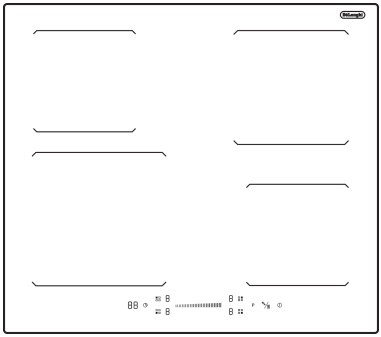
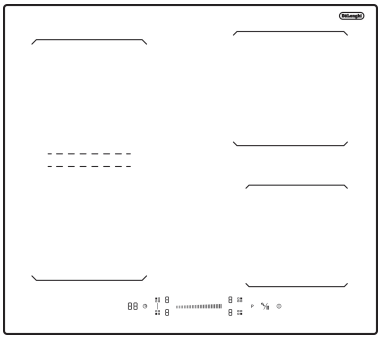
**Instruction Manual For Induction Hob** **ENGLISH**

**Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione** **ITALIANO**

## Mod: YLI 61



## Mod: YLI 61 BG



**THANK YOU FOR PURCHASING THE DE'LONGHI INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.**

# SAFETY WARNINGS

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.**

## Installation

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

## Operation and maintenance

### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.4
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

**Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when You remove the pan.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

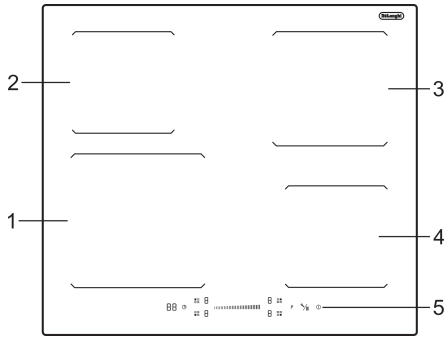
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 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.
- 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.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised

continuously.

- Power cord can’t accessible after installation.

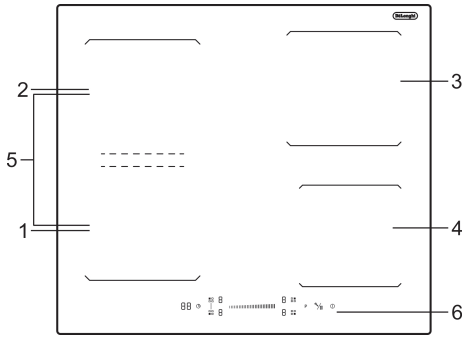
## Product Overview

### Top View




1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

**YLI 61**

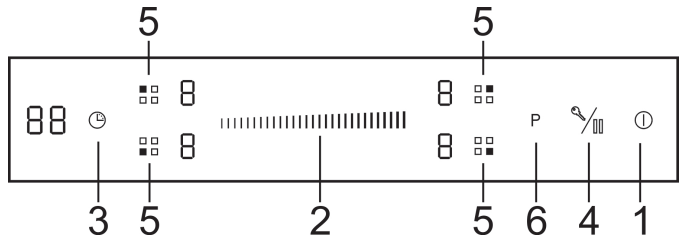



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. 3000 W zone, boost to 3600 W
6. Control panel

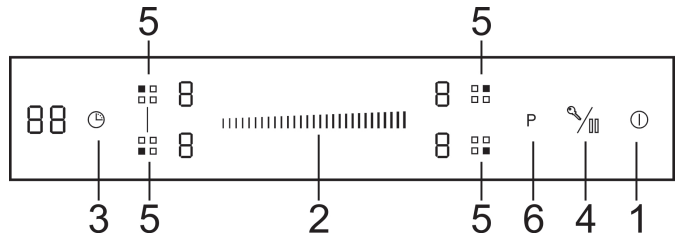
**YLI 61 BG**

## The Control Panel

**YLI 61**




**YLI 61 BG**



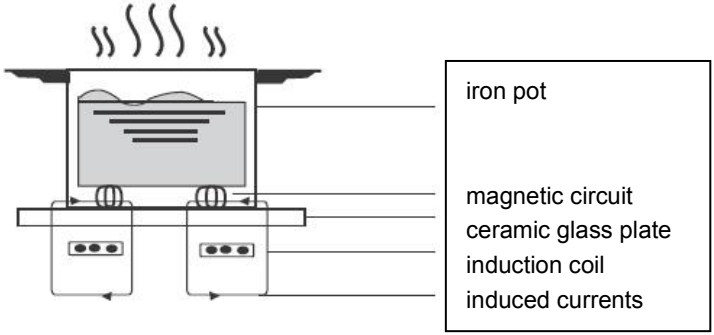

| | |
|---|---|
| 1. ON/OFF control | 4. Pause/Keylock control |
| 2. Power/Timer regulating key | 5. Heating zone selection controls |
| 3. Timer control | 6. Boost control |

## Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

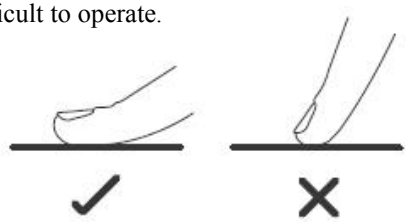



## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



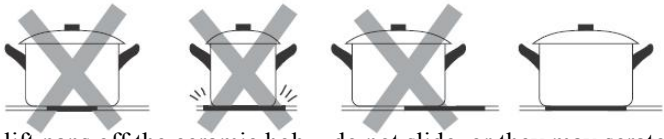
## Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

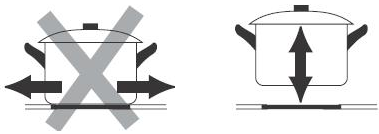
| Size of burner (mm) | The minimum cookware (diameter /mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| Bridge | 250 |

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

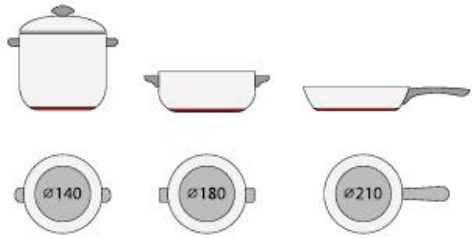
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
  - If you use smaller pots, performance could be affected
  - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected
  According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:




- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

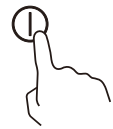
  If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

# Using your Induction Hob

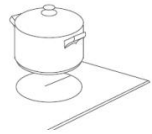
## To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

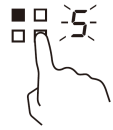
1. Touch the ON/OFF ⏻ switch. all the indicators show "– "



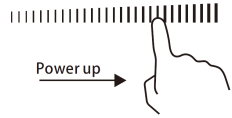
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



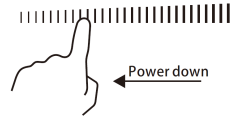
4. Select a heat setting by touching the "slider" control.
   - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.



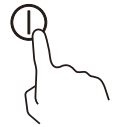

## When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off

2. Turn the cooking zone off by touching "slider"control down to"0". Make sure the display shows"0".




3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

"H" will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Using the Power Management

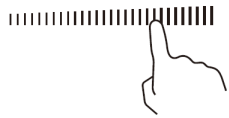
It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

### To enter the power management function

Turn on the hob, then press at the same time the timer control and key lock. The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.

### To switch to another level

Select a power level by touching the slider control. There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them.
"P1": the maximum power is 2.5 Kw.
"P2": the maximum power is 3.5 Kw.
"P3": the maximum power is 4.5 Kw.
"P4": the maximum power is 5.5 Kw.
"P5": the maximum power is 7.2 Kw.



### Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the timer control and key lock for confirmation, then the hob will be turned off.

# Using Boost function

## Activate the boost function

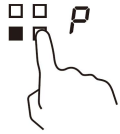
1. Select the zone with boost function (front left zone).

Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

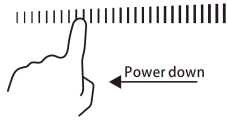
2. Touch the booster key P when the display is blinking, power level indication shows “P”.

## Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



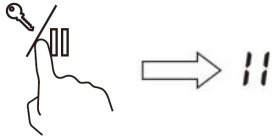

2. Touching the “slider” to cancel the Boost function, and select the level you want to set.




• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

# Using the Pause function

1. Press the Pause control, the heating zones stop working. All the zone indication show“||”




2. Press the Pause control once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don`t cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

**To lock the controls**

Touch the keylock control for 2 seconds. The timer indicator will show "Lo ".

**To unlock the controls**

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 2 seconds.
3. You can now start using your hob.

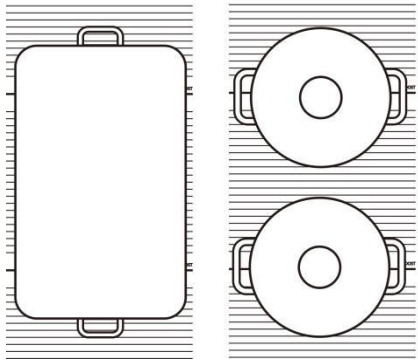
When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Residual Heat Warning

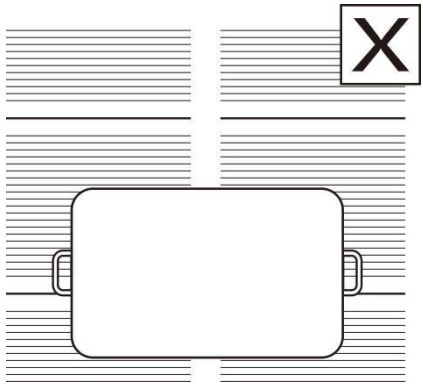
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

## Using Bridge zone function (only for YLI 61 BG)

- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the bridge zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.



- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

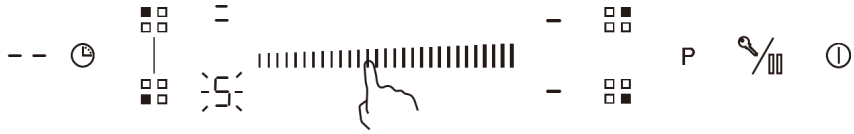



## Activate Bridge zone function

1. To activate the bridge area as a single big zone, press the front left zone key and rear left zone key at the same time.

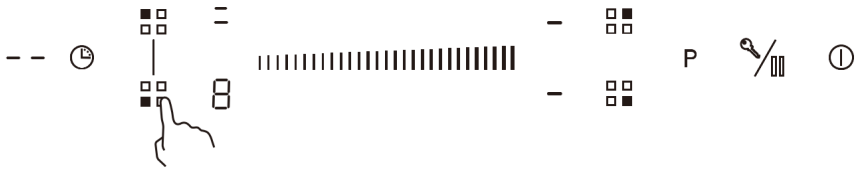
2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Bridge zone, and the corresponding indicator will flash.

3. Select the power level you want to set by touch “Slider”control.



### Cancel Bridge zone function

1. Touching one of the bridge zone to cancel the bright zone function.



2. The power setting works the same as any other normal area.

## Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| **Power level** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Default working timer (hour)** | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

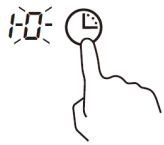
### Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '-' is not blinking).

Note: you can use the minute minder even if you are not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control, "10" will show in the timer display and "0" will flashes.



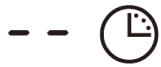
3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).

4. Touch timer control again, the “1” will flash.

5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time you set is 95 minutes.

6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

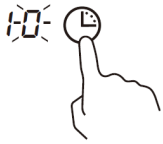
**7.** Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows“-- “ when the setting time finished.



## Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

2. Touch timer control, “10” will show in the timer display and “0” will flashes.




3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).

4. Touch timer control again, the “1” will flash.

5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time you set is 95 minutes.

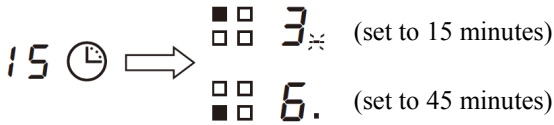
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
   NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

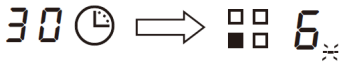
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

**If the timer is set on more than one zone:**

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.




2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.




Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

# Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

**Simmering, cooking rice**

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

**Searing steak**

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

**For stir-frying**

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a

lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## Heat Settings

| Heat setting | Suitability |
|---|---|
| 1 - 2 | • delicate warming for small amounts of food<br>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly<br>• gentle simmering<br>• slow warming |
| 3 - 4 | • reheating<br>• rapid simmering<br>• cooking rice |
| 5 - 6 | • pancakes |
| 7 - 8 | • sauteing<br>• cooking pasta |
| 9 | • stir-frying<br>• searing<br>• bringing soup to the boil<br>• boiling water |

# Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|---|---|---|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | 1. Switch the power to the cooktop off.<br>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)<br>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.<br>4. Switch the power to the cooktop back on. | • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.<br>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.<br>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:<br>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.<br>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.<br>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.<br>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.<br>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| Spillovers on the touch controls | 1. Switch the power to the cooktop off.<br>2. Soak up the spill<br>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.<br>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.<br>5. Switch the power to the cooktop back on. | • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

# Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|---|---|
| The cooktop cannot Be turned on. | No power. | Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.<br>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |
| Pans do not become hot and appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|---|---|
| E4/E5 | Temperature sensor failure | Please contact the supplier. |
| E7/E8 | Temperature sensor of the IGBT failure. | Please contact the supplier. |
| E2/E3 | Abnormal supply voltage | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E6/E9 | Bad induction hob heat radiation | Please restart after the induction hob cools down. |

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## Technical Specification

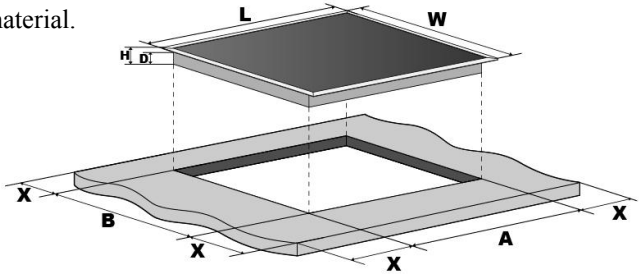
| | |
|---|---|
| Induction Hob | YLI 61 / YLI 61 BG |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Installed Electric Power | 7200W |
| Product Size D×W×H(mm) | 590×520×58 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560×490 |

