

---

## **NOTICE D'UTILISATION**

Encastrable à induction

FR

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

# Tables des matières

<b>Pictogrammes utilisés</b> .....	<b>3</b>	Démarrage de la fonction de « Chauffage automatique » .....	23
<b>Sécurité</b> .....	<b>4</b>	Démarrage de la fonction de « Maintien au chaud » .....	24
Utilisation sûre .....	6	Démarrage de la fonction automatique « Porter à ébullition » .....	24
Limiteur de puissance .....	8	Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction .....	25
<b>Votre plaque de cuisson à induction</b> .....	<b>9</b>	Touche de la minuterie .....	25
Cher/chère client(e) ! .....	9	Mettre la cuisson en pause .....	28
Description .....	10	Sécurité enfants .....	28
Panneau de commandes .....	11	<b>Menu utilisateur</b> .....	<b>30</b>
Indications dans l'affichage .....	13	<b>Entretien</b> .....	<b>32</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>14</b>	Nettoyage de la surface en verre .....	32
La cuisson par induction .....	14	<b>Dépannage</b> .....	<b>34</b>
Bruits pendant la cuisson par induction .....	16	Généralités .....	34
Casseroles de cuisson par induction .....	16	Tableau de dépannage et des erreurs .....	34
Réglages de cuisson .....	18	<b>Installation</b> .....	<b>36</b>
Utilisation de la minuterie .....	19	<b>Sécurité</b> .....	36
Zones de cuisson Bridge Induction .....	19	Préparations pour l'installation .....	38
Détection automatique de casserole .....	19	Installation intégrée .....	39
Réglage du niveau de puissance .....	19	Raccordement électrique .....	40
Fonction "maintien au chaud" .....	20	Raccordement et contrôle .....	42
Fonction de « Préchauffage automatique » .....	20	<b>Aspects environnementaux</b> .....	<b>43</b>
Fonction « Porter à ébullition » automatique .....	20	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage .....	43
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>22</b>		
Commencer la préparation .....	22		
Utilisation de la fonction « Boost » .....	23		
Finir la cuisson .....	23		


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

**Informations, conseils, astuces, ou recommandations**

 ATTENTION !

**Attention – danger**

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

**Attention – risque de choc électrique**

 SURFACE BRÛLANTE !

**Attention – risque de brûlure**

 RISQUE D'INCENDIE !

**Attention – risque d'incendie**

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

## Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

### ATTENTION !

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

### RISQUE D'INCENDIE !

- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

### REMARQUE

- **ATTENTION !** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.

Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate !

La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.

Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.

Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.

N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.

Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.

La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.

Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

**AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

## **La plaque vitrocéramique est cassée**

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent pendant un certain temps. Tenez les enfants éloignés de la plaque de cuisson pendant et à la fin de la cuisson.

## **Utilisation de l'induction**

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

## **Utilisation sûre**

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.

- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.

### Sécurité anti-surchauffe des foyers d'induction

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui protège les composants électroniques contre les dommages. Le dispositif de protection fonctionne de plusieurs façons. Lorsque la température du foyer de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance du foyer de cuisson continue de baisser, jusqu'à ce que les mécanismes de sécurité éteignent complètement le foyer de cuisson. Lorsque la table de cuisson est refroidie, sa puissance totale est à nouveau disponible.

## Limiteur de temps de cuisson

### ATTENTION !

Si une zone de cuisson reste allumée pendant une durée anormalement longue, elle s'éteint automatiquement.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
1 et 2	6 heures
3 et 4	6 heures
5	4 heures
6, 7 et 8	1,5 heures

Le limiteur de temps de cuisson désactive les foyers si la durée affichée s'est écoulée.

Réglage	La zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9 après :
Boost	5 minutes

Les minuteurs liés aux foyers de cuisson ont la priorité sur le limiteur de temps de cuisson.

## Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.



# Votre plaque de cuisson à induction

Cher/chère client(e) !

Bienvenue dans la famille ASKO qui s'agrandit constamment !

