DE'LONGHI
COTTURA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
ISTRUZIONI PER L'USO

PIANI COTTURA VETROCERAMICA CON COMANDI "TOUCH CONTROL"

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 considerasi improprio e quindi pericoloso.

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

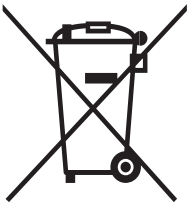
Dichiarazione di conformitá CE

- 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 stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.

CE

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

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.

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.
  Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.
  La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- 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 rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.
- 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. Spegnere 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.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- Modelli provvisti con cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
  Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
  I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- ATTENZIONE: Utilizzare solamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio oppure indicate come idonee dallo stesso nelle istruzioni d'uso, oppure protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

PIANO DI COTTURA

ZONE E/O AREE DI COTTURA ELETTRICHE

- Fare il possibile per non versare liquidi sopra le zone/aree di cottura elettriche quando queste sono calde.
- Adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico).
- Utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della zona/aree di cottura elettrica.
- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la zona/area di cottura continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

Consigli per l'installatore

1 INSTALLAZIONE

IMPORTANTE:

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali.
  La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato/autorizzato ed in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
  La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 70°C oltre la temperatura ambiente.**
- **Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.**
- **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.

INSTALLAZIONE STANDARD

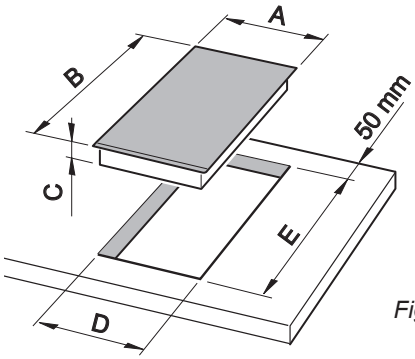


Fig. 1.1a

INSTALLAZIONE A FILO (SOLO PER I MODELLI SENZA PROFILO/I METALLICO/I)

Qualora si desideri installare il piano cottura a filo con il piano di lavoro è necessario eseguire una fresatura da praticare nel foro di incasso come indicato nella figura 1.1b.

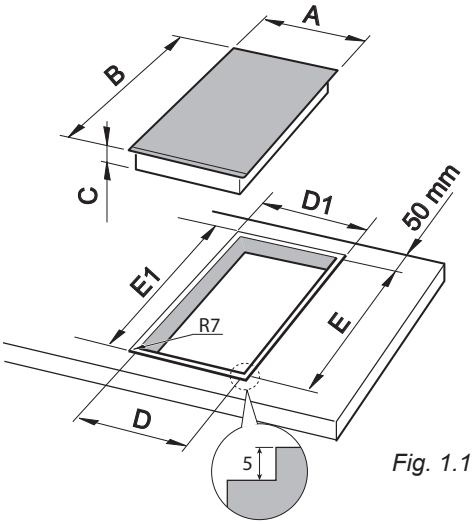


Fig. 1.1b

	Misure (mm)						
Descrizione	**A (*)**	**B (*)**	**C (**)**	**D**	**D1**	**E**	**E1**
Modelli con larghezza di 30cm	300	520	56 o 61 per installazione a filo	270	305	480	525

(*) per i modelli con profilo/i metallico/i aggiungere alla misura 4mm per ogni profilo. Es.: profilo metallico anteriore= B+4mm.

(**) dalla parte superiore del piano di lavoro al fondo del piano cottura.

NOTE DI INSTALLAZIONE

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 20 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 1.1a oppure 1.1b, tenendo presente che:

- Una distanza di almeno 20 mm deve essere garantita tra la parte inferiore del piano cottura e qualsiasi mobile, cassettiera, o apparecchio installato/a direttamente sotto.(fig. 1.3).
- 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.
- Qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm (dal bordo laterale dello spacco nel mobile).
- La parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm (dal bordo posteriore dello spacco nel mobile).
- 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. 1.2).
- Installazione standard (non a filo): 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 dalle 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).**