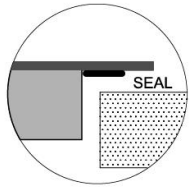
# Installation

## Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

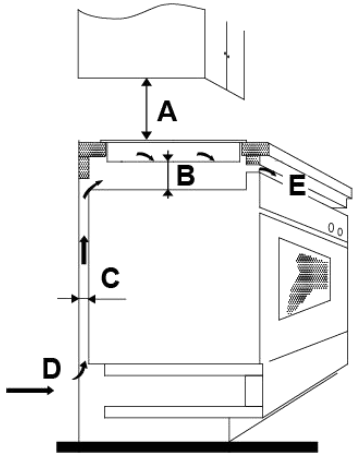


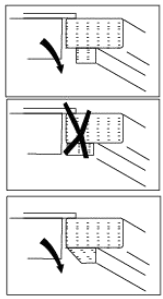




| Model No. | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| YLI 61<br>YLI 61 BG | 590 | 520 | 58 | 54 | 560 | 490 | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## When you have installed the hob, make sure that

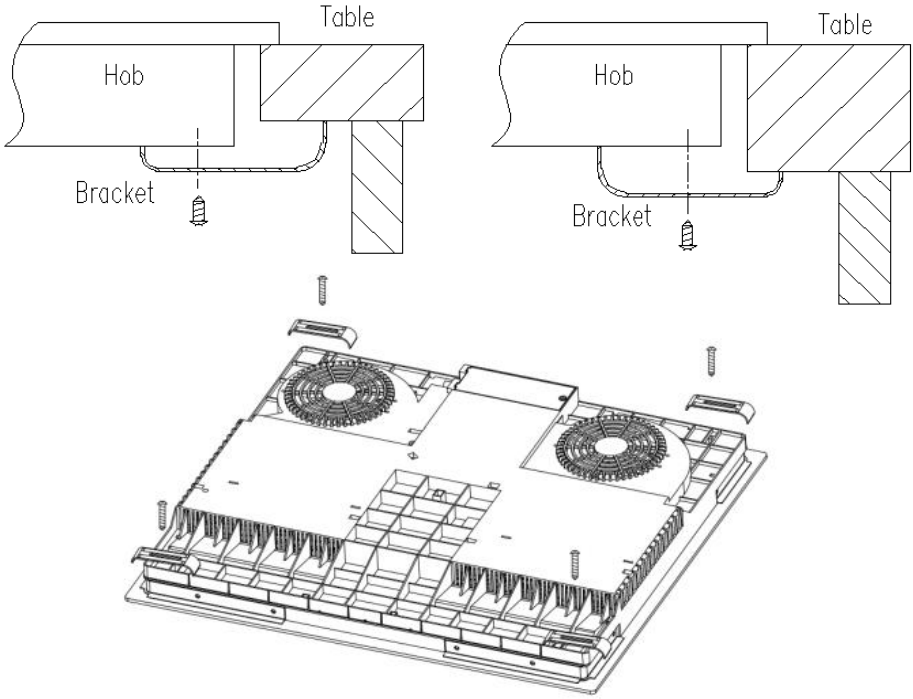
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface’s thickness.

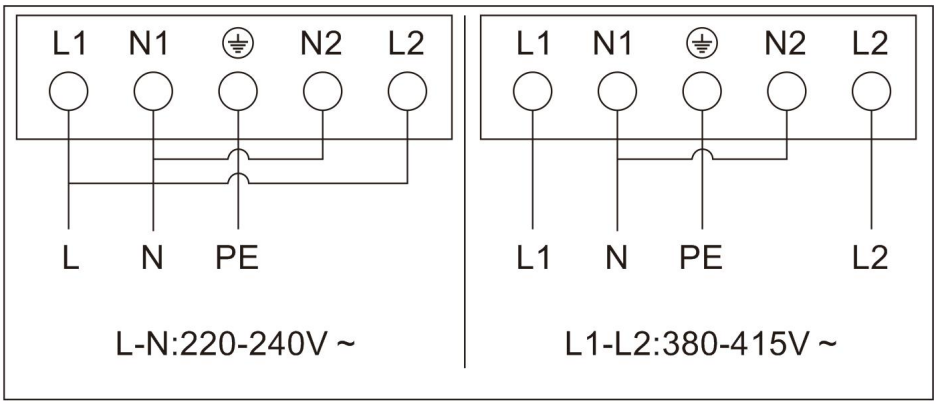



## Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.




- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

| | |
|---|---|
| <br>**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.** | This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.<br><br>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.<br><br>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.<br><br>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. |

# AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

**PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CHE SEGUONO.**

## Installazione

### Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

### Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si rimanda alla sezione <Installazione>.

## Uso e manutenzione

### Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

### Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.4
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

**Rischio di tagli**

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

**Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento

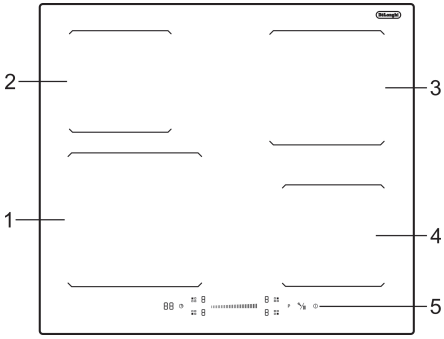
delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.

- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

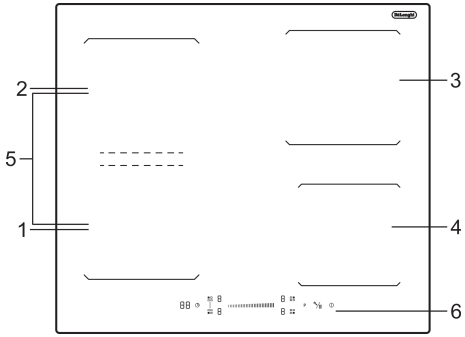
# Panoramica del prodotto

## Vista superiore




1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Pannello di controllo

**YLI 61**

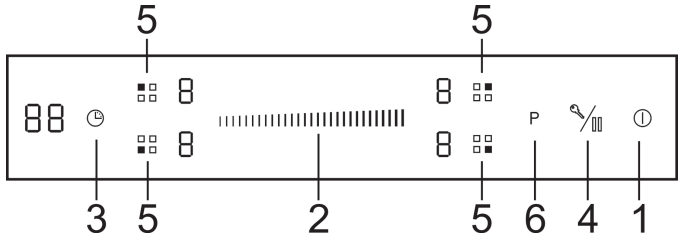



1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
6. Pannello di controllo

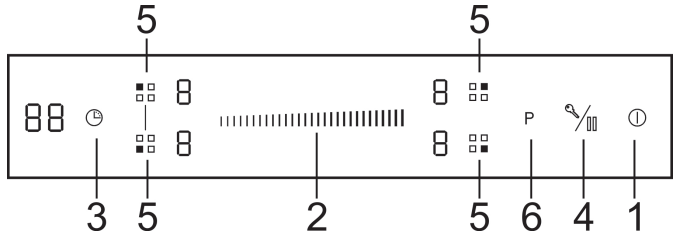
**YLI 61 BG**

## Pannello di controllo

**YLI 61**




**YLI 61 BG**



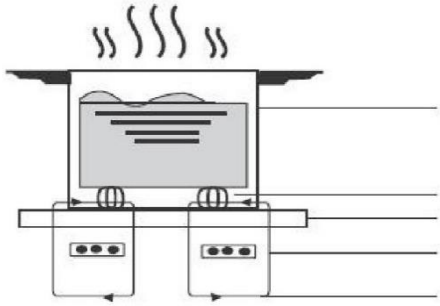

| | |
|---|---|
| 1. Comando di accensione e spegnimento | 4. Comando di pausa/blocco dei tasti |
| 2. Tasto di regolazione della potenza e del timer | 5. Comandi per la selezione della zona scaldante |
| 3. Comando del timer | 6. Controllo Boost |

## Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne.
Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

## Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro.
Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.



pentola in acciaio

circuito magnetico
piastra in vetroceramica
bobina a induzione

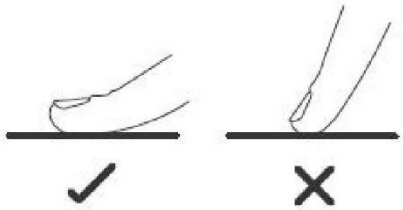
correnti indotte

## Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

## Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.

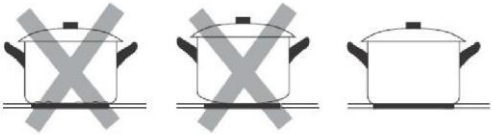


## Scelta degli utensili da cucina

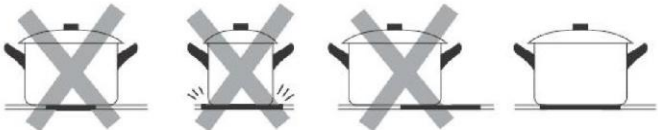
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
  3. Se U non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

| Dimensioni del bruciatore (mm) | Utensile da cucina minimo (diametro /mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| ponte | 250 |

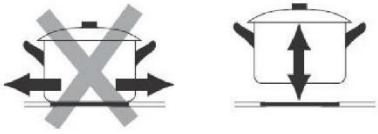
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.

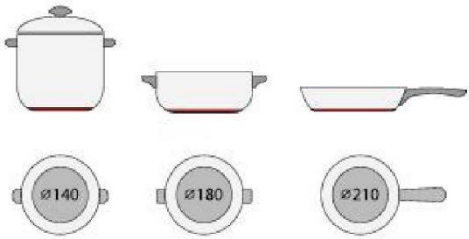


- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)

  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.

  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.

  A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:




- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.

- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

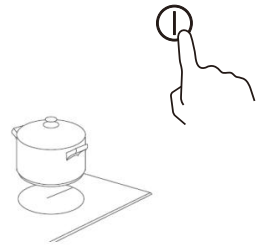
  Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.

