

DE'LONGHI

COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

PIANI COTTURA A INDUZIONE CON COMANDI
"TOUCH CONTROL"

Cod. 1104529 - B1



Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stata concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

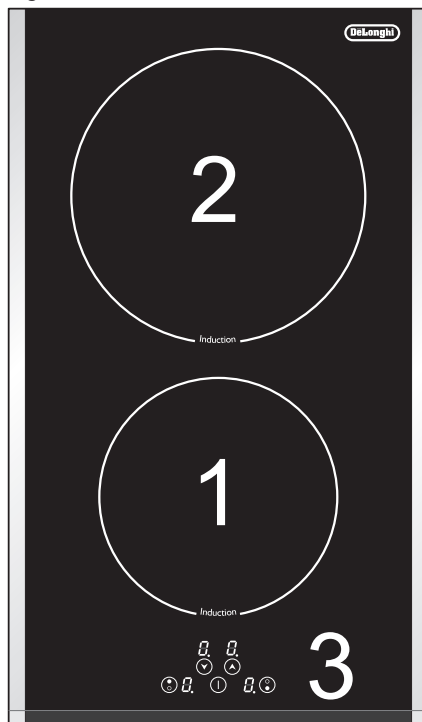
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che i comandi siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.

- Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti sul piano di cottura.
- Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. **NON CERCARE MAI** di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerne prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non graffiare il piano con utensili/oggetti taglienti. Non utilizzare il piano come superficie di lavoro.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del piano presenta delle crepe o è rotta o se è stata danneggiata dalla caduta di oggetti pesanti ecc., disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.
- **ZONE AD INDUZIONE:**
 - Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sul piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

- Non usare utensili da cucina metallici (ad es. mestoli). È preferibile utilizzare utensili da cucina di plastica o legno.
- Si prega di utilizzare pentole di dimensione consigliata (vedere tabella con diametro minimo raccomandato). Non è consigliabile utilizzare pentole più piccole della zona di cottura. Le pentole devono essere poste al centro della zona stessa.
- Non utilizzare pentole difettose o padelle con fondo curvo.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione.
- Si prega di mantenere una distanza dai campi elettromagnetici rimanendo a non meno di 5 - 10 cm dalle zone di cottura. Quando possibile utilizzare le zone di cottura posteriori.
- Oggetti magnetici (es. carte di credito, floppy disk, schede di memoria) e gli strumenti elettronici (es. computer) non devono essere collocati in prossimità del piano di cottura ad induzione.
- E' vietato riscaldare barattoli magnetici! Barattoli chiusi possono esplodere per l'aumento della pressione interna provocata dal riscaldamento. C'è anche un rischio di incendio con barattoli aperti perché i dispositivi di protezione termica integrati nell'apparecchio possono non funzionare correttamente.
- **AVVERTENZA IMPORTANTE:** Il piano cottura a induzione è conforme alle norme europee vigenti per gli apparecchi di cottura domestici. Pertanto, non dovrebbe interferire con le altre unità elettroniche. Le persone con pacemaker cardiaco o qualsiasi altro impianto elettrico devono verificare con il proprio medico se è possibile utilizzare un sistema di cottura ad induzione (e verificare eventuali possibili interferenze con gli impianti).

1 CARATTERISTICHE

Fig. 1.1



1. Zona di cottura a induzione Ø 160 mm

Potenza Normale: 1200 W
Potenza Booster: 1400 W

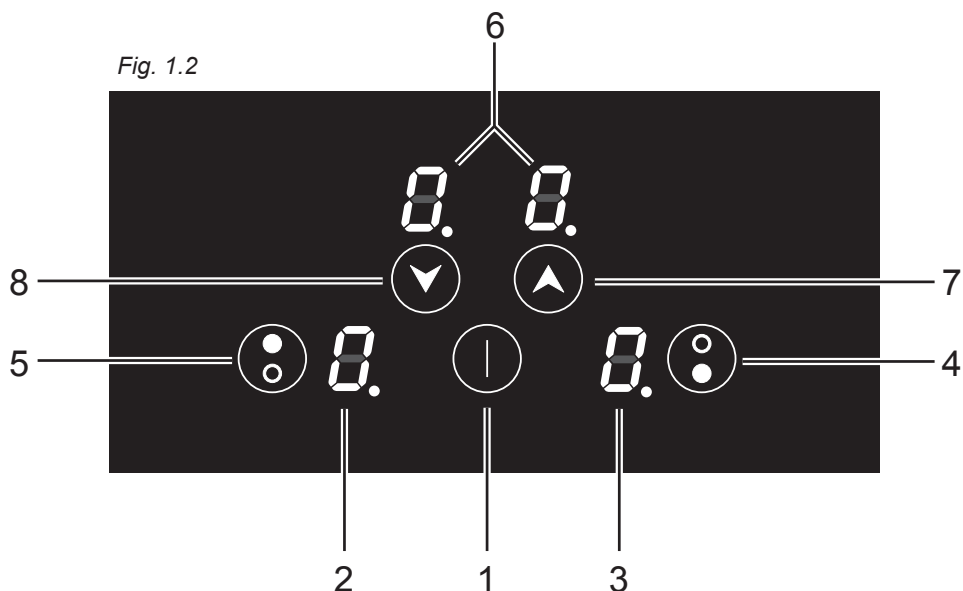
2. Zona di cottura a induzione Ø 200 mm

Potenza Normale: 2300 W
Potenza Booster: 3000 W

3. Touch control

Nota: La potenza normale e la potenza “Booster” può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle pentole utilizzate.

Fig. 1.2



DESCRIZIONE COMANDI “TOUCH-CONTROL”

1. Tasto accensione/spegnimento (ON/OFF)
2. Display della zona di cottura posteriore
3. Display della zona di cottura anteriore
4. Pulsante selettore zona di cottura anteriore
5. Pulsante selettore zona di cottura posteriore
6. Tasti programmazione cottura automatica (timer)
7. Tasto per l'incremento dei valori nel display attivo (potenza o timer)
8. Tasto per la diminuzione dei valori nel display attivo (potenza o timer)

Note:

- Ogni selezione (premendo uno dei tasti), è indicata da un segnale acustico (bip).
- I comandi “touch control” si spengono automaticamente (e un segnale acustico suona ogni 10 secondi):
 - se uno o più tasti vengono toccati continuamente per più di 10 secondi;

Attenzione: Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

2

USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di zone di cottura a induzione.

Queste zone, indicate da dischi serigrafati sulla superficie in vetroceramica, sono controllate da un sistema di controllo “touch-control”.

Nella zona anteriore centrale del piano di cottura, il display del touch control indica:

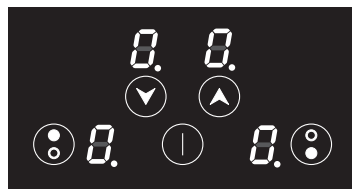


Fig. 2.1



= Zona di cottura spenta (non attiva)



= Zona di cottura accesa (attiva ma non in funzione).

Se tutte le zone di cottura sono impostate a zero, il sistema touch control si spegnerà automaticamente dopo circa 10 secondi.



= Livelli di potenza



= Funzione “Booster”



= Indicatore segnalazione di calore residuo delle zone di cottura



= Indicatore pentola non idonea



= Blocco tasti - sicurezza bambini

Nota: Ciascun numero/lettera/simbolo (ad eccezione del display per la cottura automatica) è riferito alla relativa zona di cottura.

SISTEMA DI COTTURA A INDUZIONE

Quando il piano di cottura è acceso e una zona di cottura è stata attivata, i circuiti elettronici che producono correnti indotte riscaldano istantaneamente il fondo della padella che trasferisce quindi il calore al cibo.

La cottura avviene con pochissima perdita di energia tra il piano di cottura e il cibo.

Il piano di cottura a induzione funziona solo se si utilizzano pentole corrette adatte per la cottura a induzione. Vedere il capitolo “PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE”.

Se l'indicatore pentola non idonea **E** appare nel display, la pentola non è adatta e il vostro piano di cottura ad induzione non funzionerà. Dopo 10 minuti senza la rilevazione di alcuna pentola, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

Quando la temperatura della zona di cottura è troppo calda per essere toccata il display visualizza  per avvisare l'utente della superficie calda.

Evitare di toccare la superficie del piano sopra la zona cottura. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.

Quando il display visualizza , è sempre possibile iniziare a cucinare di nuovo semplicemente impostando la potenza desiderata, come indicato nel capitolo ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA.

PENTOLE PER LA COTTURA A INDUZIONE

Il sistema di cottura a induzione FUNZIONA SOLO se si utilizzano pentole adatte alla cottura ad induzione.