Nous sommes fiers de nos appareils. Nous espérons que vous apprécierez cet appareil et qu'il vous apportera une aide de toute fiabilité pendant de nombreuses années.

Veillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.**

La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

## CONSEILS

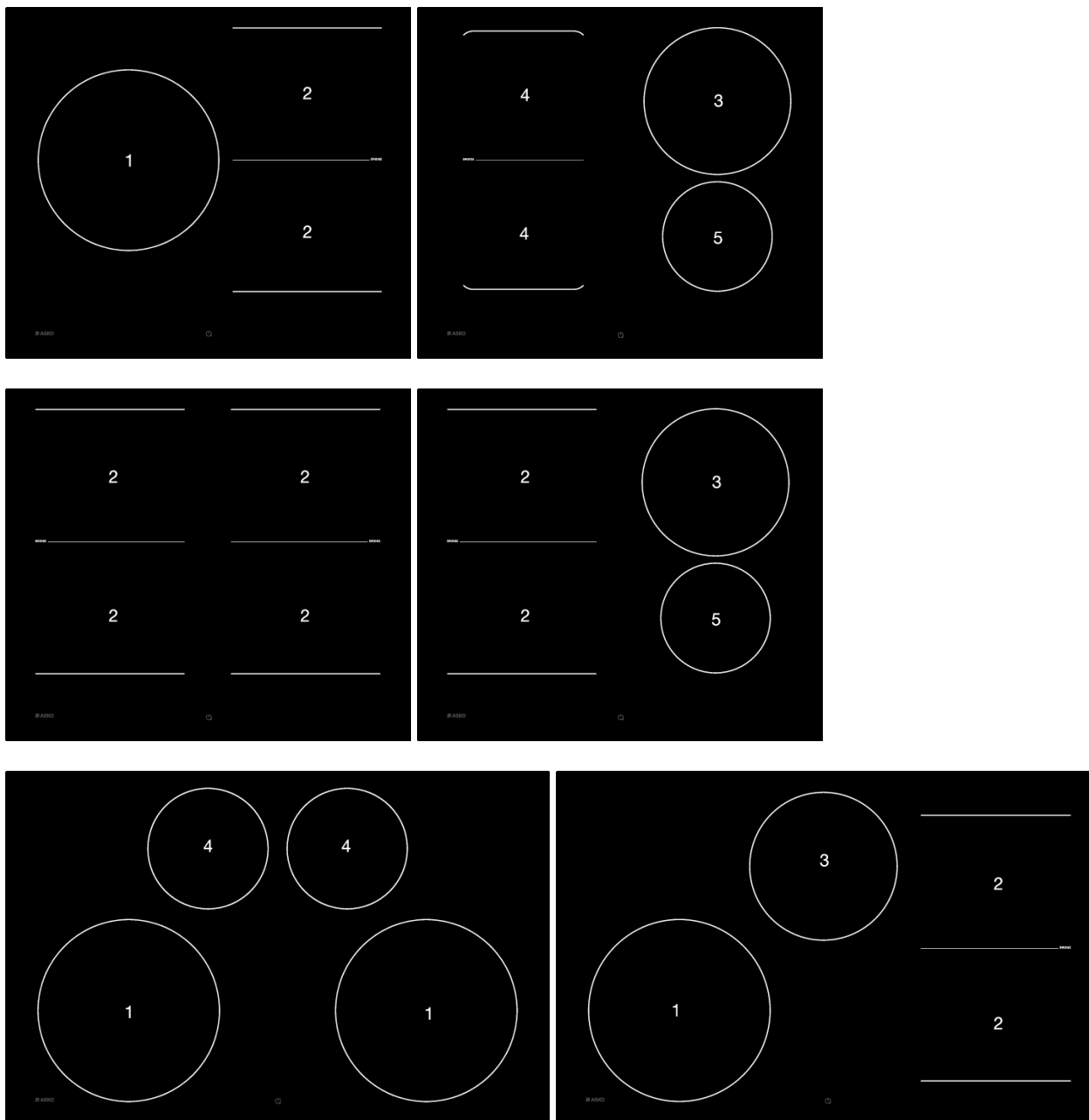
Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

