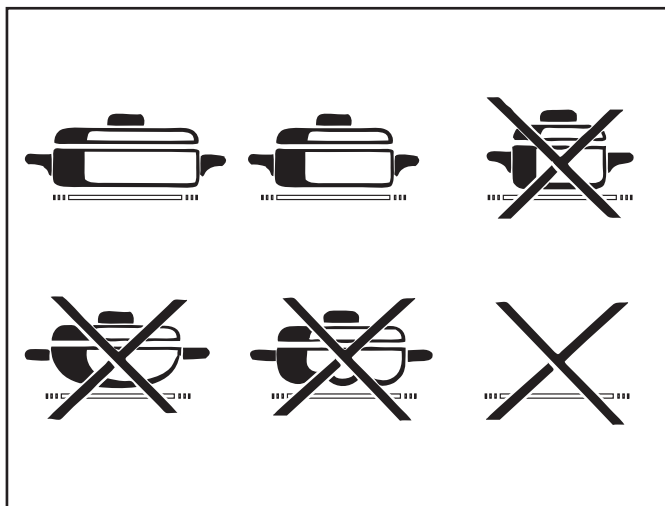
Pour optimiser la zone de cuisson choisissez les dimensions des casserolles de manière à ce qu'elles puissent être placées entre la marque la plus