# Uso del piano cottura a induzione

## Per avviare la cottura

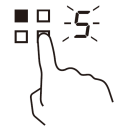
- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento ⏻ . Tutti gli indicatori mostrano "-"

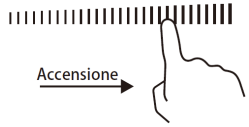


2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.

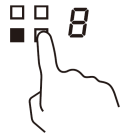


4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando “a cursore”.
   - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
   - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

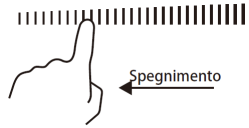



## Al termine della cottura

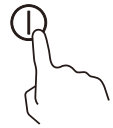
1. Toccare la selezione della zona scaldante da spegnere



2. Spegnere la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".




3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



4. Attenzione alle superfici calde

   "H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.

## Uso della gestione della potenza

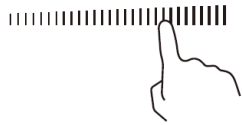
È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

### Per attivare la funzione di gestione della potenza

Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente il comando del timer e del blocco tasti. L'indicatore del timer visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.

### Per scegliere un altro livello

Selezionare un livello di potenza toccando il comando a cursore. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.
"P1": potenza massima 2,5 kW.
"P2": potenza massima 3,5 kW.
"P3": potenza massima 4,5 kW.
"P4": potenza massima 5,5 kW.
"P5": potenza massima 7,2 kW.



### Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente il comando del timer e di blocco tasti per conferma; il piano cottura si spegne.

# Uso della funzione Boost

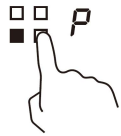
## Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione boost (zona anteriore sinistra).

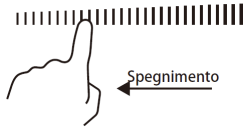
Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

2. Toccare il tasto booster P quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza mostra "P".

## Annullamento della funzione Boost




1. Selezionare la zona con funzione boost (zona anteriore sinistra).

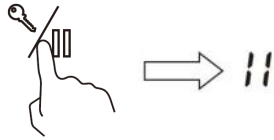



2. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

- La funzione Boost può durare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

# Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa, le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona mostrano "||"




2. Premendo nuovamente il comando Pausa , tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
- Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

## Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.

**Per bloccare i comandi**

Tocca il comando di blocco dei tasti per 2 secondi. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

**Per sbloccare i comandi**

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti .
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.

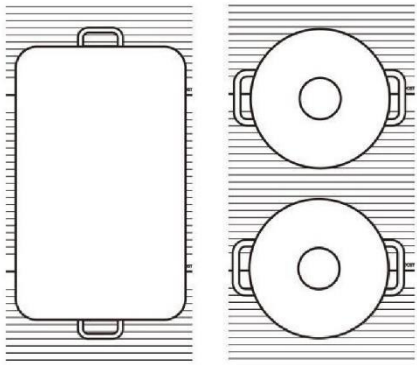
Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

## Avvertenza sul calore residuo

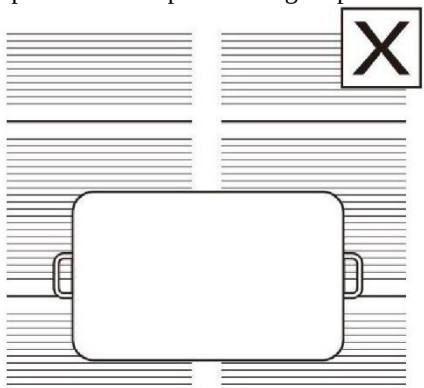
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

## Uso della funzione Zona ponte (solo per YLI 61 BG)

- Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
- L'area è costituita da due bobine indipendenti che possono essere controllate separatamente. Quando la zona ponte è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1 e 2.
- Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente la pentola.

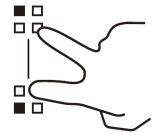


- Un piano cottura con più di una zona flessibile; non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.

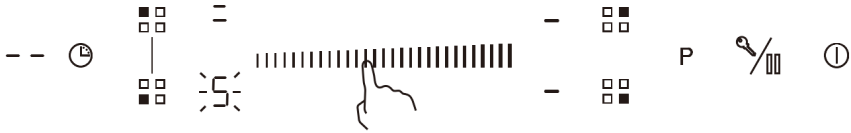


## Attivazione della funzione Zona ponte

1. Per attivare la zona ponte come un'unica grande zona, premere contemporaneamente il tasto zona anteriore sinistra e il tasto zona posteriore sinistra.

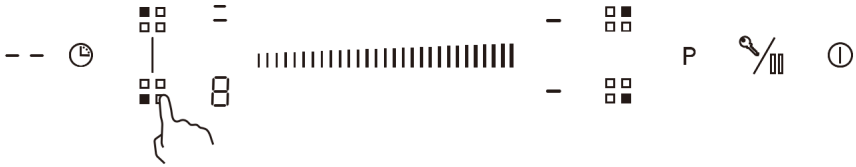


2. Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona ponte e l'indicatore corrispondente lampeggia.
3. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "Slider".