# Votre plaque de cuisson à induction

## Description

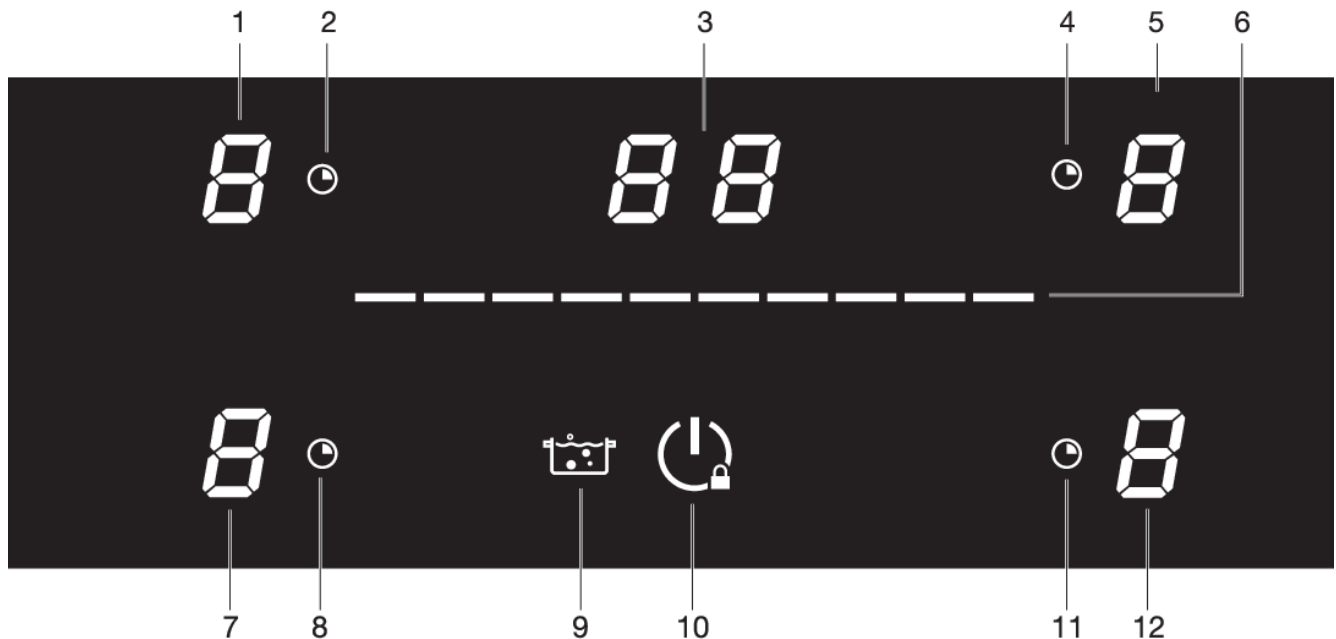
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zone de cuisson  $\varnothing$  250 mm / 2,3 kW (3,0 kW en mode Boost)
2. Zones de cuisson Bridge Induction 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zone de cuisson  $\varnothing$  210 mm / 2,3 kW (3,0 kW en mode Boost) / zone à utiliser pour la fonction « Porter à ébullition ».
4. Zone de cuisson  $\varnothing$  145 mm / 1,4 kW (2,1 kW en mode Boost)
5. Zone de cuisson  $\varnothing$  160 mm / 1,4 kW (1,85 kW en mode Boost)



# Votre plaque de cuisson à induction

## Panneau de commandes






1. Touche de la zone de cuisson arrière gauche (afficheur de la zone de cuisson)
2. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson arrière gauche
3. Touche de minuterie (afficheur de la minuterie)
4. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson arrière droite
5. Touche de la zone de cuisson arrière droite (afficheur de la zone de cuisson)
6. Curseur
7. Touche de la zone de cuisson avant gauche (afficheur de la zone de cuisson)
8. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson avant gauche
9. Touche de la fonction « Porter à ébullition » [Menu utilisateur]
10. Touche Marche/Arrêt [touche Sécurité enfants]
11. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson avant droite
12. Touche de la zone de cuisson avant droite (afficheur de la zone de cuisson)