Il fondo della pentola deve essere ferromagnetico per generare il campo elettromagnetico necessario per il processo di riscaldamento (significa che un magnete deve aderire al fondo della pentola).

Pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

- vetro, legno, porcellana, ceramica, terracotta;
- acciaio inossidabile, alluminio o rame senza fondo magnetico.

Per verificare se una pentola è adatta o meno:

- Verificare il fondo della pentola con un magnete: se il magnete si attacca, la pentola è adatta.
- Se un magnete non è disponibile, versare una piccola quantità di acqua all'interno della pentola e posizionarla su di una zona cottura. Accendere la zona di cottura: se il simbolo  (indicatore pentola non idonea) appare nel display della zona di cottura (invece del livello di potenza), la pentola non è adatta.

Nota importante: le zone di cottura non funzionano se il diametro della pentola è troppo piccolo. ( l'indicatore pentola non idonea si accenderà sul display della zona di cottura). Per utilizzare correttamente le zone di cottura seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella.

Zona di cottura a induzione	Diametro minimo raccomandato della pentola (riferito al fondo della pentola)
Zona di cottura Ø 160 mm	110 mm
Zona di cottura Ø 200 mm	145 mm

Attenzione: La pentola deve essere sempre posizionata al centro della zona di cottura. È possibile utilizzare pentole sovradimensionate, ma il fondo non deve toccare le altre zone di cottura.

Usare pentole con fondo spesso e completamente piatto.

Non utilizzare pentole con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.

Nota: Alcune tipologie di pentole potrebbero causare rumori quando utilizzate su una zona di cottura a induzione. Il rumore non sta a significare nessun guasto del piano e non influenza la cottura.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

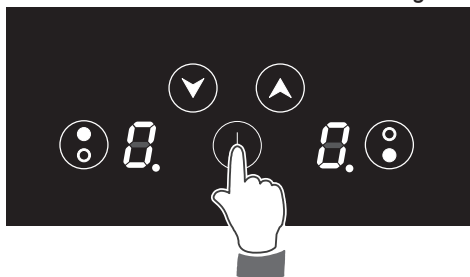
ACCENSIONE

Toccare il tasto ① e mantenerlo premuto fino all'accensione del pannello "touch control". (fig. 2.2). I display delle zone di cottura mostrano "0".

Note:

- Se il blocco tasti (sicurezza bambini) è attivo, il piano cottura può essere acceso solo dopo aver disattivato questa protezione. (vedere il capitolo BLOCCO TASTI - SICUREZZA BAMBINI).
- Spegnimento automatico: se entro 15 secondi dall'accensione non si accende una zona di cottura, il piano cottura si spegne.

Fig. 2.2



SPEGNIMENTO

Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto ①. Se ci sono delle zone accese queste verranno spente.

Fig. 2.3

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA

Per poter accendere le zone di cottura il piano deve essere acceso (vedere capitolo ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA).

- Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto della zona di cottura da utilizzare (fig. 2.3).
- Premere e tenere premuto il tasto ▲ fino al livello di potenza desiderato, da 1 a 9. In alternativa premere il tasto ▼. La scelta inizierà dal livello "9" (massimo livello) fino a "1" (minimo livello).
- Per spegnere una zona di cottura premere e mantenere premuto il tasto ▼ fino a portare il display a (0).
- Il display della zona di cottura mostra il livello selezionato.
- Il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento.

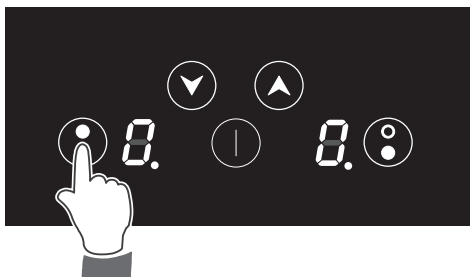
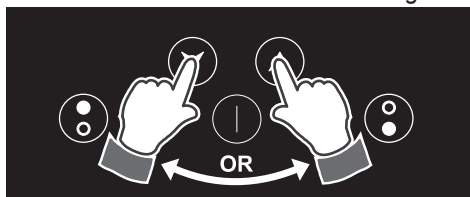


Fig. 2.4



FUNZIONE “BOOSTER” (RISCALDAMENTO VELOCE)

Questa funzione permette alla zona di cottura selezionata di funzionare alla massima potenza “Booster” (sopra la potenza nominale) per massimo 5 minuti; essa può essere utilizzata, ad esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

– **La funzione “Booster” è sempre limitata per un massimo di 5 minuti.**

Per attivare la funzione “Booster”:

- Impostare il livello di potenza “**9**” sulla zona di cottura selezionata, poi semplicemente premere il tasto **(A)** fino a quando il display visualizza “**P**” (fig. 2.5).
- Alla fine del programma “Booster” (5 minuti) la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza “**9**”.
- Nota: se la zona di cottura è ancora calda, non è possibile utilizzare la funzione “Booster” e “**P**” lampeggerà se si prova ad attivarla. La zona di cottura verrà automaticamente impostata alla massima potenza (“**9**”).

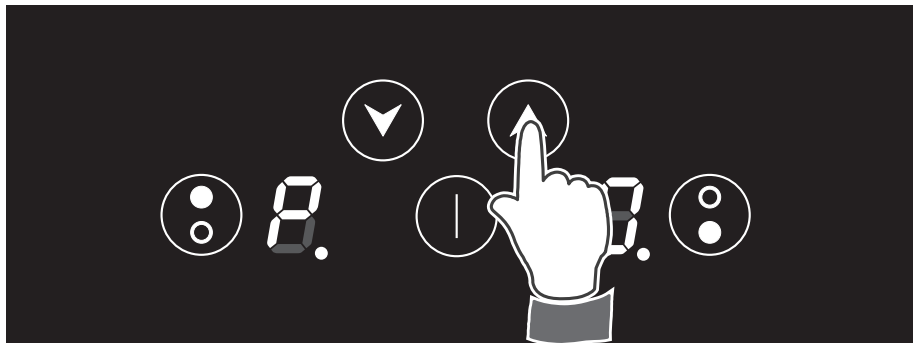
Per disattivare la funzione “Booster”:

- Impostare un livello differente di potenza sulla zona di cottura selezionata.
o
- Spegnere il piano cottura.

NOTE IMPORTANTI:

- **La funzione “Booster” non è adatta per cotture che non utilizzano acqua.**
- **Non utilizzare questa funzione per riscaldare olio (es. friggere).**

Fig. 2.5



TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Se non si esegue nessuna operazione, ogni zona di cottura viene spenta automaticamente dopo un tempo massimo predefinito.

Il tempo massimo predefinito dipende dal livello di potenza impostato, come illustrato in questa tabella.

Ogni operazione sulla zona di cottura, tramite il touch control , resetta il tempo massimo di funzionamento al suo valore iniziale.

Livello di potenza delle zone di cottura	Tempo limite di funzionamento
1	480 minuti
2	360 minuti
3	300 minuti
4	300 minuti
5	240 minuti
6	90 minuti
7	90 minuti
8	90 minuti
9	90 minuti
P	5 minuti

Livello di potenza della zona di cottura	Ø 160 mm Potenza in Watt	Ø 200 mm Potenza in Watt
1	36 W	70 W
2	60 W	120 W
3	100 W	180 W
4	140 W	276 W
5	215 W	420 W
6	336 W	645 W
7	500 W	960 W
8	770 W	1470 W
9	1200 W	2300 W
P	1400 W	3000 W

CONSIGLI DI COTTURA		
0	Spento	
1 e 2	Scioglimento Riscaldamento	Salse, burro, cioccolato, gelatina Per tenere i piatti al caldo
2 e 3	Bollire lentamente Scongellare	Riso, budino, sciroppo di zucchero Ortaggi o legumi secchi, pesce, prodotti congelati
3 e 4	Cuocere a vapore	Verdure, pesce, carne
4 e 5	Acqua	Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche
6 e 7	Cottura media Bollire lentamente	Carne, uova, salsicce Goulash, involtini, trippa
7 e 8	Cotture	Patate, frittelle, wafer
9	Friggere, arrostiti Bollire acqua	Bistecche, frittate, piatti fritti acqua
P	Portare in ebollizione rapidamente grandi quantità d'acqua	

PROGRAMMAZIONE PER SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI UNA ZONA DI COTTURA

Questa funzione consente di impostare un conto alla rovescia da "1" a "99" minuti, per spegnere automaticamente le/le zona/e di cottura.

Con il piano di cottura acceso:

- Selezionare la zona di cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
- Entro 8 secondi premere i tasti del timer (A) e (V) (la luce spia vicino al display della zona cottura comincerà a lampeggiare) e impostare il timer:

Premendo il tasto (A) il valore iniziale è "0".