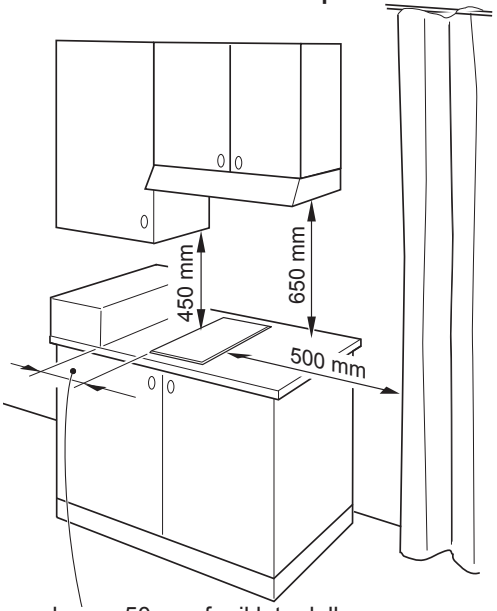


Fig. 1.2

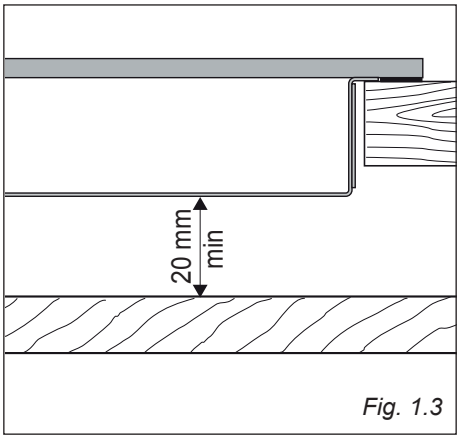


Fig. 1.3

FISSAGGIO DEL PIANO

Ogni piano cottura viene corredato di una serie di molle e viti per il fissaggio a mobili con spessore minimo di 20 mm. Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che il mobile dove viene installato il prodotto sia squadrato, livellato e stabile e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spaziatura indicati in precedenza.

Il kit comprende 4 molle "**B**" e 4 viti "**A**" (vedere figura 1.4).

- Tagliare il mobile (come indicato nelle figure 1.1a oppure 1.1b).
- Rovesciare il piano cottura e appoggiarlo su una superficie morbida.
- Stendere la guarnizione "**D**" intorno al bordo del piano di cottura (fig. 1.5).
- Installare le molle di fissaggio "**B**" nel foro "**C**"utilizzando le viti "**A**". Assicurarsi che le molle siano correttamente montate come indicato in figura 1.4.
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Se necessario, con un utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.
- Nel caso di installazione a filo con il piano di lavoro, riempire con del silicone le eventuali fessure fra vetro e mobile lungo il perimetro del piano e pulire l'eventuale eccesso.

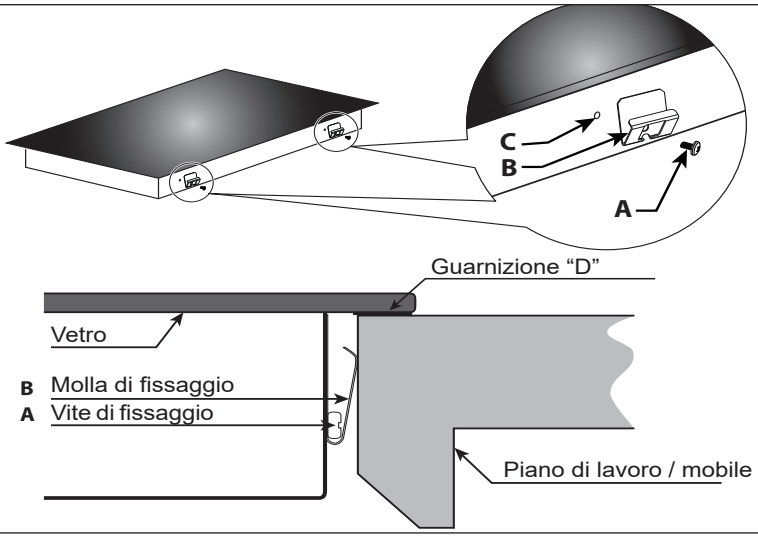


Fig. 1.4

IMPORTANTE: Stendere la guarnizione "D" intorno al bordo del piano di cottura (bordo del vetro).
La guarnizione "D" deve essere installata correttamente per garantire una perfetta sigillatura fra apparecchio e mobile. Una errata installazione può danneggiare in modo irreversibile l'apparecchio.

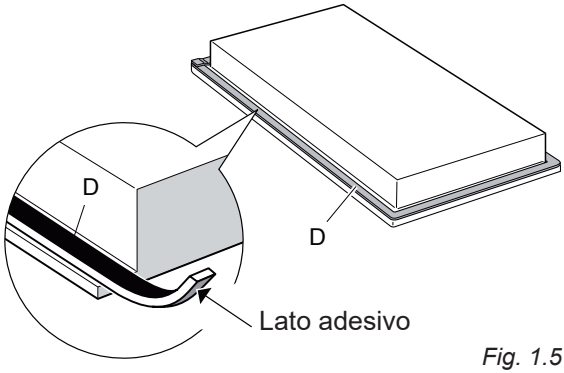


Fig. 1.5

2 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e 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.

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.

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

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

GENERALITÀ

- 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.
- Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina, è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio ed in conformità alle norme locali vigenti.
- Poichè i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
  - — l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera **E** o con il simbolo di terra ⏚ o colorato verde o giallo/verde;
  - — l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **N** o colorato nero;
  - — l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **L** o colorato rosso.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- 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.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.
- L'apparecchio deve essere alimentato singolarmente; eventuali altri apparecchi installati in prossimità devono essere alimentati separatamente.