### Explication des fonctions des touches tactiles

Touche tactile/curseur	Description
	<b>Marche/Arrêt + Sécurité enfants</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en marche ou à l'arrêt de la plaque de cuisson.</li><li>• Activation de la sécurité enfants.</li><li>• Ouverture du menu utilisateur (avec les touches « Porter à ébullition » et celles des zones de cuisson).</li></ul>
	<b>Curseur</b> Avec le curseur, vous pouvez :


# Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/curseur	Description
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Définir un niveau de puissance (lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée).</li><li>• Définir une durée de cuisson (lorsque la minuterie est sélectionnée).</li><li>• Sélectionner un paramètre (dans le menu utilisateur).</li></ul>
	<b>Sélectionner une zone de cuisson et l'afficheur correspondant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sélectionner une zone de cuisson.</li><li>• Visualiser le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson sur l'afficheur.</li></ul>
	<b>Minuterie</b> <p>La minuterie facilite la cuisson en vous permettant de régler la durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée. Une fois la durée programmée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore. Désactivez le signal sonore en appuyant sur la touche de la minuterie, sinon il s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps. La minuterie peut être réglée indépendamment pour chacune des zones de cuisson.</p> <b>Minuterie</b> <p>Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.</p>
	<b>Fonction « Porter à ébullition » automatique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cette plaque de cuisson dispose d'une fonction de cuisson automatique. Les performances de ces fonctions de cuisson dépendent en grande partie de la batterie de cuisine utilisée et de certains autres paramètres :<ul style="list-style-type: none"><li>- Les fonctions de cuisson automatique sont plus performantes avec des casseroles en acier inoxydable dotées de fonds en sandwich.</li><li>- Les fonctions de cuisson automatique sont moins performantes avec des batteries de cuisine à base d'aluminium ou des casseroles à plusieurs couches.</li><li>- L'utilisation de batteries de cuisine en fonte ou en acier n'est pas recommandée.</li><li>- Si vous déplacez la casserole d'une zone à l'autre, les fonctions de cuisson automatique ne seront pas appliquées.</li><li>- Si vous soulevez la casserole pendant plus de 20 secondes, les fonctions de cuisson automatique seront désactivées.</li></ul></li></ul>

# Votre plaque de cuisson à induction

## Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
1-9	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
b	Niveau Boost activé.
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé.  <b>SURFACE BRÛLANTE !</b> <b>Danger ! Risque de brûlures.</b>
L	La sécurité enfants est activée.
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
U	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
n	Zones Bridge Induction connectées activées.

## La cuisson par induction

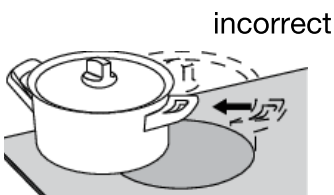
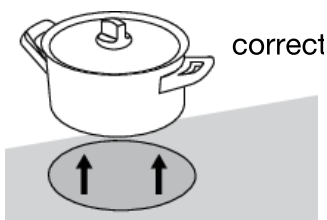


### La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

### La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



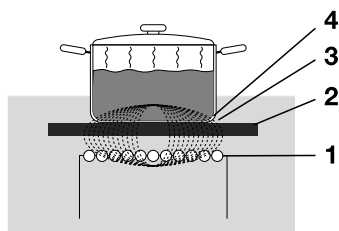
### REMARQUE

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

### Fonctionnement des touches tactiles et du curseur

- Les commandes tactiles peuvent demander un certain temps d'adaptation si vous êtes habitué à d'autres commandes (rotatives). Placer le bout de votre doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- La commande de la plaque de cuisson s'effectue à l'aide d'un curseur. Vous pouvez soit appuyer sur la partie concernée du curseur, soit faire glisser votre doigt sur le curseur pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Pour définir la puissance d'une zone de cuisson, effleurez l'endroit approprié sur ce dernier. Lorsque vous effleurez le curseur, le niveau de puissance sélectionné apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.
- La partie sélectionnée du curseur est entièrement éclairée.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur.

## Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

## Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

## Rapide

Grâce aux niveaux de puissance élevés de la table de cuisson à induction, la cuisson des aliments est très rapide.

## Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne sont pas plus chaudes que les casseroles elles-mêmes, les aliments renversés ne risquent pas de brûler le verre.

## Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

## Répartition de la capacité des foyers de cuisson

Selon le modèle de la table de cuisson, les zones de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont activées en même temps, la capacité disponible est automatiquement partagée entre elles.

Lorsque la capacité maximale de la combinaison des niveaux de cuisson est atteinte lors du réglage, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites au réglage le plus élevé possible à ce moment. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de contrôle correspondant.

## Bruits pendant la cuisson par induction

- **Cliquetis**

Ce son peut être dû à des réglages de puissance inférieurs ou à la détection automatique de la casserole.

- **Les casseroles émettent des sons**

Les casseroles peuvent générer du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

Pour augmenter la durée de vie et les performances de l'électronique, l'appareil est équipé de ventilateurs. Lors de l'utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne toujours pendant plusieurs minutes après que la table de cuisson a été éteinte.

## Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :

- un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
- un fond plat.

### CONSEILS

Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium



## ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut éclater (l'émail se détache de l'acier), si vous allumez la table de cuisson à un réglage élevé lorsque la casserole est (trop) sèche ;
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe ;
- chauffer lentement les récipients émaillés.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

### Le diamètre de la casserole

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

## REMARQUE

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.

### Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

### Détection automatique de casserole

Le foyer détecte automatiquement une casserole appropriée placée dessus. L'afficheur du foyer s'allume.

Un niveau de puissance peut être réglé.

- Dans le cas où il n'y a pas de casserole (appropriée) sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche au moment où vous réglez le niveau de puissance. Le symbole disparaît lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
- Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance du réglage précédent.

# Utilisation

## Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Allure de chauffe réglée	Fonction
Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire frémir du bouillon,</li><li>• faite mijoter des viandes,</li><li>• faite mijoter des légumes,</li><li>• faire fondre du chocolat,</li><li>• pocher,</li><li>• faire fondre du fromage.</li></ul>
Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :	<ul style="list-style-type: none"><li>• terminer la cuisson de grandes quantités,</li><li>• décongeler des légumes durs,</li><li>• frire des tranches épaisses de viande panée.</li></ul>
Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuire des crêpes épaisses,</li><li>• frire du bacon (gras),</li><li>• cuire des pommes de terre crues,</li><li>• faire du poisson pané,</li><li>• cuire du poisson,</li><li>• frire des tranches fines de viande panée.</li></ul>
Utilisez le niveau 9 pour :	<ul style="list-style-type: none"><li>• saisir les viandes,</li><li>• cuire du poisson,</li><li>• cuire des omelettes,</li><li>• frire les pommes de terre cuites à l'eau,</li><li>• frire en profondeur des aliments.</li></ul>
Utilisez les réglages boost pour :	<ul style="list-style-type: none"><li>• porter rapidement liquides à ébullition,</li><li>• blanchir les légumes,</li><li>• chauffer l'huile et la graisse,</li><li>• wok.</li></ul>

## Utilisation de la minuterie

- En mode minuterie (compte à rebours) : une fois la durée programmée écoulée, une alarme retentit.
  - *La minuterie peut être réglée pour une durée maximum de 99 minutes.*
  - *Le fonctionnement de la minuterie est indépendant de celui de la plaque de cuisson.*
  - *La minuterie peut uniquement être désactivée ou réglée lorsque la plaque de cuisson est allumée.*
  - *Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.*
- En mode minuterie de cuisson : la minuterie est associée à une zone de cuisson active. Une fois la durée programmée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
  - *La minuterie de cuisson peut être réglée pour chaque zone de cuisson active, pour une durée maximale de 99 minutes.*
  - *Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.*

## Zones de cuisson Bridge Induction

- Deux zones de cuisson à Bridge Induction peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière (au moins 22 cm).