Premendo il tasto (V) il valore iniziale è "30".

- Il tempo può essere modificato in ogni momento seguendo la stessa procedura qui sopra descritta (selezionando prima la zona di cottura).
- Per programmare un'altra zona di cottura, ripetere quanto sopra descritto.
NOTA: La luce spia della zona più vicina alla fine del programma, lampeggia. Nel caso di una sola zona programmata, la luce spia è sempre lampeggiante.

Il programma per lo spegnimento automatico è ora completo.

Al termine del conto alla rovescia la zona di cottura si spegnerà automaticamente, un segnale acustico (bip) suonerà (solo per due minuti), "00" lampeggerà sul display del timer e la luce spia posta accanto al display della zona cottura inizierà a lampeggiare.

Il programma di spegnimento automatico può essere cancellato in qualsiasi momento:

- reimpostando il timer a "00".
- premendo i tasti (A) e (V) contemporaneamente.
- **IMPORTANTE:** Ricordarsi di spegnere le zone di cottura manualmente.

Fig. 2.6

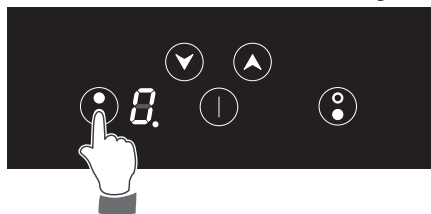


Fig. 2.7

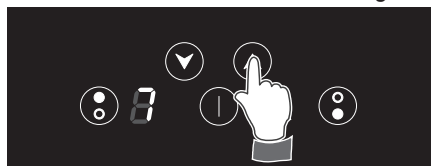


Fig. 2.8

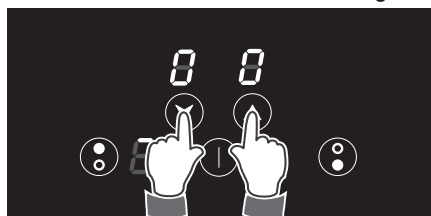
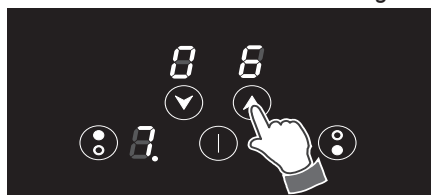


Fig. 2.9



BLOCCO DEI TASTI - SICUREZZA BAMBINI

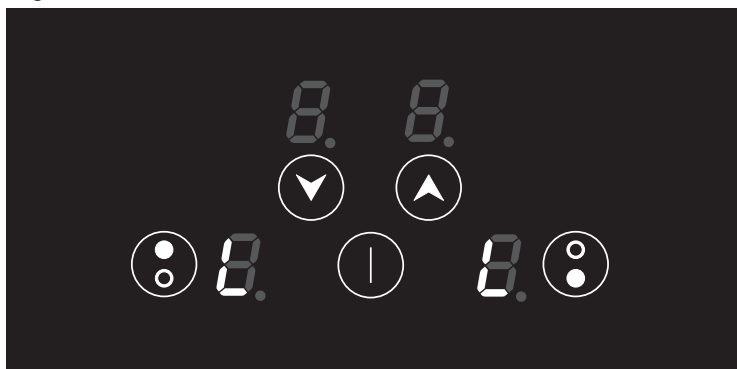
Quando non si utilizza il piano a induzione, impostare il blocco tasti - sicurezza bambini per impedire ai bambini di accendere involontariamente il piano di cottura.

- Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente.
- Se il piano di cottura è spento, premere il tasto ① e mantenerlo premuto fino all'accensione del pannello touch control.
- Premere simultaneamente il pulsante selettore zona di cottura anteriore e il pulsante (▼) ; poi premere nuovamente lo stesso pulsante della zona di cottura fino a che " L " si accenderà.
- Per disattivare il blocco tasti, premere simultaneamente il pulsante selettore zona di cottura anteriore e il pulsante (▼) ; e poi ancora il pulsante (▼) fino a che " U " si accenderà sul display delle zone di cottura.

Disattivazione temporanea del blocco tasti - sicurezza bambini

- Se il piano di cottura è spento, premere il tasto ① e mantenerlo premuto fino all'accensione del pannello touch control.
- Premere simultaneamente il pulsante selettore zona di cottura anteriore e il pulsante (▼). Poi, il piano di cottura può essere usato fino a quando il touch control resterà acceso; questo significa che il blocco tasti si riattiverà automaticamente quando si spegnerà l'apparecchio.

Fig. 2.10



MASSIMA POTENZA UTILIZZABILE PER LE ZONE DI COTTURA

Il limite della potenza massima del piano di cottura è di 3700 W.

Qualora le zone di cottura richiedano un valore superiore, l'ultimo livello di potenza selezionato avrà la priorità e le potenze delle altre zone di cottura verranno automaticamente ridotte conformemente al residuo di potenza disponibile.

In questo caso, il display della zona di cottura lampeggerà per circa 3 secondi; quindi la potenza di tale zona verrà automaticamente ridotta entro il limite consentito.

Questo significa per esempio che:

- Quando si imposta il programma "Booster" per una seconda zona di cottura, la potenza dell'altra zona di cottura sarà ridotta entro il limite consentito.
- Quando si imposta il programma "Booster" in una zona e poi si imposta sulla seconda zona un'altra potenza, se la potenza totale supera i 3700 W il programma "Booster" verrà cancellato e la potenza verrà ridotta alla potenza massima disponibile.

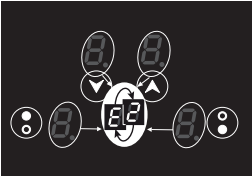
PROTEZIONE TERMICA

Il piano di cottura ad induzione è dotato di dispositivi di sicurezza per proteggere il sistema elettronico e ciascuna zona di cottura da possibili surriscaldamenti.

In caso di surriscaldamento, una delle seguenti funzioni si attiverà in modo automatico attraverso il sistema elettronico:

- Cancellazione del programma "Booster" e riduzione della potenza.
- Una o più zone cottura verranno spente.
- Accensione della ventola di raffreddamento dell'unità induttiva.

CODICI DI ERRORE NEI DISPLAY

Codice Errore	Esempio	Cosa fare
Erxx o Ex (no E2 o EH) o display spento		1. Spegner il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica. 2. Attendere circa 1 minuto, quindi ricollegare il piano di cottura ed accendere le zone di cottura. 3. Attendere circa 1 minuto e se il messaggio di errore non viene visualizzato nuovamente le zone di cottura possono essere utilizzate. 4. Se il messaggio di errore non scompare ripetere i punti da 1 a 3. 5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
E2 o EH		E e 2 o E e H si alternano per una o più zone di cottura. Questo indica un surriscaldamento delle zone di cottura. 1. Spegner la zona di cottura ed attendere che si raffreddi. 2. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
E6 o display spento		Il piano di cottura è stato collegato in modo non corretto. L'apparecchio deve essere collegato alla rete con un cavo adeguato da un installatore qualificato.

CONSIGLI PER UNA UTILIZZAZIONE SICURA DEL PIANO

- Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona di cottura desiderata. È consigliabile posare il recipiente sulla zona di cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto. Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto.
- Non lasciare i coperchi bagnati o umidi sul piano di cottura.
- La superficie in vetroceramica e le pentole devono essere pulite. Eliminare accuratamente tutti i resti di cibo (soprattutto cibi contenenti zuccheri), sporco ecc. con l'aiuto di detersigenti per la pulizia.
- Verificare che il manico del recipiente non sporga dal piano per evitare di rovesciare inavvertitamente il contenuto. **Questa precauzione rende inoltre più difficile ai bambini di raggiungere il recipiente stesso.**
- Non chinarsi sopra le zone di cottura se sono accese.
- Non lasciar cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica. **Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.**
- Non appoggiare dei fogli di cottura o del materiale plastico sulle zone di cottura quando son calde.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.

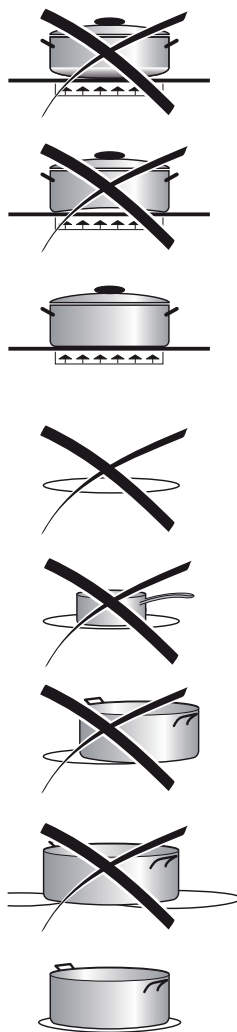


Fig. 2.11

NON UTILIZZARE PENTOLE O PADELLE CON FONDO LAVORATO CON RIGATURE CIRCOLARI RUVIDE.