– **NOTA: 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 dell'impianto elettrico 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 morsettiera inserendo un cacciavite nei due agganci "**A**" (fig. 2.1).
- Aprire il fissacavo svitando la vite "**F**" (fig. 2.3), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.
- Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata, deve essere fissato alla morsettiera secondo lo schema elettrico in fig. 2.2.
- Chiudere il coperchio della morsettiera (verificare che i due agganci "**A**" siano correttamente agganciati.

Nota: Il conduttore di terra deve essere lasciato circa 3 cm più lungo degli altri.

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE
Tipo H05RR-F
o
"H05V2V2-F" (resistente alla temperatura di 90°C)

220-240 V ac (V 2 ac) 3 x 1,5 mm^2 (*) (**)

(*) Connessione con spina oppure diretto alla rete.
(**) Connessione murale.

220-240 V ac (V 2 ac)

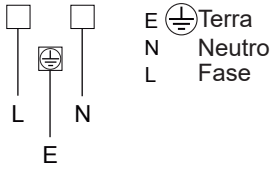


Fig. 2.2

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

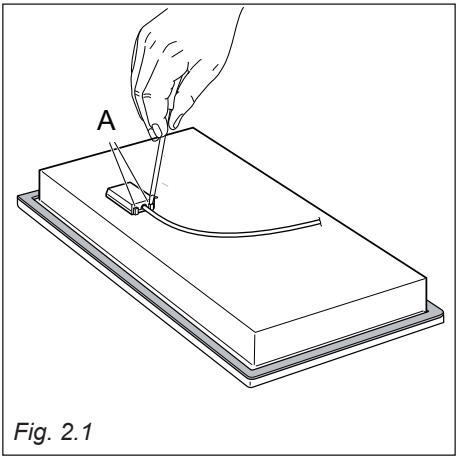


Fig. 2.1

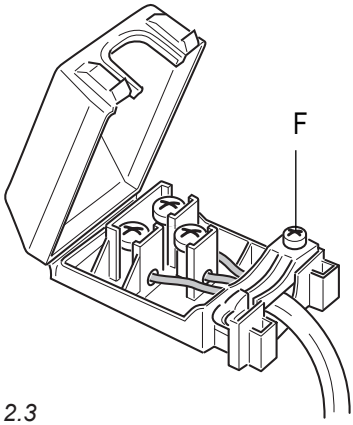
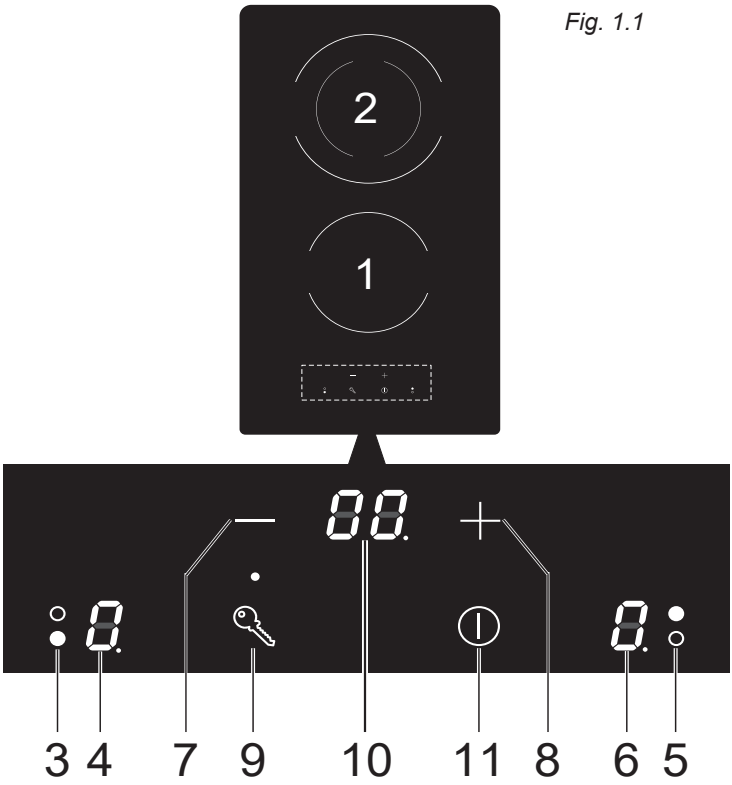


Fig. 2.3

Consigli per l'utilizzatore

1 CARATTERISTICHE

Fig. 1.1



Isolamento elettrico Classe I

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA (fig 1.1)

1. Zona di cottura Hi-light Ø 140 mm - 1200 W
2. Doppia zona di cottura Hi-light Ø 180/120 mm - 1700/700 W

DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

3. Tasto zona di cottura anteriore (1)
4. Display zona di cottura anteriore (1)
5. Tasto zona di cottura posteriore (2) e accensione/spegnimento zona esterna della doppia zona di cottura (2)
6. Display zona di cottura posteriore (2)
7. Tasto per la diminuzione dei valori nel display attivo (potenza o timer) *
8. Tasto per l'incremento dei valori nel display attivo (potenza o timer) *
9. Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
10. Display programmazione cottura automatica *
11. Tasto accensione/spegnimento (ON/OFF)

* Quando i tasti + e - vengono premuti in contemporanea (con almeno una zona di cottura funzionante e già regolata) si accede alla funzione di programmazione cottura automatica.