## Détection automatique de casserole

Cette plaque de cuisson à induction est équipée d'un système de reconnaissance automatique des casseroles. Lorsqu'une casserole est placée sur une zone de cuisson, la commande correspondante s'allume automatiquement et la zone passe en mode veille.

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - *La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

## Réglage du niveau de puissance

Les zones de cuisson disposent de 9 niveaux de réglage et d'une fonction « Boost » (b). Après avoir allumé la plaque de cuisson, vous disposez de 5 secondes pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Réglez la puissance en effleurant le curseur. Le premier appui permet de régler le niveau de puissance correspondant à la partie du curseur sur laquelle vous appuyez. Le réglage du niveau de puissance change lorsque vous déplacez votre doigt sur le curseur.

Le niveau augmente lorsque vous glissez vers la droite. Le niveau diminue lorsque vous glissez vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson se met en marche selon le niveau défini.

# Utilisation

## Fonction « Boost »

La fonction « Boost » permet de cuire à la puissance maximale pendant une courte durée (max. 5 minutes). Une fois la durée maximale de la fonction « Boost » écoulée, la puissance revient au niveau 9.

## Fonction "maintien au chaud"

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud directement après la cuisson (à environ 70 °C).

- Cela permet d'éviter que les liquides ne débordent ou ne brûlent au fond de la casserole.
- Cette fonction peut être activée indépendamment sur toutes les zones de cuisson.
- Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale de la fonction « Maintien au chaud » est de 2 heures.

## Fonction de « Préchauffage automatique »

Cette fonction permet d'augmenter la température de la zone de cuisson au niveau 9 afin de lui faire atteindre rapidement la température souhaitée. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance revient au réglage défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 9.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (en secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

## Fonction « Porter à ébullition » automatique

Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, la zone sélectionnée passe en mode standard au niveau de puissance 5 afin d'économiser de l'énergie. Vous pouvez modifier ce réglage à l'aide du curseur à tout moment pendant l'utilisation de cette fonction.

### Attention

- Utilisez une casserole contenant de l'eau douce d'une température inférieure à 40 °C.
- Aucun ingrédient ne doit être présent dans la casserole pendant l'ébullition, qu'il s'agisse de sel ou d'aliments.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit être compris entre 3 et 6 cm.
- Le processus de pré-ébullition peut se faire avec ou sans couvercle.

- Le fait d'ajouter de l'eau pendant que le fonction « Porter à ébullition » est active réduit les performances de cette dernière.

# Fonctionnement

Utilisez le bout de vos doigts en les posant à plat sur une touche ou sur le curseur afin d'obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent que sous une légère pression du bout du doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.

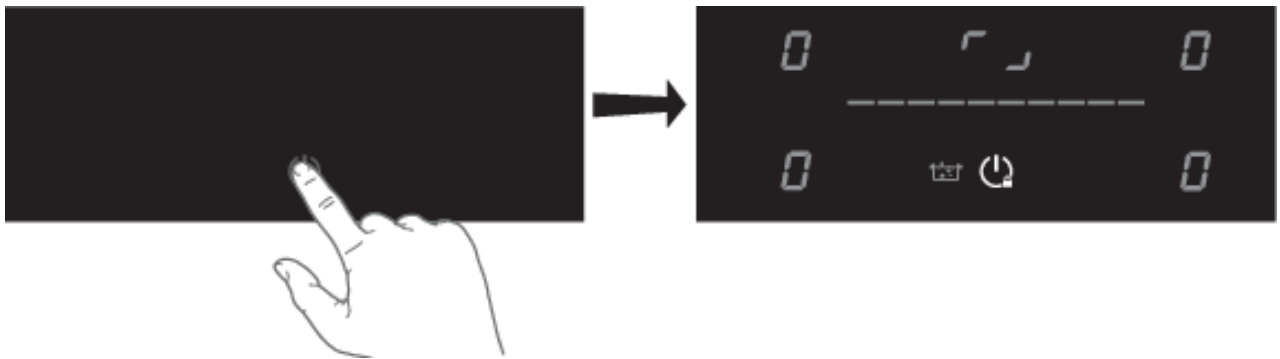
Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.