intérieure et celle qui est le plus à l'extérieur.

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.

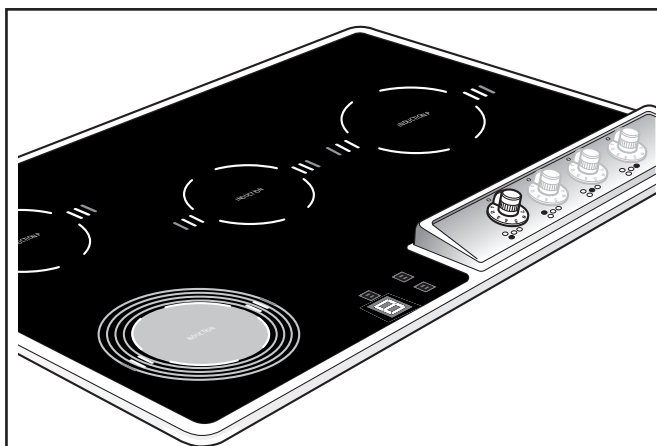
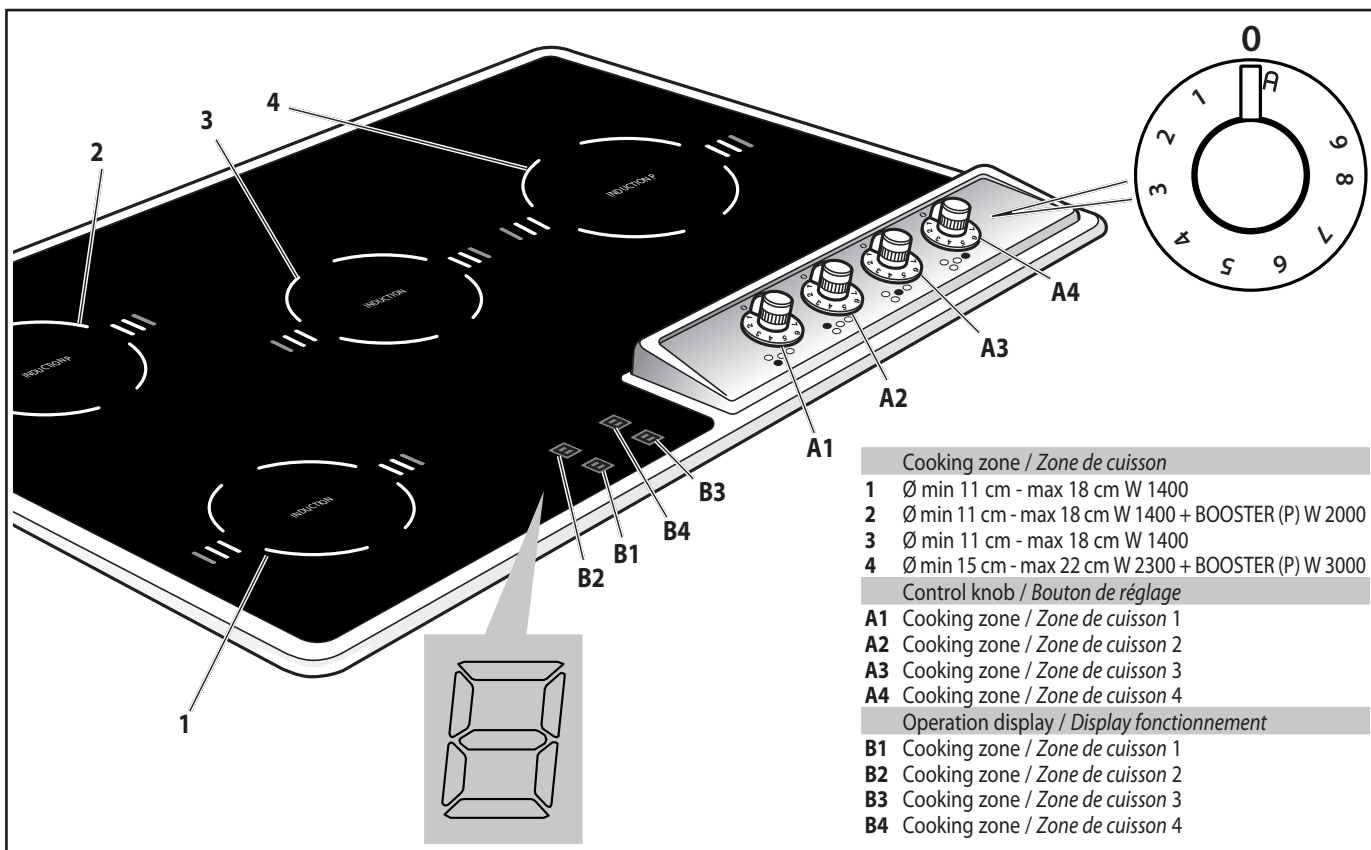