2 USO DEL PIANO COTTURA

Il piano in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale, dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano, alle pentole appoggiate su di esso. Il calore non si propaga invece in senso orizzontale e quindi il vetro rimane “freddo” a solo qualche centimetro dalla zona di cottura.
Le 2 zone di cottura sono rappresentate dai due dischi colorati del piano.
Prima di accendere il piano, verificare che esso sia pulito.

NOTA IMPORTANTE:
Gli elementi riscaldanti incorporano un termolimitatore che accende/spegne le resistenze elettriche, in qualsiasi posizione di cottura, per proteggere il surriscaldamento del vetro. L’uso di pentole non idonee e/o un cattivo posizionamento delle pentole sulle zone di cottura può causare l’intervento molto frequente del termolimitatore, con conseguente riduzione delle prestazioni di cottura.
Il limitatore di temperatura può essere visto sotto il vetro tra gli elementi riscaldanti.
Questo non è un difetto dell’apparecchio.

ZONA RADIANTE HI-LIGHT (fig. 2.1)
L’elemento riscaldante è costituito da un circuito di resistenza a nastro che raggiunge la temperatura di lavoro in un tempo molto breve.

ZONA DOPPIA RADIANTE HI-LIGHT (fig. 2.2)
L’elemento riscaldante è costituito da due circuiti di resistenze a nastro che raggiungono la temperatura di lavoro in un tempo molto breve (vedere pag. 24).

Fig. 2.1

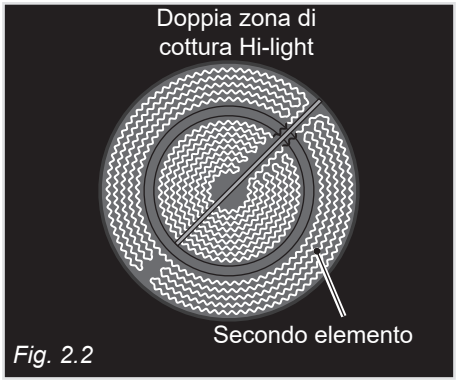


Fig. 2.2

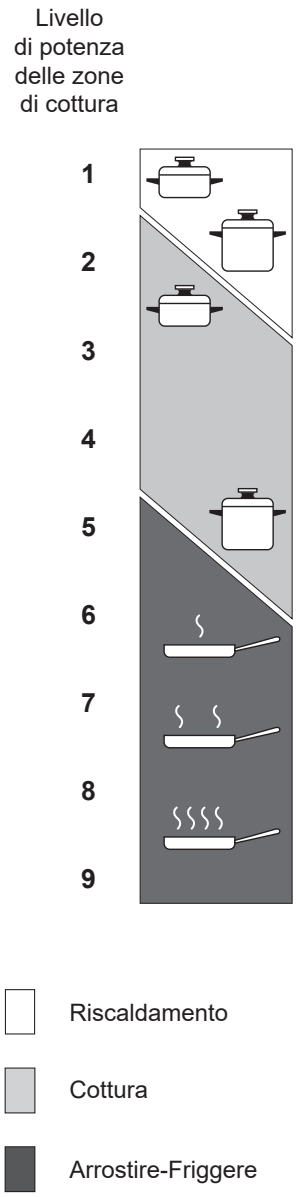


Fig. 2.3

CONSIGLI PER L'USO DELLE PIASTRE IN VETROCERAMICA

Livello di potenza	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 **2**	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
3	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
4 **5**	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughi, creme, minestre.
5 **6**	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
6	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
7 **8**	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
9	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.
P	Portare in ebollizione rapidamente grandi quantità d'acqua

Dopo un breve periodo di utilizzazione, l'esperienza Le insegnerà qual'è la posizione migliore per ciascun alimento.

SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

Quando la temperatura di una zona di cottura è superiore a 65°C, la lettera "H" (piano cottura acceso) o "H" (piano cottura spento) compare nel relativo display per segnalare che la zona è calda.

Il calore residuo persisterà per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona di cottura.

Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

Il simbolo "H" (piano cottura acceso) o "H" (piano cottura spento) si spegne automaticamente quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 65 °C.

CONSIGLI PER UNA COTTURA RAPIDA E CORRETTA

- Utilizzare pentole e padelle con fondo piatto (recipienti di cottura specifici, testati e marchiati come idonei per piani vetroceramica, sono reperibili in commercio).
- È consigliabile che il fondo del recipiente sia dello stesso diametro (o leggermente più grande) della zona di cottura per un utilizzo ottimale dell'energia.
- Poiché la zona di cottura resta calda per un periodo apprezzabile dopo lo spegnimento del piano, si può spegnere la zona qualche minuto prima della fine della cottura. Il calore residuo permetterà di completare la cottura.
- Per risparmiare energia elettrica, cuocere utilizzando i coperchi.