### Annullamento della funzione Zona ponte

1. Toccare una delle zone ponte per annullare la funzione della zona luminosa.




2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

## Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico.
Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura.
I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

| **Livello di potenza** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Timer di funzionamento predefinito (ore)** | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

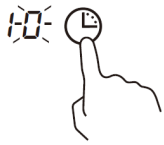
### Utilizzo del timer come promemoria minuti

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso. Il tasto di selezione della zona non è attivato (l'indicazione della zona "-" non lampeggia).

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

2. Toccare il controllo del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.



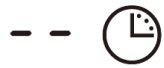
3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).

4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.

5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.

6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

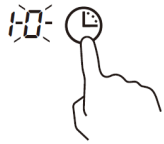
7. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



## Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer

2. Toccare il controllo del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.

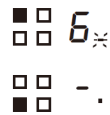



3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).

4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.

5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.

6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

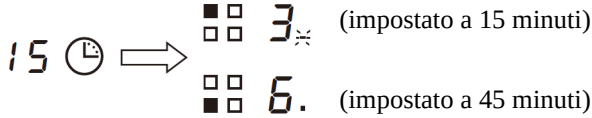



7. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

   Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

## Se il timer è impostato su più di una zona:

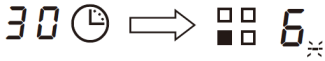
1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.




(impostato a 15 minuti)

(impostato a 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.




Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

# Linee guida per la cottura

Le fritture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

## Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

## Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

## Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

## Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.

5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

## Impostazioni della temperatura

| Impostazione della temperatura | Uso |
|---|---|
| 1 - 2 | • Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti<br>• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente<br>• Cottura a fuoco lento delicata<br>• Riscaldamento lento |
| 3 - 4 | • Riscaldamento<br>• Cottura a fuoco lento rapida<br>• Cottura del riso |
| 5 - 6 | • Pancake |
| 7-8 | • Sauté<br>• Cottura della pasta |
| 9 | • Rosolatura<br>• Scottatura<br>• Bollitura di zuppe<br>• Bollitura di acqua |

# Cura e pulizia

| Cosa? | Come? | Importante! |
|---|---|---|
| Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro) | 1. Spegnere il piano cottura.<br>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura.<br>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.<br>4. Accendere il piano cottura. | • Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione.<br>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.<br>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi. |
| Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro | Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:<br>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.<br>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.<br>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.<br>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro". | • Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.<br>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini. |
| Fuoriuscite sui comandi touch | 1. Spegnere il piano cottura.<br>2. Bagnare la fuoriuscita<br>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.<br>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.<br>5. Accendere il piano cottura. | • Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura. |

# Suggerimenti e istruzioni utili

| Problema | Possibili cause | Rimedi |
|---|---|---|
| Il piano di cottura non può essere acceso. | Assenza di corrente elettrica. | Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato. |
| I comandi touch non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica. |
| I comandi touch sono difficili da azionare. | È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli. | Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi. |
| Il vetro è graffiato. | Utensili da cucina con bordi irregolari.<br>Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati. | Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina".<br>Vedere "Cura e pulizia". |
| Alcune pentole producono crepitii e ticchettii. | Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa). | Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema. |
| Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata. | Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione. | Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura. |
| Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione. | La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscalda-mento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione. | Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola. |
| Le pentole non si riscaldano e il display lo indica. | Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.<br>Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura. | Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina".<br>Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura. |
| Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura). | Guasto tecnico. | Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato. |

## Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

| Problema | Possibili cause | Rimedi |
|---|---|---|
| E4/E5 | Guasto del sensore della temperatura. | Rivolgersi al fornitore. |
| E7/E8 | Guasto del sensore della temperatura IGBT. | Rivolgersi al fornitore. |
| E2/E3 | Tensione di alimentazione anomala. | Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione. |
| E6/E9 | Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione | Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo. |

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

## Specifiche tecniche

| | |
|---|---|
| Piano a induzione | YLI 61 / YLI 61 BG |
| Zone di cottura | 4 zone |
| Tensione di alimentazione | 220-240 V ~/ 50-60 Hz |
| Potenza elettrica installata | 7200 W |
| Dimensioni del prodotto D×L×A (mm) | 590×520×58 |
| Dimensioni dell'incasso A×B (mm) | 560×490 |

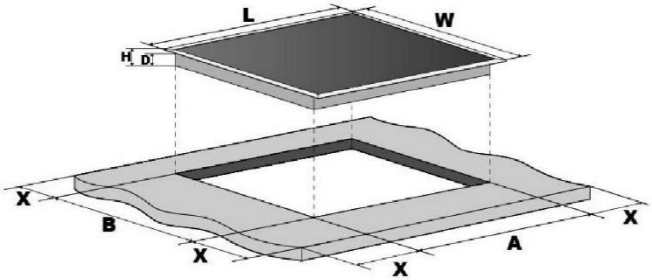
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