## Induction operation

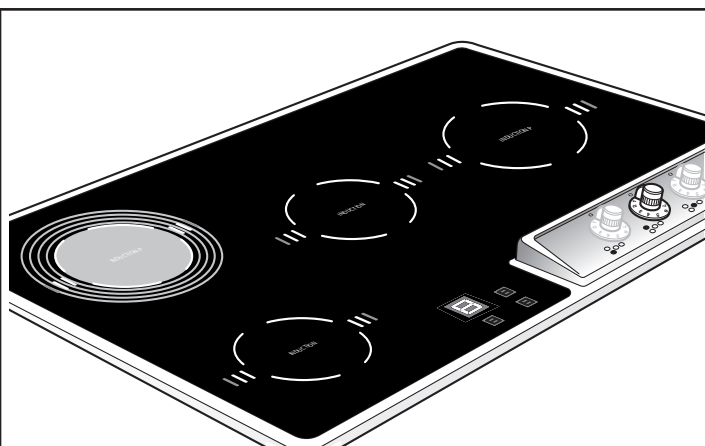
The cooking zones are switched on by turning the adjustment knob clockwise to the required setting from 1 to 9, and switched off by turning the knob anticlockwise to **0**.

## 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**.



Cooking zone / Zone de cuisson 1



Cooking zone / Zone de cuisson 2



Cooking zone / Zone de cuisson 3




Cooking zone / Zone de cuisson 4

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

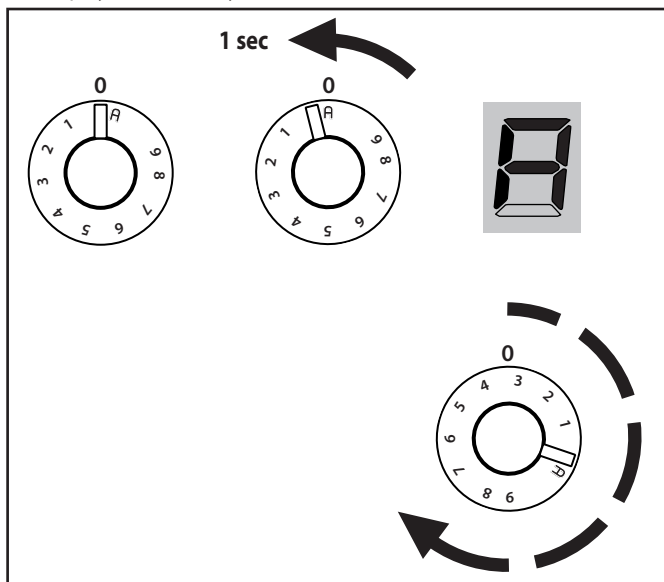
On activating this automatic mechanism, the cooking zone heats immediately at max. setting for a variable period of time, and then switches to the cooking continuation setting selected by the user (from 1 to 8). The start of cooking time at max. setting depends on the set cooking continuation level (see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

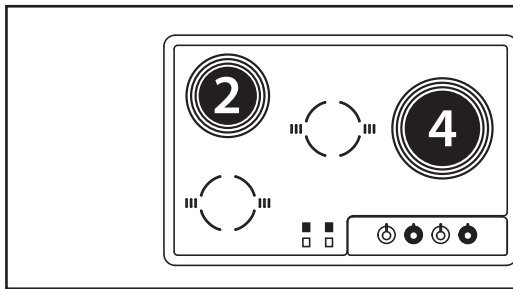
Dans les 10 secondes mettez le bouton de réglage cuisson sur le niveau de puissance souhaité de 1 à 8.

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



The booster function enables the power of the two cooking zones (zone 2 and zone 4) 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.


## 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.

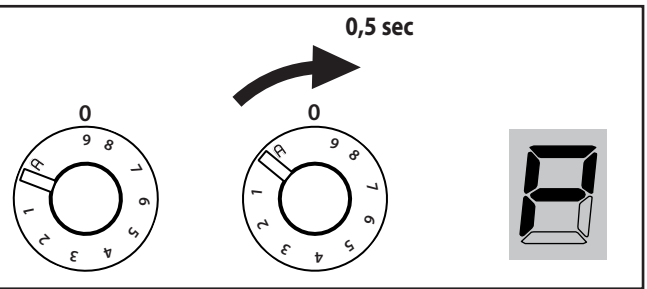
## Residual heat indication

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.

 DO NOT touch the hob until the residual heat indicator (symbol  on the display) has gone off.

## Fonction Booster



La fonction Booster permet d'augmenter la puissance, au-delà du niveau 9, des deux zones de cuisson ad hoc (zone 2 et zone 4) 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.


## 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.

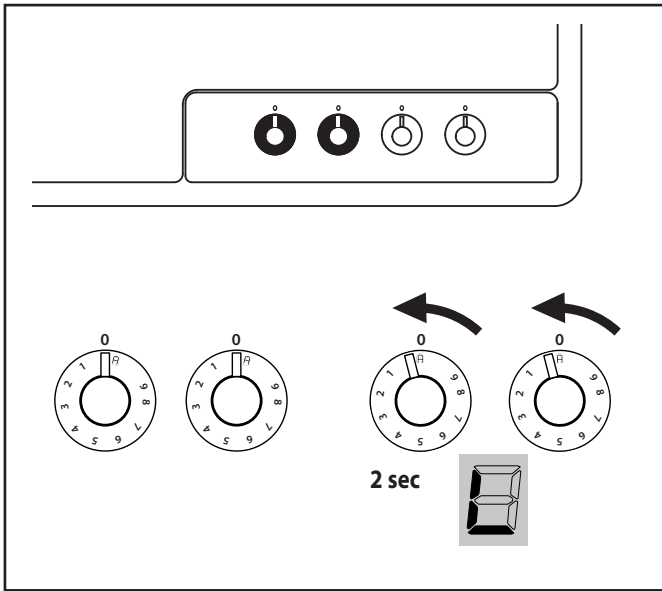
Au bout de 10 minutes sans avoir détecté une casserole, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être rallumée qu'après avoir remis le bouton sur la position 0.