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre in vetroceramica, ma in apposite pentole o contenitori.

ATTENZIONE: Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
Sorvegliare i bambini, fino al raffreddamento dell'apparecchio, per evitare che possano toccare parti calde.

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 (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica.
- Verificare sempre che il fondo dei recipienti sia pulito e asciutto.
- Non appoggiare dei fogli di alluminio o del materiale plastico sulla zona di cottura.
- Non appoggiare coperchi umidi o bagnati sul piano di cottura.
- La superficie in vetroceramica e i recipienti devono essere puliti. Eliminare con attenzione lo sporco e tutti i residui di cibo (specialmente se contengono zucchero), utilizzando un idoneo detergente.
- 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.**
- **Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.**
- Non sovraccaricare la zona di cottura quando è in uso.
- Non appoggiare dei fogli di cottura o del materiale plastico sulle zone di cottura quando è calda.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.
- Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

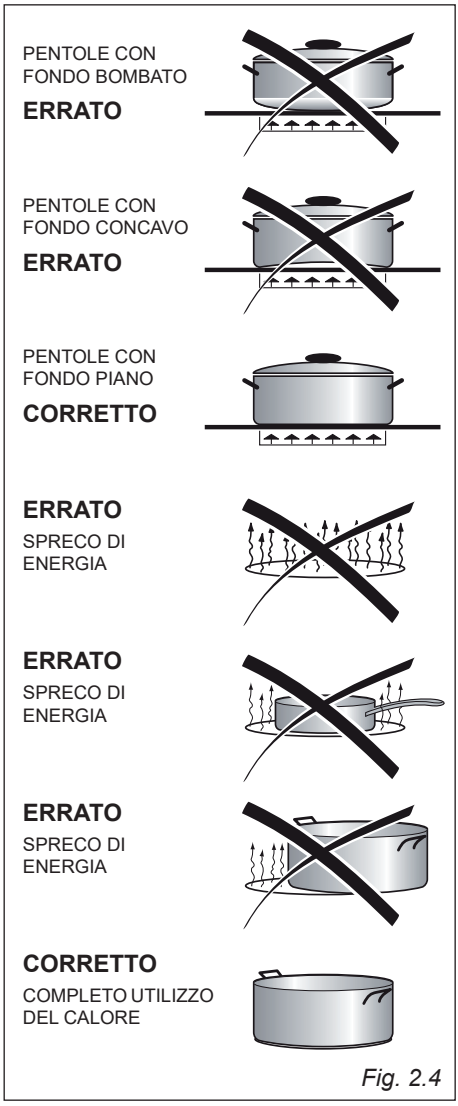


Fig. 2.4

NON UTILIZZARE RECIPIENTI IN VETRO SUL PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA. NON UTILIZZARE PENTOLE O PADELLE CON FONDO LAVORATO CON RIGATURE CIRCOLARI RUVIDE.

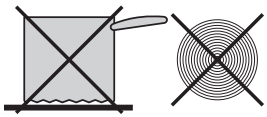
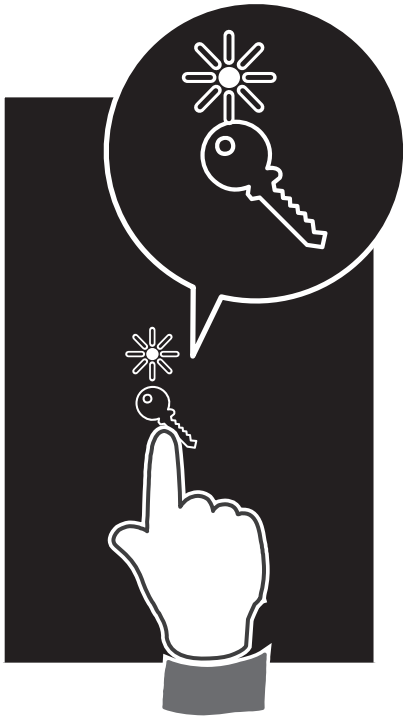


Fig. 2.5

3 USO DEL PIANO COTTURA

Note:

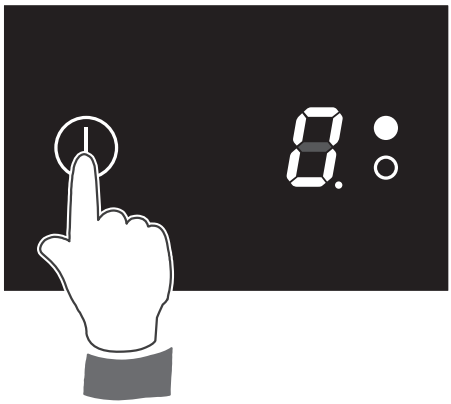
- Ogni selezione (premendo uno dei tasti), è indicata da un segnale acustico (bip).
- Ogni volta che il piano di cottura è collegato alla rete elettrica oppure dopo una mancanza di corrente, il blocco tasti - sicurezza bambini sarà attivato automaticamente (la luce spia posta sopra il tasto si accenderà). Prima di utilizzare il piano disattivare il blocco tasti premendo il pulsante . Tale operazione è necessaria per per la calibrazione dei tasti, per adattare la sensibilità degli stessi alle normali condizioni ambientali di utilizzo. (non usare i guanti, utilizzare un dito pulito).
- Se un oggetto è posizionato sull'area dei comandi o nel caso di tracimazione di liquidi sui tasti di comando, i comandi "touch control" si spengono automaticamente 10 secondi dopo la rilevazione degli oggetti/liquidi.
- Quando i comandi "touch control" superano la temperatura di 96°C sopra la temperatura ambiente, un elemento riscaldante si spengne automaticamente. Questo elemento non può essere utilizzato fino a ché la temperatura non scende sotto gli 89°C.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