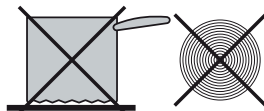


Fig. 2.12

CONSIGLI GENERALI

- **Prima di procedere alla pulizia del piano assicurarsi che sia spento e disinserirlo dalla rete elettrica.**
- La pulizia va sempre effettuata ad apparecchio freddo.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- **Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.**
- **Importante: Si raccomanda l'uso di indumenti/guanti protettivi durante la manipolazione o la pulizia dell'apparecchio.**
- **Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.**

ATTENZIONE:

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

PULIZIA DEL PIANO IN VETROCERAMICA

- Rimuovere eventuali liquidi traciati e altri tipi di incrostazioni.
 - Togliere lo sporco o residui di cibo con uno straccio umido.
 - Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo. Detergenti abrasivi possono danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.
 - Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimossi.
 - Sporco, grassi e liquidi traciati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile. Se si solidificano sarà difficile rimuoverli.
- Questo vale particolarmente per miscele di zucchero/sciroppo che potrebbero corrodono la superficie del vetro se lasciate bruciare sopra di esso.
- Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.
 - Se uno qualsiasi di questi prodotti è fuso sulla superficie in vetroceramica, si dovrebbe rimuoverlo immediatamente (quando la superficie è ancora calda) utilizzando un apposito raschietto per evitare danni permanenti alla superficie del piano di cottura.
 - Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.
 - Non utilizzare pagliette o spugne abrasive perché possono graffiare irrimediabilmente la superficie del piano.

Fig. 3.1



Consigli per l'Installatore

4 INSTALLAZIONE

ATTENZIONE:

- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- L'installazione deve essere eseguita da un installatore qualificato.
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
La mancata osservanza di queste norme provoca il decadere della garanzia.
- Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura sconnessa dalla rete di alimentazione elettrica.

NOTE DI INSTALLAZIONE

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 30 a 40 mm di spessore avente una profondità di 600 mm.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate nelle figure 4.1, tenendo presente che:

- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra ad una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno deve essere provvisto di ventilatore di raffreddamento. Queste due apparecchiature devono essere allacciate alla rete elettrica con connessioni indipendenti.
- **AVVISO IMPORTANTE! Questo piano di cottura necessita di un adeguato apporto di aria fresca per il suo corretto funzionamento. La base del piano di cottura deve avere una ventilazione diretta proveniente dal locale in cui è installato il piano. Seguire i requisiti della figura 4.3 oppure 4.4.**
- Allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (fig. 4.2).
- Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.
- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.**
- Non sigillare il piano cottura all'interno dello spacco del mobile con silicone o colla, in quanto questo recherà difficoltà in possibili future manutenzioni. Il produttore non coprirà i costi derivanti dalla rimozione del piano a induzione o danni causati da questa rimozione.
- **Le pareti dei mobili adiacenti al piano di cottura devono essere obbligatoriamente resistenti al calore.**
- Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).

ATTENZIONE:

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

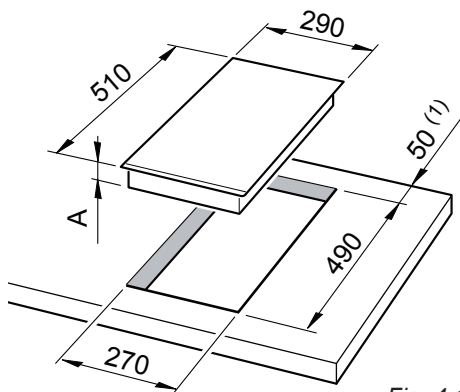
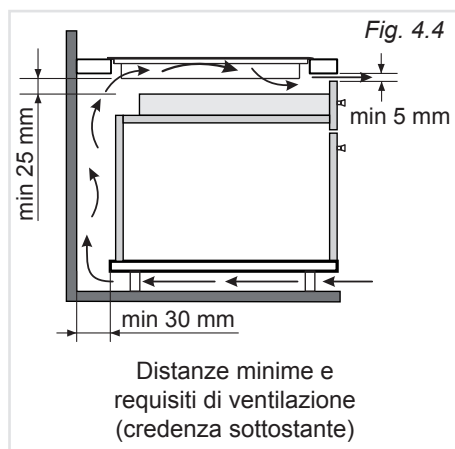
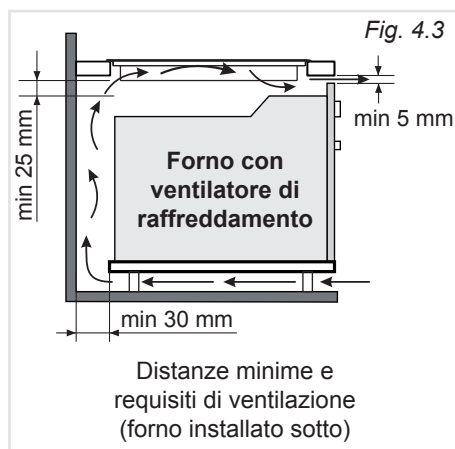
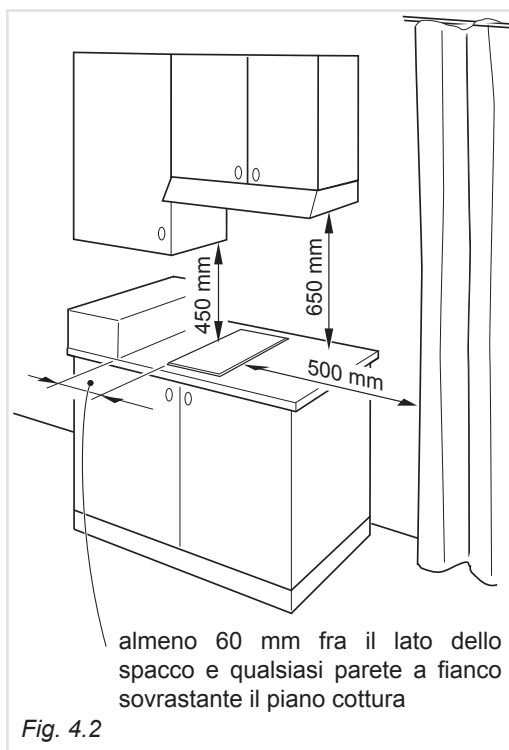


Fig. 4.1

A	68 mm	dalla parte superiore del piano di lavoro al fondo del piano cottura
---	-------	--

- (1) almeno 50 mm fra il lato posteriore dello spacco e la parete dietro il piano cottura



FISSAGGIO DEL PIANO

Ogni apparecchio viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio degli apparecchi su mobili con il piano di lavoro di spessore da 30 a 40 mm.

Il kit include quattro alette "F" e quattro viti autofilettanti "S" (fig. 4.6).

- Tagliare il mobile (come indicato nella figura 4.1).
- Rovesciare il piano cottura e appoggiarlo su una superficie morbida.
- Stendere la guarnizione "G" intorno al bordo del piano di cottura (fig. 4.5).
- Fissare le staffe "F" negli appositi alloggiamenti, senza svitare le viti "S" per il momento. Assicurarsi che le linguette siano montate correttamente, come mostrato. Ruotare le linguette in modo che il piano di cottura possa essere inserito all'interno dello spacco del mobile.
- Inserire l'apparecchio nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le alette "F"; il dente "A" delle alette deve entrare nell'apposito foro. (fig. 4.6).
- Avvitare le viti "S" fino al completo bloccaggio dell'apparecchio.
- Con un utensile ben affilato rificare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.

Fig. 4.5

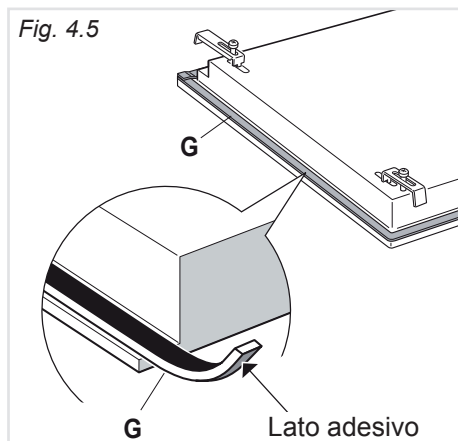
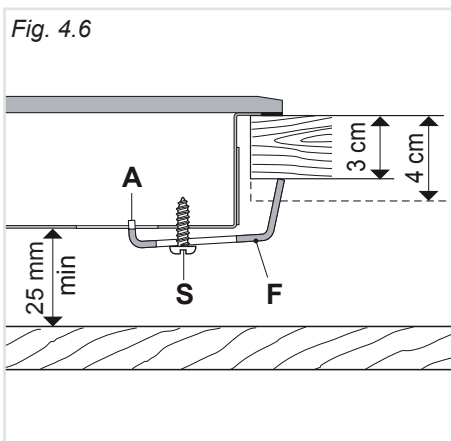


Fig. 4.6



5 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete e contattare il Centro Assistenza.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50 °C oltre la temperatura ambiente.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

ALLACCIAMENTO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Importante! Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica soltanto da un installatore qualificato.