## 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 la table de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle avec le symbole  sur le display n'est pas éteint.



### 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
<b>Er20</b>	brief error due to a fault in the control card with display
<b>Er31</b>	induction modules configuration error
<b>Er47</b>	communication error between control card with display and induction module
<b>E/2</b>	overheating of the induction module; in this case allow it to cool
<b>E/3</b>	- 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
<b>E/4</b>	induction module not configured
<b>E/5</b>	no communication between knob control unit and induction module
<b>E/6</b>	main supply disturbance (voltage or frequency problem)
<b>E/7</b>	induction module or knob control unit defective
<b>E/8</b>	induction module fan fault
<b>E/9</b>	induction temperature sensor defect
<b>E/A</b>	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.

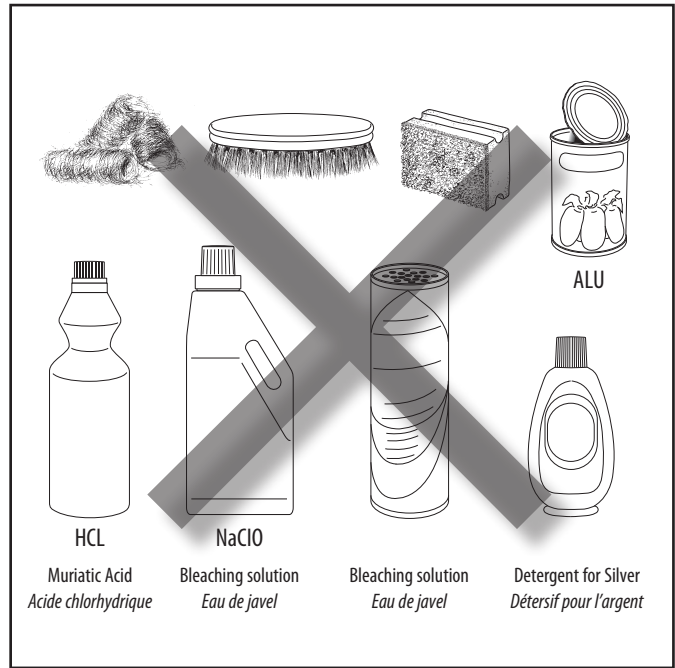
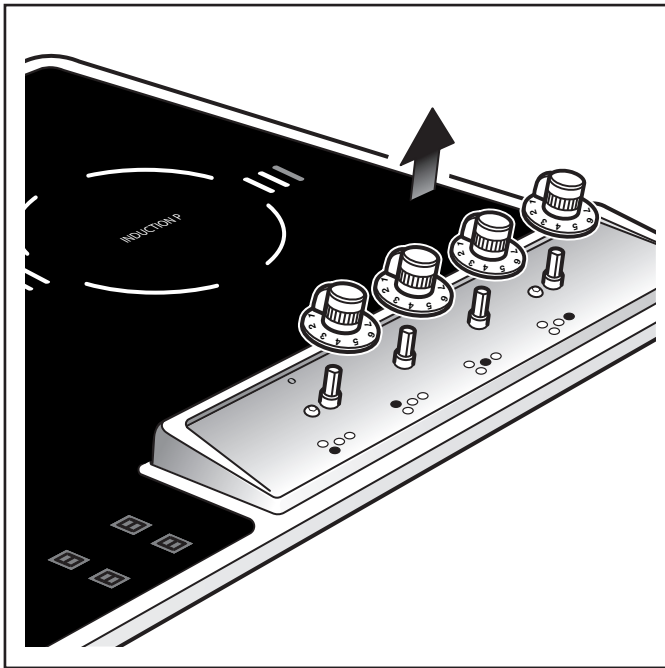
## Indication d'erreurs