ACCENSIONE

Toccare il tasto ⏻ e mantenerlo premuto fino all'accensione del pannello "touch-control".
I display delle zone di cottura mostrano "0".



Note:

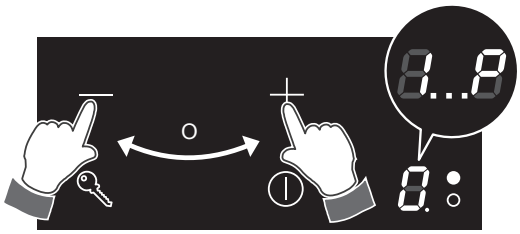
- Se il blocco tasti (sicurezza bambini) è attivo, il piano cottura può essere acceso solo dopo aver disattivato questa protezione.
- Spegnimento automatico: se entro 10 secondi dall'accensione non si accende una zona di cottura, il piano cottura si spegne.

SPEGNIMENTO

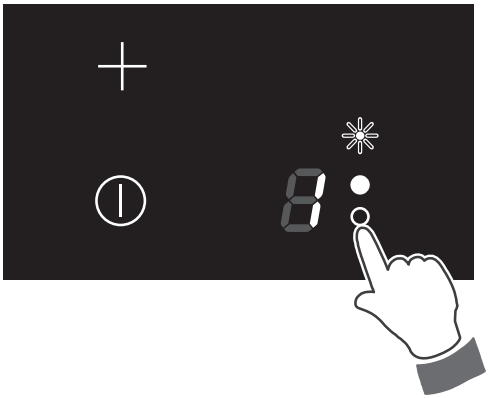
Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto ⏻.
Se ci sono delle zone accese queste verranno spente.

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).
Premere il tasto della zona di cottura che si vuole regolare.
Premere e tenere premuto il tasto + fino al livello di potenza desiderato, da "1" a "9".
Premendo nuovamente il tasto + il livello di potenza impostato sarà "P" (massimo livello).
In alternativa premere il tasto —. La scelta inizierà dal livello "P" (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").
Nel caso di più zone attive bisognerà premere il tasto della zona di cottura che si vuole spegnere prima di premere e mantenere premuto il tasto —.



FUNZIONAMENTO DELLA DOPPIA ZONA DI COTTURA



La zona di cottura doppia è composta da due circuiti che possono essere utilizzati nel seguente modo:

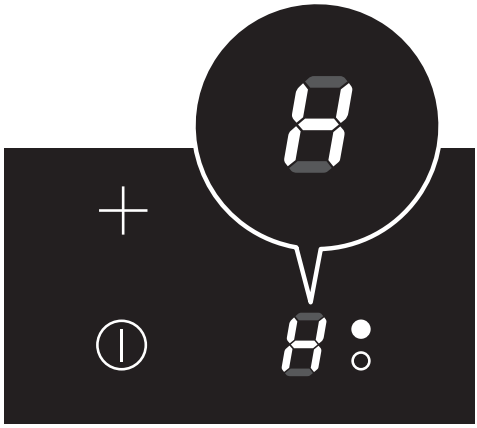
- Zona di cottura ridotta: accensione solo del primo circuito.
- Zona di cottura estesa: accensione del primo e del secondo circuito.

Quando si accende la doppia zona, operando come descritto nel capitolo “ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA”; si accende solamente il primo circuito.

Premere il tasto ● ○ (tasto display zona di cottura anteriore) per accendere il secondo circuito (la luce spia posta sopra il display si accende per indicare il funzionamento di ambedue i circuiti), quindi impostare la potenza desiderata usando i tasti + e —.

Per spegnere il secondo circuito premere nuovamente il tasto ● ○ (la luce spia posta sopra il display si spegnerà).

SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA



Allo spegnimento di una zona cottura (livello di potenza “0”), se la temperatura della stessa è troppo calda per essere toccata il display visualizza “h”.
Evitare di toccare la superficie del piano sopra la zona cottura. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.
E’ sempre possibile iniziare a cucinare di nuovo semplicemente impostando la potenza desiderata.
Quando il piano di cottura viene spento, il simbolo “h“ viene sostituito da “H”.
“H” o “h“ viene disattivato quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 65°C.