Rovesciare il piano e sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 5.1).

Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 5.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata, va allacciato alla morsettieria secondo lo schema qui sotto riportato (fig.5.3).

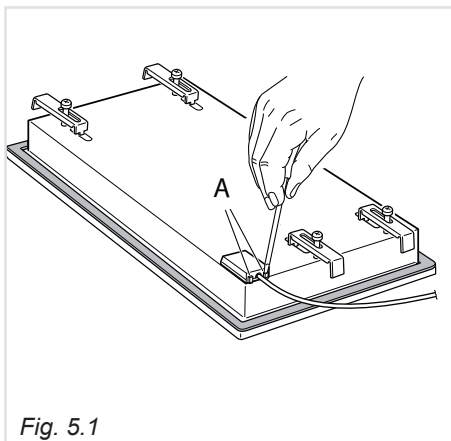


Fig. 5.1

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

230 oppure 220-240V~

Tipo H05RR-F

3 x 2,5 mm² (**)

Tipo H05V2V2-F

3 x 2,5 mm² (**)

(**) Connessione murale.

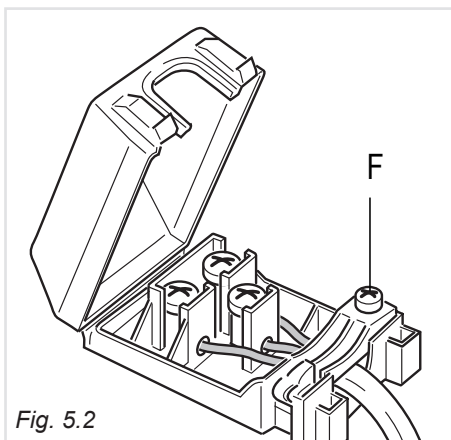


Fig. 5.2

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

230 oppure 220-240V~

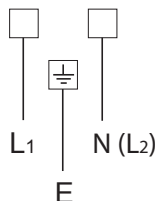


Fig. 5.3

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

CONNECTION/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE

Important! This cooktop must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 5.1). Open the cable gland by unscrewing screw "F" (fig. 5.2), unscrew the terminal screws. The supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram in fig. 5.3.

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

220-240V~
Type H05RR-F (**)
3 x 2,5 mm² (**)
Type H05V2V2-F
3 x 2,5 mm² (**)
(**) Connection with wall box connection

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

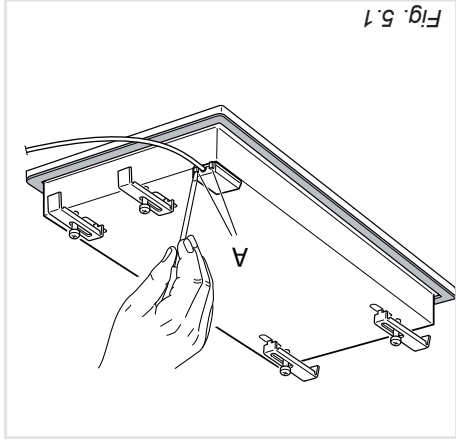


Fig. 5.1

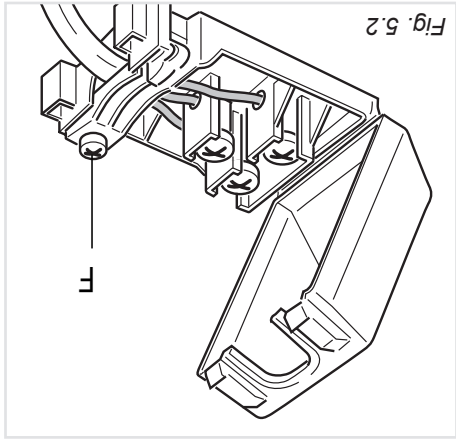


Fig. 5.2

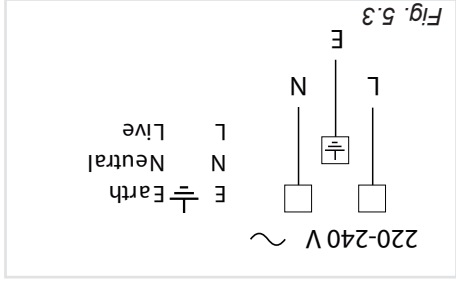


Fig. 5.3

IMPORTANT: Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

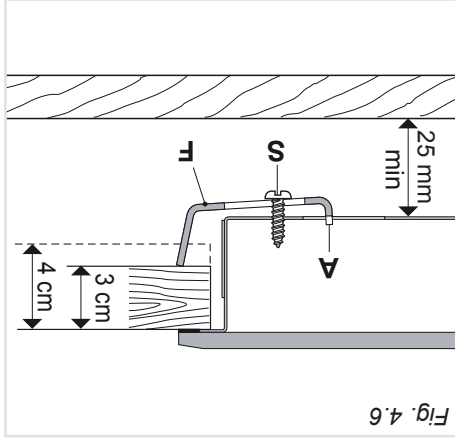
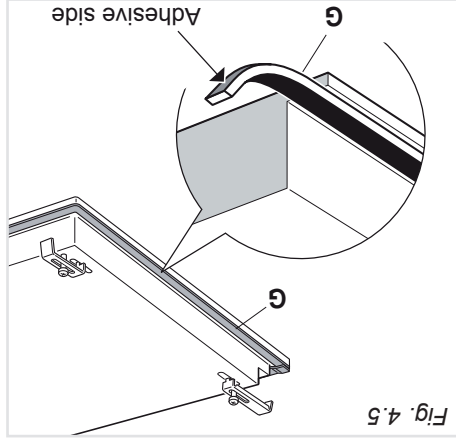
- Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance must be connected directly to the mains placing a two pole switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C above ambient.
- Once the appliance has been installed, the switch must always be in a accessible position.

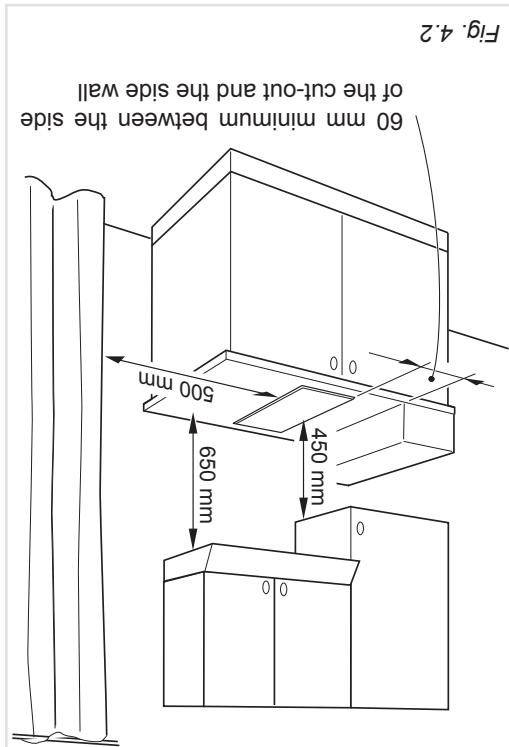
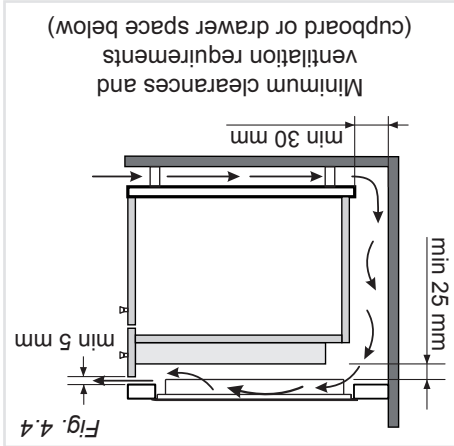
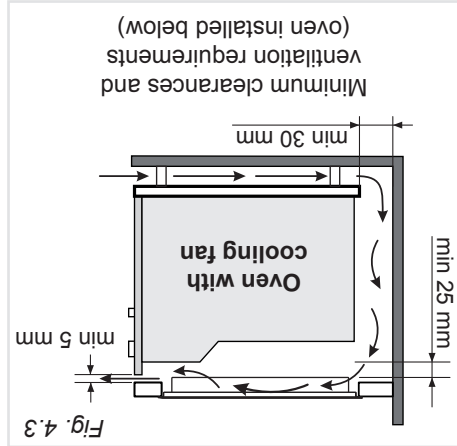
N.B. For connections to the mains power supply, never use adaptors, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