Code erreur	Description et possible cause de l'erreur
	erreur permanente causée par une commande excessive et continue de bouton impropre
<b>Er20</b>	erreur brève causée par un défaut dans la carte de contrôle avec affichage
<b>Er31</b>	erreur de configuration modules à induction
<b>Er47</b>	erreur de communication entre la carte de commande avec afficheur et le module à induction
<b>E/2</b>	surchauffe du module à induction : laisser refroidir
<b>E/3</b>	- 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
<b>E/4</b>	module à induction non configuré
<b>E/5</b>	pas de communication entre l'unité de commande du bouton et le module à induction
<b>E/6</b>	parasitage alimentation principale (problème de tension ou de fréquence)
<b>E/7</b>	module à induction ou unité de commande bouton défectueux
<b>E/8</b>	panne du ventilateur du module à induction
<b>E/9</b>	défaut du capteur de température inducteur
<b>E/A</b>	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, disconnect the appliance from the mains power supply.**

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.

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.

The glass-ceramic surface must be cleaned regularly after every use, when the residual heat indicator goes 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 mettre l'appareil hors tension.**

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.

Éviter absolument les détergents à base d'acides (chlorique, fluorhydrique, phosphorique), les pailles de fer et les détergents contenant des substances abrasives pouvant en 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, lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.

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.**



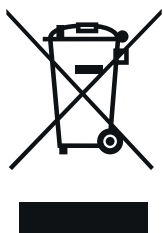
## DISPOSAL

### 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:

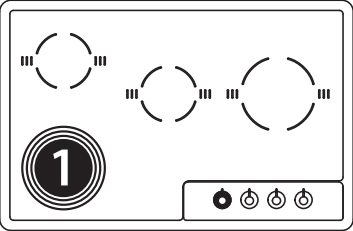
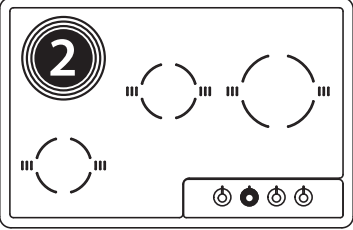
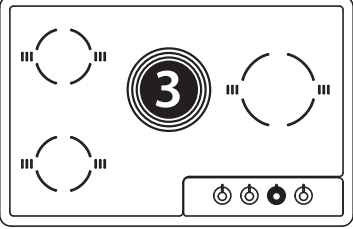
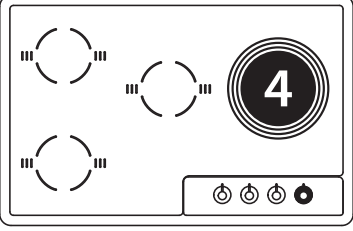
séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.