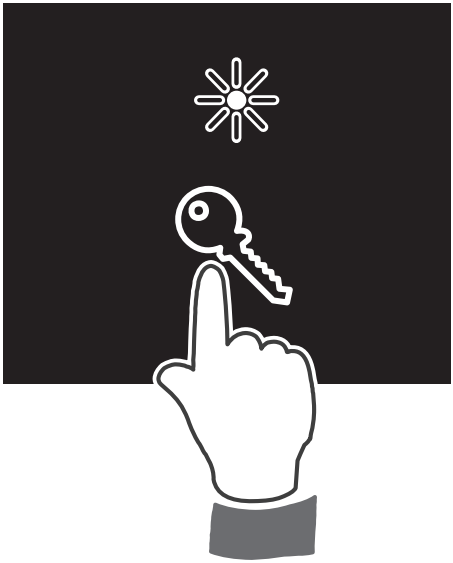
BLOCCO DEI TASTI - SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione blocca i tasti del pannello “touch-control” per evitare un’eventuale selezione involontaria.

Per attivare il blocco dei tasti toccare il tasto ; la luce spia posta sopra il tasto stesso si accenderà.

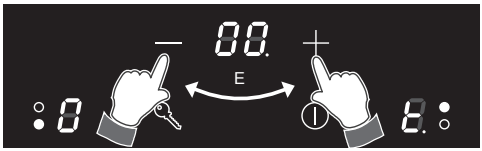
- Zona/e di cottura accesa/e (con livello di potenza già impostato): con il blocco dei tasti attivo è possibile solamente spegnere il piano di cottura.
- Piano di cottura spento: con il blocco dei tasti attivo non è possibile utilizzare il piano di cottura. Per usarlo è necessario disattivare prima il blocco tasti.

Per disattivare il blocco dei tasti è sufficiente toccare il tasto ; la luce spia posta sopra il tasto stesso si spegnerà.



PROGRAMMAZIONE PER SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI UNA ZONA DI COTTURA

Questa funzione consente di impostare un conto alla rovescia da “ 01 ” a “ 99 ” minuti, per spegnere automaticamente una o più zone di cottura.

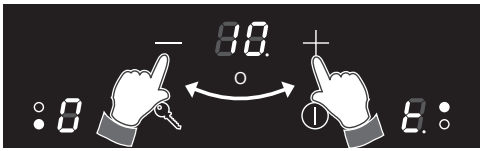


Con il piano di cottura acceso:

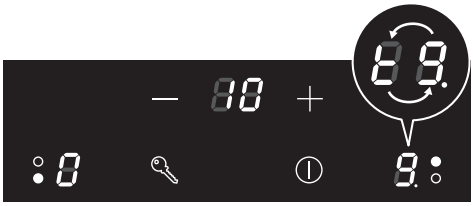
- Selezionare la zona di cottura ed il livello di potenza desiderato.
- Premere contemporaneamente i tasti + e —.
- Entro 5 secondi, premere il tasto + o —:

  Premendo il tasto + il valore iniziale è “00 ” .

  Premendo il tasto — il valore iniziale è “ 99 ”.



- Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento seguendo la stessa procedura qui sopra indicata (selezionando prima la zona di cottura nel caso in cui ci siano più zone attivate).
- Per programmare le altre zone di cottura ripetere i punti come sopra.
  NOTA: La luce spia della zona più vicina alla fine del programma, rimane accesa. Nel caso di una sola zona programmata, la luce spia è sempre accesa.



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 un minuto), “00 ” lampeggerà sul display del timer ed il display della zona di cottura mostra “ t ” (timer).
Premere un tasto qualsiasi per azzerare il timer.

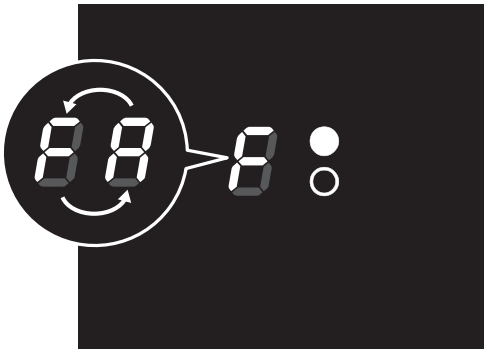
Nota: Il programma di spegnimento automatico può essere cancellato in qualsiasi momento reimpostando il timer a “00 ”.
IMPORTANTE: ricordarsi di spegnere manualmente la zona.

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 i tasti + , — resetta il tempo massimo di funzionamento al suo valore iniziale.

Livello di potenza delle zone di cottura	Tempo limite di funzionamento
	10 ore
	5 ore
	5 ore
	4 ore
	3 ore
	3 ore
	2 ore
	2 ore
	1 ora
	1 ora

CODICI DI ERRORE NEI DISPLAY



Se un messaggio di errore compare nel/nei display (i/il display mostra/mostrano "F " che si alterna con un altro carattere - es. "F" e "A", "F" e "0", ...) :

1. Spegnere il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

DISPLAY SPENTI O NON CORRETTAMENTE FUNZIONANTI

Se un display o dei display sono solo parzialmente accesi o spenti.