FASTENING THE COOKTOP

- Each cooktop is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the cooktop to benches from 30 to 40 mm thick.
- The kit includes four "F" brackets and four self-threading screws "S" (fig. 4.6).
- Cut the unit according to the dimensions in fig. 4.1.
- Turn the hob upside down and rest the glass side on a soft surface.
- Spread the seal "G" around the edge of the hob (fig. 4.5).
- Fasten the brackets "F" to the appropriate socket holes, without tightening the screws "S" for the moment. Make sure that the tabs are mounted correctly, as shown. Rotate the tabs so that the cooktop can be put into the cutout.
- Put the cooktop into the cutout and position it correctly.
- Put the brackets "F" into place; tooth "A" of the brackets should go into the hole (fig. 4.6).
- Tighten screws "S" until the cooktop is completely secured to the bench.
- Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop. Take care not to damage the workbench.





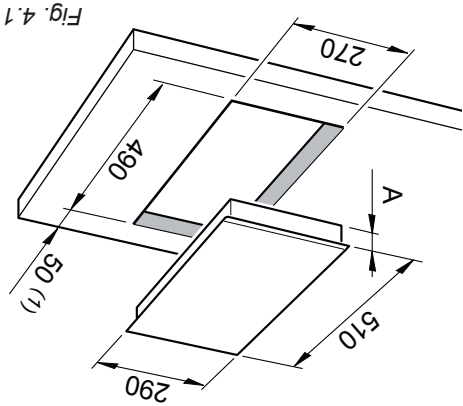


Fig. 4.1

WARNING
When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

- Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).
- The walls surrounding the cooktop must be made of heat-resistant material.
- Do not seal the cooktop into the benchtop with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the cooktop, or of damage caused by this removal.
- Do not seal the cooktop into the benchtop with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the cooktop, or of damage caused by this removal.
- The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.
- We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150° C to avoid delamination.
- There must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.2).
- IMPORTANT WARNING! This cooktop requires adequate supply of fresh, cool air to fully function. The base of the cooktop must have direct unrestricted ventilation to the room where the cooktop is installed. Follow the requirements of figure 4.3 or 4.4.
- The cooktop shall not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooktop electronics.
- If the cooktop is installed above an oven, the oven shall be provided with cooling fan. The two appliances should be connected to the electrical supply with independent connections.
- This cooktop can be built into a working surface 30 to 40 mm thick and 600 mm deep. In order to install the ceramic hob into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in figure 4.1 has to be made, keeping in consideration the following:

FITTING REQUIREMENTS

A	68 mm	from the top of countertop to bottom of cooktop
---	-------	---

(1) at least 50 mm between the back side of the cut-out and the back of the countertop.

Advice for the installer

4 INSTALLATION

CAUTION:

- This appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- This appliance shall only be serviced by authorised personnel.
- This appliance is to be installed only by an authorised person in compliance with the current electrical regulations and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.
- Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

GENERAL ADVICE

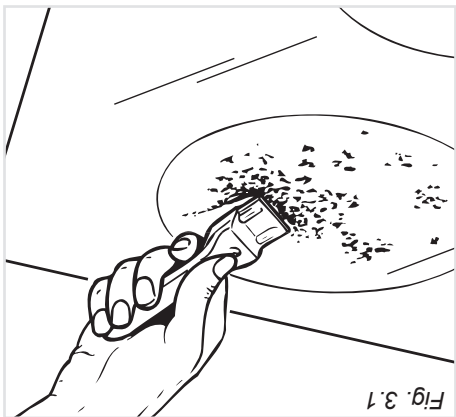
- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.
- Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.
- Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.

WARNING!

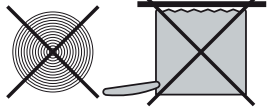
When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

CLEANING THE CERAMIC HOB

- Remove spillages and other types of incrustations.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
- If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove.
- This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the hob if left to burn on it.
- If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a proper scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.
- Do not put articles on the hob which can melt: i.e plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.



- ADVICE FOR SAFE USE OF THE HOB**
- Before switching on make sure that you have the correct cooking zone for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
 - Use cookware with flat and even bottoms. Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
 - Do not leave wet or damp lids on the hob.
 - The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
 - Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the hob, to avoid them being knocked over by accident. **This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.**
 - Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
 - Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. **If the surface is broken or damaged disconnect the cooktop from the electrical power supply and contact the after-sales service.**
 - Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
 - Follow the cleaning instructions carefully.



DO NOT USE PANS WITH ROUGH CIRCULAR MACHINED BASE.

Fig. 2.12

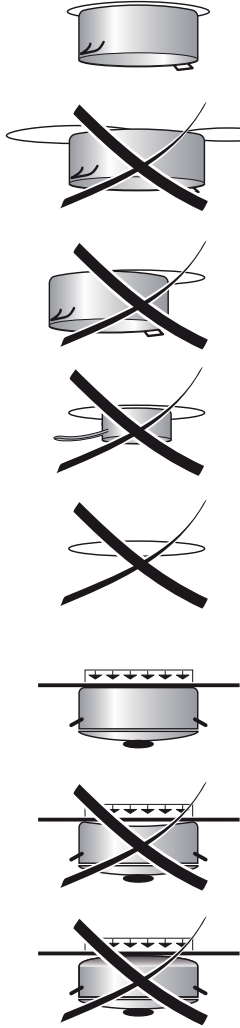
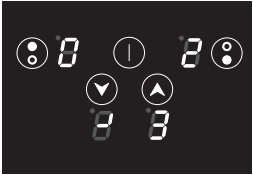
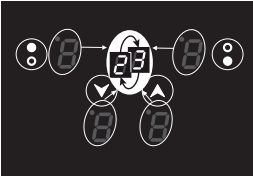
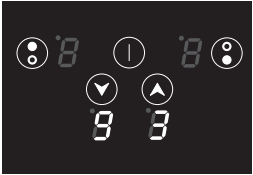


Fig. 2.11

ERROR CODES ON THE DISPLAYS OF THE COOKING ZONES

Error code	Example	What to do
Errxx or Ex (not E2 or EH) or display not operative		1. Switch Off the cooktop and disconnect it from the mains. 2. Wait for about 1 minute, then reconnect the cooktop and turn on the cooking zones. 3. Wait for about 1 minute and if the error message does not appear again the cooking zones can be used. 4. If the error message does not disappear repeat step from 1 to 3. 5. If the problem continues do not use the induction hob and contact your Authorised Service Centre.
E2 or EH		E and 2 or E and H alternating for one or more cooking zones. This indicates an overheating of the cooking zone/s. 1. Switch Off the cooking zones and leave to cool. 2. If the problem continues do not use the induction hob and contact your Authorised Service Centre.
E6 or display not operative		The cooktop has been incorrectly connected. The appliance shall be connected to the appropriate power supply by a qualified technician.

MAXIMUM USABLE POWER FOR THE COOKING ZONES

The power board manages a maximum total power of 3700 W. Should the cooking zones require more than 3700 W, the last selected power level has priority and the power of the other cooking zone is automatically reduced to the remaining power available. If this occurs, the cooking zone will display a flashing figure for about 3 seconds before automatically displaying the new power level.

This means for example that:

- When setting a "Booster" programme for the second zone, the setting for the other zone could be reduced to the remaining power available.
- When setting a "Booster" programme for a zone and then another setting on the second zone, if the total power exceed 3700 W the "Booster" programme is deleted and the power reduced to the maximum power available.

THERMAL PROTECTIONS

The induction hob is fitted with safety devices to protect the electronic system and to protect each cooking zone from overheating. In case of overheating, one of the following automatic functions could be started by the electronic system:

- "Booster" program deleted and power reduced.
- One or more cooking zone switched Off.
- Cooling fan motor of the induction unit switched On.