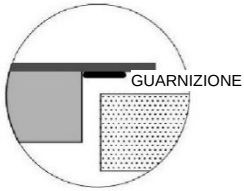
# Installazione

## Scelta delle attrezzature per l'installazione

- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

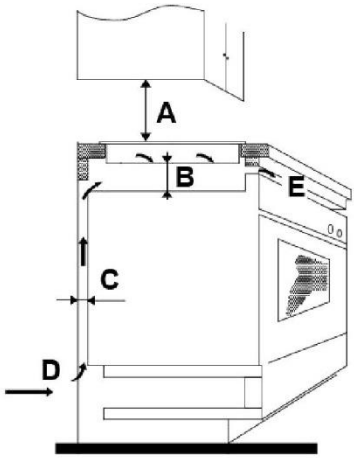
Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.

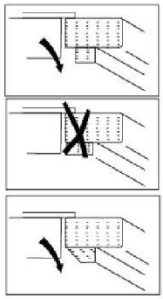



| Modello n. | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| YLI 61<br>YLI 61 BG | 590 | 520 | 58 | 54 | 560 | 490 | Min 50 |

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | Min 50 | Min 20 | Ingresso dell'aria | Uscita dell'aria 5 mm |

## Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

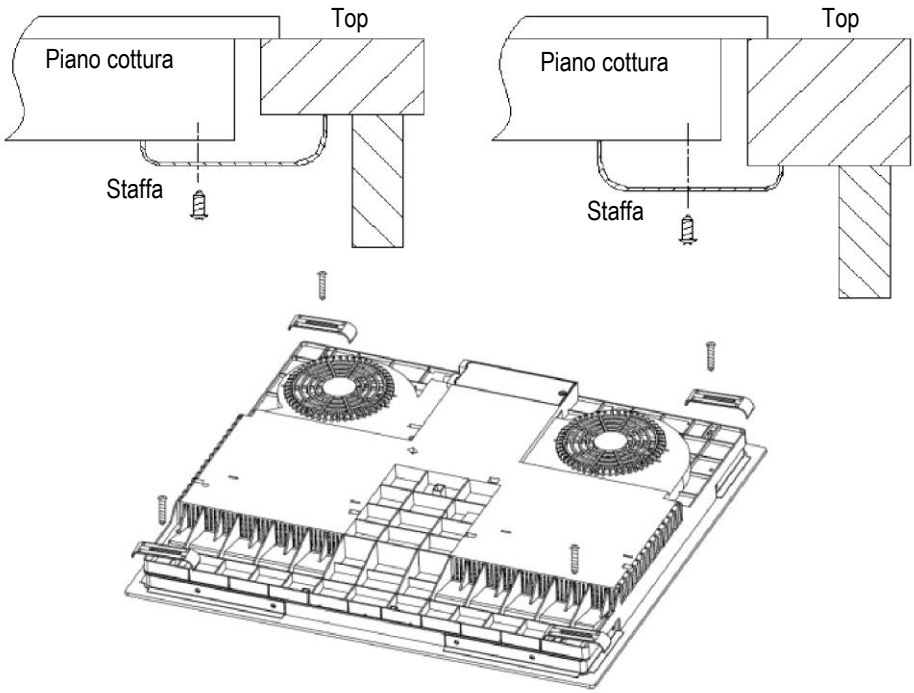
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d’aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

## Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

## Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).
- Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.

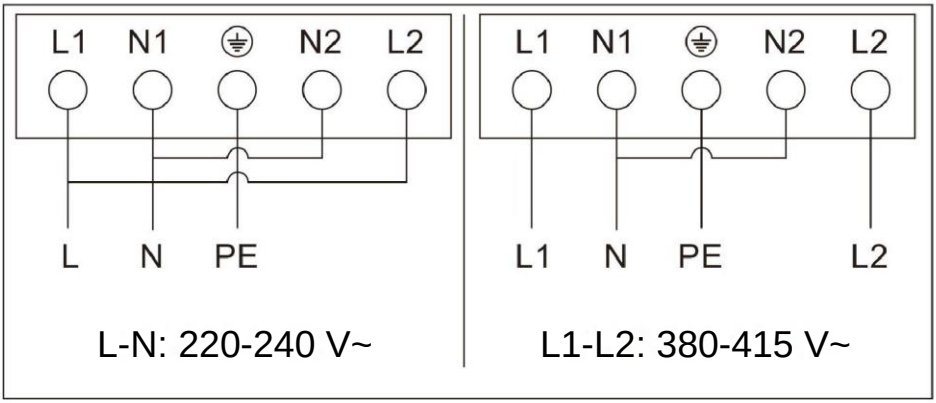



## Precauzioni

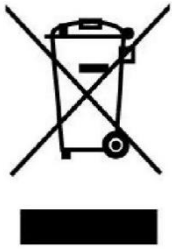
- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.




- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.



**SMALTIMENTO:**
**non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati.**
**Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.**

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

V1.0