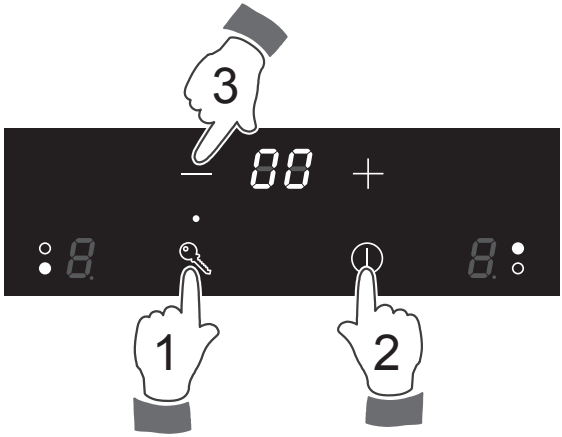
1. Spegnere il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

GESTIONE DELLA POTENZA MASSIMA

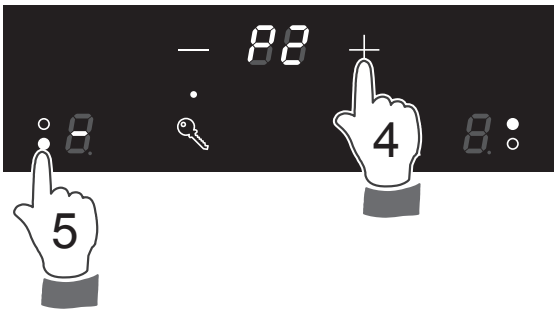
Il limite della potenza massima del piano di cottura (2900 W) può essere ridotto a 2800 W, 2700 W, 2600 W, oppure 2500 W.

Per modificare il limite massimo di potenza:

- Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica.
- Entro 30 secondi premere il tasto e, mantenendolo premuto, premere in sequenza il tasto ⏻ e — .



- Premere due volte il tasto + finchè appare P2, e successivamente premere il tasto della zona di cottura anteriore.



- L'attuale limite di potenza massima impostato può essere letto sul display del timer (es. " 29 " : potenza massima impostata = 2900 W, " 25 " : potenza massima impostata = 2500 W ecc.).
- Premere i tasti + o — per la selezione un nuovo limite di potenza massima. Quindi, per impostare il nuovo limite di potenza massima (visualizzato sui display del timer) premere il tasto della zona di cottura anteriore. Se ciò non avviene entro 60 secondi, il sistema viene automaticamente resettato e il nuovo limite di potenza non sarà impostato.

GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA

Quando si utilizzano una o più zone di cottura, se la potenza totale impostata nelle zone è maggiore del limite di potenza massima, un segnale acustico (bip) suonerà e l'ultima zona di cottura impostata mostrerà " r " per 3 secondi; quindi la potenza di tale zona verrà automaticamente ridotta entro il limite consentito.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

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.**
- Pulire le superfici con un panno umido ed utilizzando detergenti neutri non aggressivi. Terminare la pulizia passando un panno asciutto e pulito.
- **IMPORTANTE:** evitare assolutamente l'uso di prodotti abrasivi (es. certi tipi di spugne) e/o aggressivi (es. soda caustica, detersivi contenenti sostanze corrosive) che potrebbero danneggiare in modo irreversibile le superfici.

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

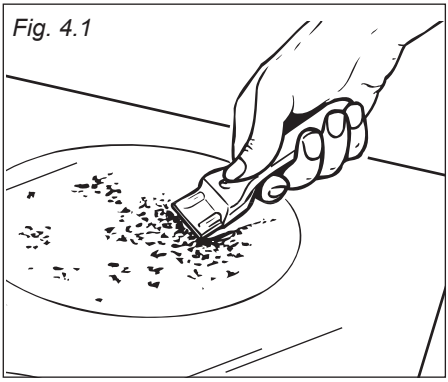
- Rimuovere eventuali liquidi tracimati e altri tipi di incrostazioni.
- Togliere la sporco o residui di cibo con uno straccio umido.
- Se si utilizza un detergente, assicurarsi che non sia abrasivo o corrosivo. Detergenti abrasivi possono danneggiare irreparabilmente la superficie del piano cottura.
- Tutti i residui di sostanze utilizzate per la pulizia devono essere rimossi.
- Sporco, grassi e liquidi tracimati da cibi in ebollizione devono essere rimossi prima possibile. Se si solidificano sarà difficoltoso 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 perchè potrebbero danneggiare la superficie del piano.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive perchè possono graffiare irrimediabilmente la superficie del piano.

PARTI IN ACCIAIO INOX (solo per i modelli con cornice in acciaio inox)

Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito.
In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.

Fig. 4.1



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.

www.delonghi-cookers.it

Cod. 1106170/IT - ß4