### 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.

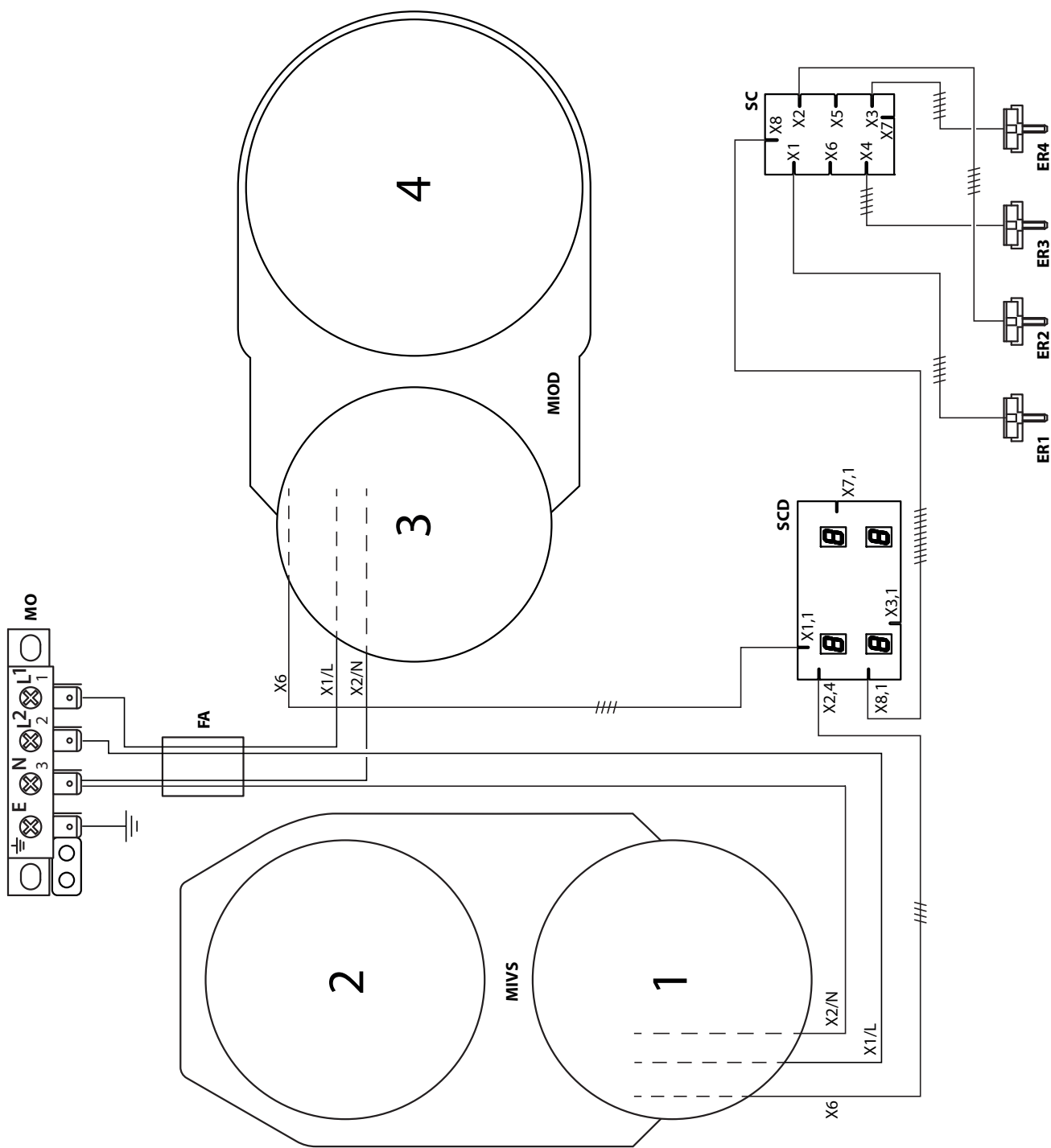


**TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS**  
**DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES**

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
	11 - 18	230 ~	50/60	1400
	11 - 18	230 ~	50/60	1400 + BOOSTER (P): 2000
	11 - 18	230 ~	50/60	1400
	15 - 22	230 ~	50/60	2300 + BOOSTER (P): 3000