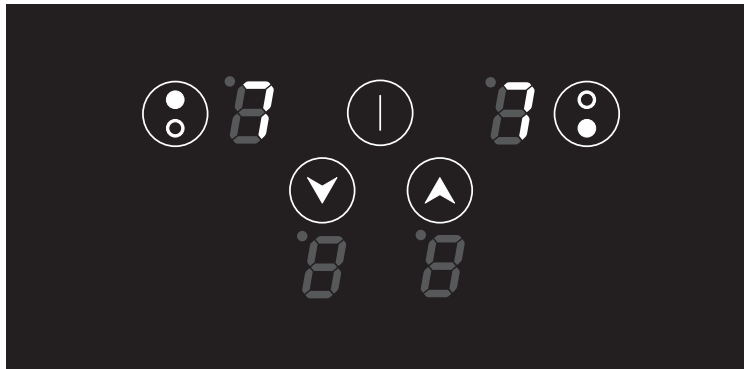


Fig. 2.10

CHILD LOCK SAFETY

- When not using the induction hob, set the Child Lock safety to prevent children from accidentally switching On the cooking zones.
- Ensure all cooking zones are switched Off.
 - If the cooktop is switched off, touch the key ① until the touch control system is lit.
 - Simultaneously touch the front cooking zone selector key and the key (A); then touch again the same cooking zone selector key until "L" lights up.
 - To deactivate the Child Lock, touch simultaneously the front cooking zone selector key and the key (A); then touch again the key (A) until "U" lights up on the displays of the cooking zones.
- Temporary deactivation of the Child Lock**
- If the cooktop is switched off, touch the key ① until the touch control system is lit.
 - Touch simultaneously the front cooking zone selector key and the key (A).
- Then, the product can be used until the touch control system is on; this means that the Child Lock is automatically reactivated when switching off the appliance.

PROGRAM FOR AUTOMATIC SWITCHING OFF OF A COOKING ZONE

This function permits to set a timer from "1" to "99" minutes for automatic turning Off the cooking zone/s.

With the cooktop switched On:

- Select the cooking zone and set the desired power level.

- Within 8 seconds, touch the timer keys ∇ and Δ (the led indicating the programmed zone starts blinking) and set the timer:

By pressing the key Δ the initial value is "0".

By pressing the key Δ the initial value is "30".

- The time can be changed at any time following the same procedure here above indicated (selecting previously the cooking zone).

- To program another cooking zone, repeat as described above.
- NOTE: The led indicating the cooking zone closest to the end of the program, is blinking. In the case of one programmed zone only, the led is blinking.

Now the program for automatic switching Off is complete.

At the end of the countdown the cooking zone will switch Off automatically, an acoustic signal (beep) will sound (for 2 minute only), "00" will flash on the timer display and the led next to the heater display will blink.

The program for automatic switch Off can be cancelled at any time:

- by resetting the timer to "00".
- by pressing the Δ and Δ keys at the same time.
- IMPORTANT: Remember to switch Off the zone manually.

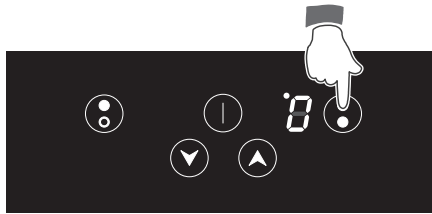


Fig. 2.6

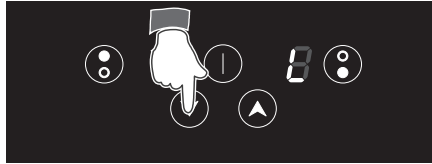


Fig. 2.7

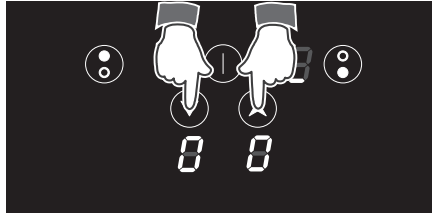


Fig. 2.8

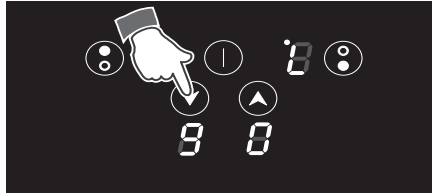


Fig. 2.9

COOKING ZONE POWER LEVEL	COOKING ZONE Ø 160 mm (Watt power)	COOKING ZONE Ø 200 mm (Watt power)
1	36	70
2	60	120
3	100	180
4	140	276
5	215	420
6	336	645
7	500	960
8	770	1470
9	1200	2300
10	1400	3000

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING		
0	Cooking zone not operating	
1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
10	Rapidly heat up large amount of water	

**OPERATION TIME LIMIT OF
THE COOKING ZONES**

Each cooking zone is automatically switched Off after a maximum preset time if no operation is performed. The maximum preset time limit depends on the set power level, as illustrated in this schedule. Each operation on the cooking hob by using the touch controls will reset the maximum operation time at its initial value.

POWER LEVEL OF COOKING ZONES	OPERATION TIME LIMIT
1	480 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
8	5 minutes

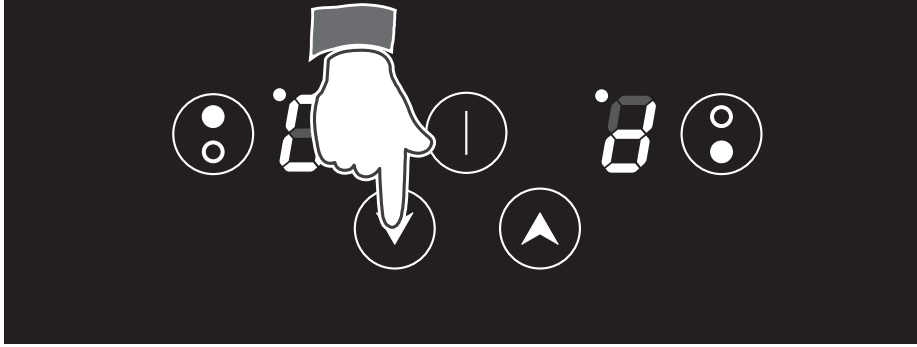


Fig. 2.5

BOOSTER FUNCTION

This function allows the cooking zone to operate at the "Booster" maximum power (above the nominal power) for maximum 5 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

— **The "Booster" function is always limited to a maximum of 5 minutes.**

To activate the "Booster" function:

- Set the power level "5" on the selected cooking zone, then just touch the key  until the relevant display shows "P" (fig. 2.5).
- At the end of the "Booster" program (5 minutes) the cooking zone is automatically set to the power level "5".
- Note: if a cooking zone is still hot, it is not possible to use the "Booster" function and "P" will flash if you try to activate. The cooking zone is automatically set to the maximum power level ("5").

To deactivate the "Booster" function:

- Set a different power level on the selected cooking zone.

or

- Switch Off the cooktop.

IMPORTANT NOTES:

- The "Booster" function is not suitable for use with non water based cooking.
- Do not use this function for heating oil (e.g. deep fat frying).

HOW TO SWITCH ON/OFF THE COOKTOP

Switching On

Touch the key ① until the touch control system is lit (fig. 2.2). The displays of the cooking zones read “0”.

Notes:

- If the safety Child Lock protection is active, the cooktop can be used only after having deactivated this protection (see chapter CHILD LOCK SAFETY).

- Auto switch-Off: If a cooking zone is not turned On within 15 seconds, the cooktop will automatically switch off.

Switching Off

The cooktop may be switched Off at any time by pressing the key ①. If any cooking zones are turned On, they will be turned Off.

POWER IGNITION AND ADJUSTMENT OF A COOKING ZONE

- To turn On a cooking zone the cooktop must be switched On (see section “HOW TO SWITCH ON/OFF THE COOKTOP”).
- Select a cooking zone by touching the relevant key of the cooking zone to be used (fig. 2.3).

- Press the key ② and keep it pressed until the desired power level, ranging between 1 and 9 is set. As an alternative, press the key ③. The choice starts from level (maximum level) down to (minimum level).
- To reset the power level press the key ④ and keep it pressed until power level zero (0).
- The cooking zone display shows the selected level.
- The power level can be modified at any time.

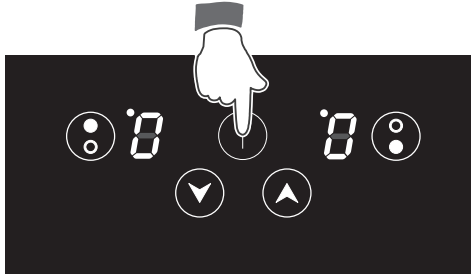


Fig. 2.2

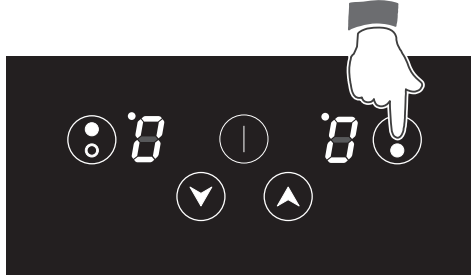


Fig. 2.3

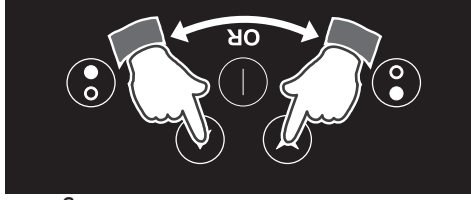


Fig. 2.4

REMAINING HEAT INDICATORS

When the temperature of a cooking zone is still hot, the relevant  remaining heat indicator lights up on the display to alert you of the hot surface.

Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children.

When the  is lit on the display, it is still possible to start cooking again; just operate the cooking zone as indicated in the chapter POWER IGNITION AND ADJUSTMENT OF A COOKING ZONE.

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking.

The bottom of the pan has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan).

Pans made from the following materials are not suitable:

- glass, wood, porcelain, ceramic, stoneware;
- pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check if a pan is suitable or not:

- test the bottom of the pan with a magnet: if the magnet sticks, the pan is suitable.
- if a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the symbol  (pan detection) appears on the cooking zone display (instead of the power level), the pan is not suitable.

Important note: the cooking zones will not operate if the pan diameter is too small ()

pan detection symbol will appear on the cooking zone display). To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Induction cooking zone	Minimum pan diameter recommended (referred to the bottom of the pan)
Cooking zone Ø 160 mm	110 mm
Cooking zone Ø 200 mm	145 mm

Pay attention: The pan shall always be centred over the middle of the cooking zone. It is possible to use oversized pans but the bottom of the pan cannot touch other cooking zones.

Always use pans with thick, completely flat bottom.

Do not use pans with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.

Note: Some types of pans could cause noise when used on an induction cooking zone. The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

2 USE OF INDUCTION HOB

The ceramic hob is fitted with induction cooking zones. These zones, shown by painted disks on the ceramic surface, are controlled by a touch control system. In the front central area of the hob, the displays of the touch control system indicate:

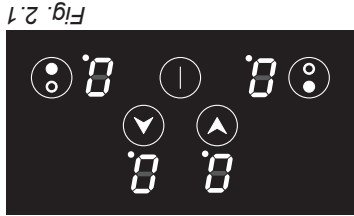


Fig. 2.1

 = Cooking zone Off (not activated)

= Cooking zone On (activated but not operating).

If all the zones are in zero setting, the touch control system switches off automatically (touch controls Off) after about 10 seconds.

 ÷  = Power levels

 = "Booster" function

 = Remaining heat indicator

 = Pan detection indicator

 = Child Lock safety

Note: Each lit figure (excluding the "Automatic cooking timer" display) refers to the relevant cooking zone.

INDUCTION COOKING SYSTEM

When your induction hob is switched On and a cooking zone has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan which then transfers this heat to the food. Cooking takes place with hardly any energy loss between the induction hob and the food.

Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to COOKWARE FOR INDUCTION COOKING.

If the pan detection symbol  appears on the display, your pan is not suitable and your induction hob will not operate. After 10 minutes without detecting any pan, the cooking zone switches Off automatically.

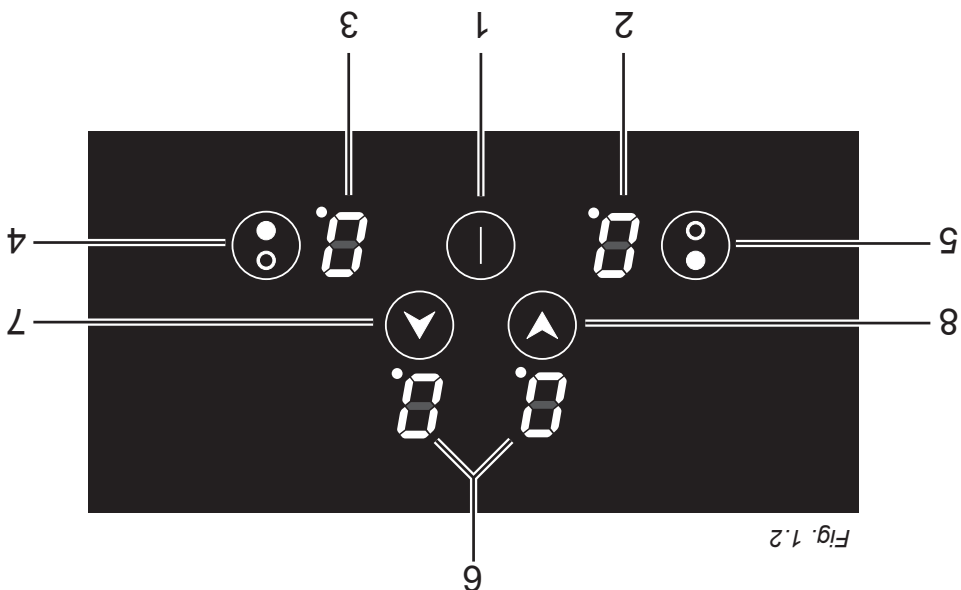
Attention: Detach the appliance from the mains if the ceramic glass is cracked and contact the After-Sales Service. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- Each selection (by touching one of the keys) is indicated by an acoustic signal (beep).
- The touch control area is switched off automatically (and a warning beep sounds):
 - if one or more keys are touched for more than 10 seconds;

Notes:

1. ON/OFF key
2. Rear cooking zone display
3. Front cooking zone display
4. Front cooking zone selector key
5. Rear cooking zone selector key
6. Automatic cooking (timer) display
7. Increasing key (power or timer)
8. Decreasing key (power or timer)

TOUCH CONTROLS



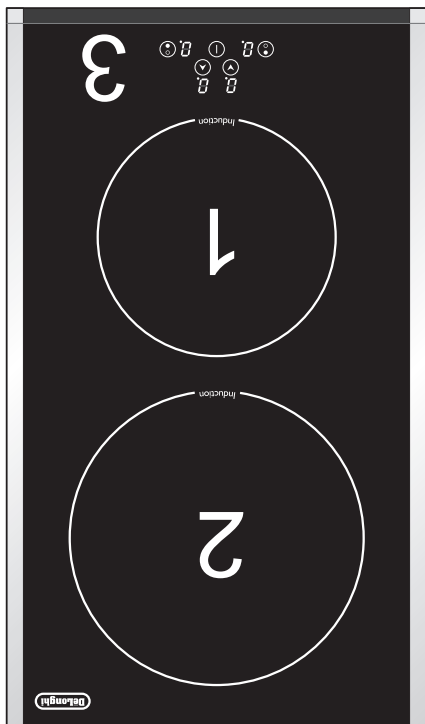


Fig. 1.1

1. Induction cooking zone
Ø 160 mm
Normal Power: 1200 W
Booster Power: 1400 W
2. Induction cooking zone
Ø 200 mm
Normal Power: 2300 W
Booster Power: 3000 W
3. Touch controls

Note: The Nominal and Booster Power may change depending on the size and material of the pan set on the cooking zone.

- WARNING: If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- WARNING: When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- INDUCTION HOBS:
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - Do not use metallic kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wood kitchen utensils.
 - Please use pans of recommended size (see minimum pan diameter recommended). It is not advisable to use pans smaller than the cooking zone. The pans have to be placed in the centre of the cooking zone.
 - Do not use defective pans or pans with a curved bottom.
 - Please use suitable pans marked for induction cooking.
 - Please keep your distance from the electromagnetic fields by standing 5-10 cm from the cooking zones. When possible use the rear cooking zones.
 - Magnetic objects (e.g. credit cards, floppy disks, memory cards) and electronic instruments (e.g. computers) should not be placed near the induction hob.
 - The heating of magnetic tins is forbidden! Close tins may explode by exceeding pressure while heating. There is a burning risk with open tins as well, because the integrated temperature protection can't work well.
 - IMPORTANT WARNING: The induction hob complies with European Standards for domestic cooking appliances. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons with cardiac pacemakers or any other electrical implants must check with their doctor if they can use an induction cooking system (and check any possible interferences with the implants).

- Do not use the appliance whilst in barefoot.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the controls are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- WARNING: During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
- – Care should be taken to avoid touching heating elements on the hob.
- – To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooktop cannot come into contact with the hob.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
- In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**

- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

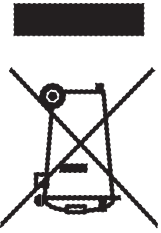
This cooker has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of EU Directive "Low Voltage" 2006/95/EC;
- Protection requirements of EU Directive "EMC" 2004/108/EC;
- Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
- Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.





Cod. 1104529 - B1

INDUCTION BUILT-IN COOKTOP

USERS OPERATING INSTRUCTIONS
INSTALLATION INSTRUCTIONS

DE'LONGHI
COOKING