# ELECTRICAL DIAGRAM ART. F F 579/4EI

## SCHEMA ELECTRIQUE ART. F 579/4EI



**KEY:**

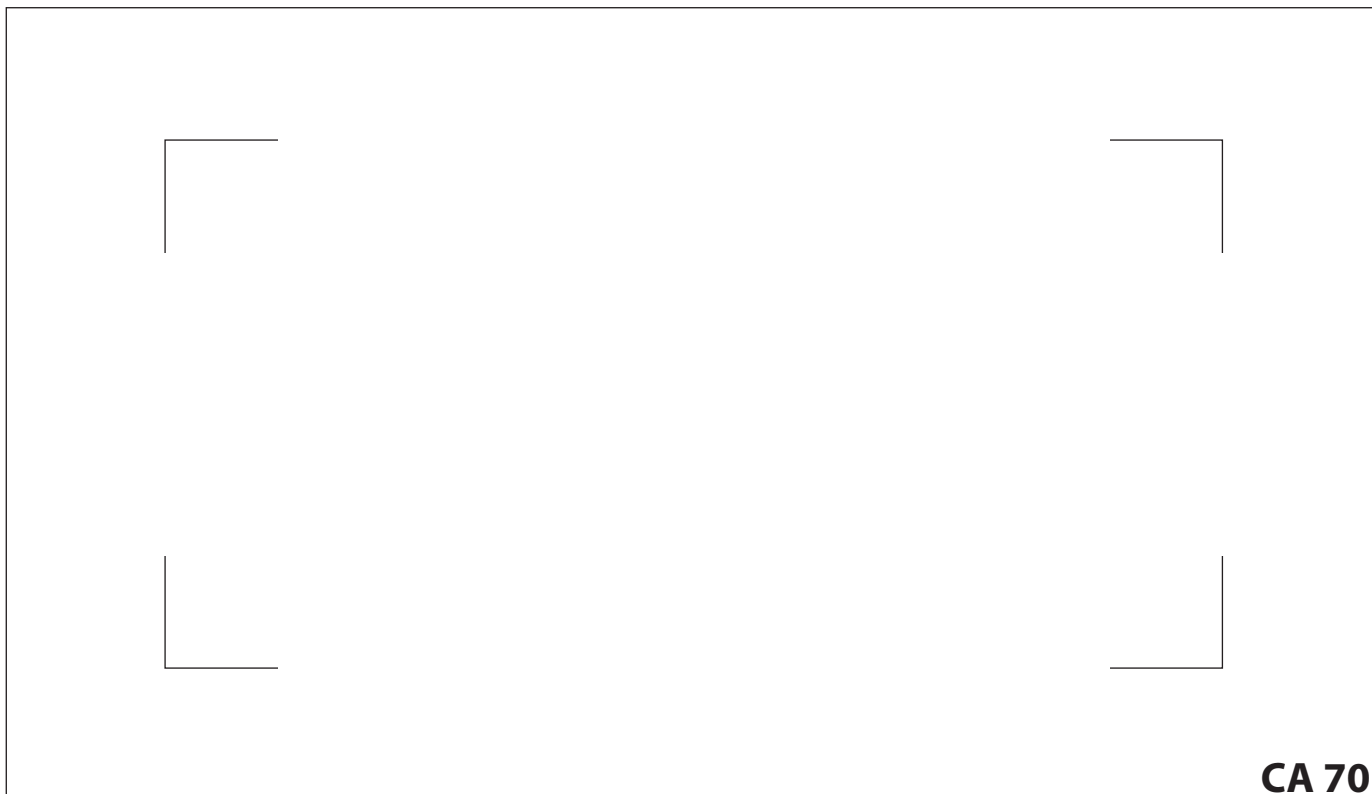
- MO** Terminal board FV 173/B
- FA** Anti-jamming filter
- MIVS** Left vertical induction module with two cooking zones
  - ① Ø 180 - W 1400
  - ② Ø 180 - W 1400 + BOOSTER (P); W 2000
- MIOD** Right horizontal induction module with two cooking zones
  - ③ Ø 180 - W 1400
  - ④ Ø 220 - W 2300 + BOOSTER (P); W 3000
- SCD** 4-display control card
- SC** Connections card
- ER1** Cooking zone adjustment encoder ①
- ER2** Cooking zone adjustment encoder ②
- ER3** Cooking zone adjustment encoder ③
- ER4** Cooking zone adjustment encoder ④

**LÉGENDE:**

- MO** Porte-bornes FV 173/B
- FA** Filtre antiperturbations
- MIVS** Module à induction vertical gauche avec 2 zones de cuisson
  - ① Ø 180 - W 1400
  - ② Ø 180 - W 1400 + BOOSTER (P); W 2000
- MIOD** Module à induction horizontal droit avec 2 zones de cuisson
  - ③ Ø 180 - W 1400
  - ④ Ø 220 - W 2300 + BOOSTER (P); W 3000
- SCD** Carte de commande avec 4 affichages
- SC** Carte connexions
- ER1** Codeur de réglage zone de cuisson ①
- ER2** Codeur de réglage zone de cuisson ②
- ER3** Codeur de réglage zone de cuisson ③
- ER4** Codeur de réglage zone de cuisson ④

## 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**<sup>®</sup> s.r.l.

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