## Commencer la préparation

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - *Tous les afficheurs des zones de cuisson affichent « 0 », ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.*

### CONSEILS

Si la plaque de cuisson à induction reste inutilisée pendant 25 secondes, elle s'éteint automatiquement.



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
  - *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*

### CONSEILS

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

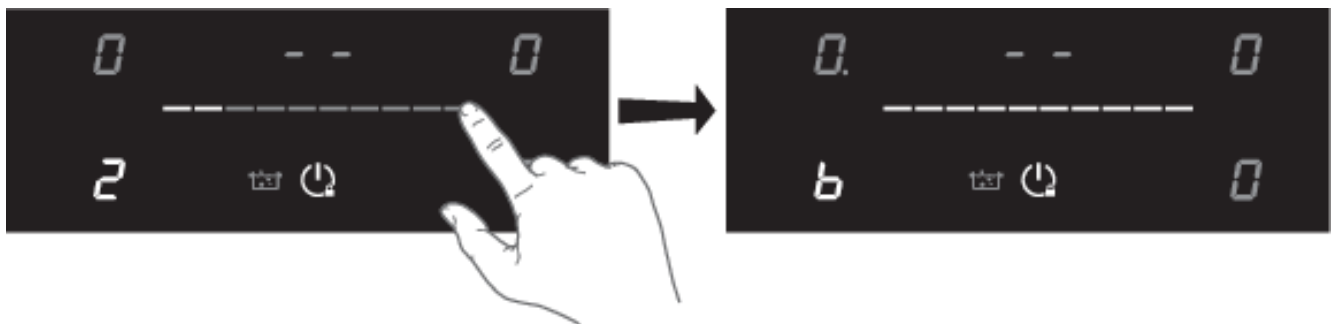
3. La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.
  - *Un seul signal sonore retentit.*
  - *La valeur « 0 » de la zone de cuisson sélectionnée apparaît clairement pendant environ 3 secondes.*
4. Vous disposez d'un délai de 3 secondes pour régler le niveau de puissance en effleurant le curseur.
  - *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
  - *Définissez un niveau supérieur ou inférieur à l'aide du curseur.*
  - *Au bout de 5 secondes, le curseur s'éteint.*



## Utilisation de la fonction « Boost »

Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire pendant 5 minutes maximum au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Effleurez le curseur et faites-le glisser vers la droite.
  - L'afficheur indique « b ».
  - Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.



## Finir la cuisson

1. La touche de la zone de cuisson permet d'éteindre cette dernière.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt.

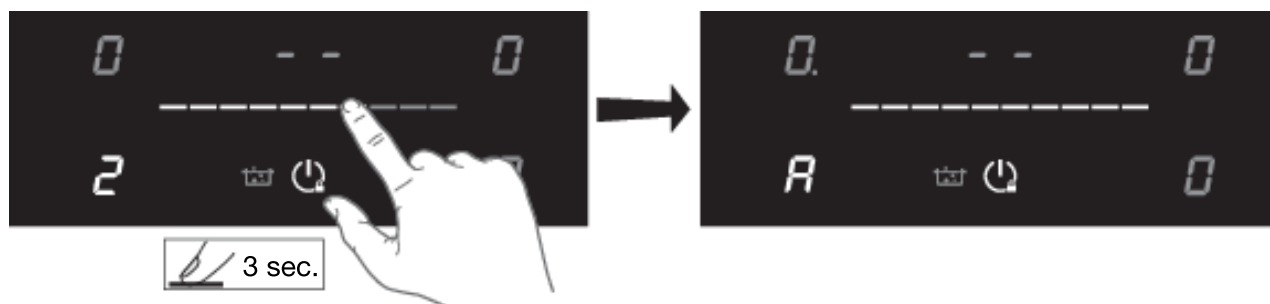
### SURFACE BRÛLANTE !

Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

## Démarrage de la fonction de « Chauffage automatique »

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur le curseur et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).

# Fonctionnement

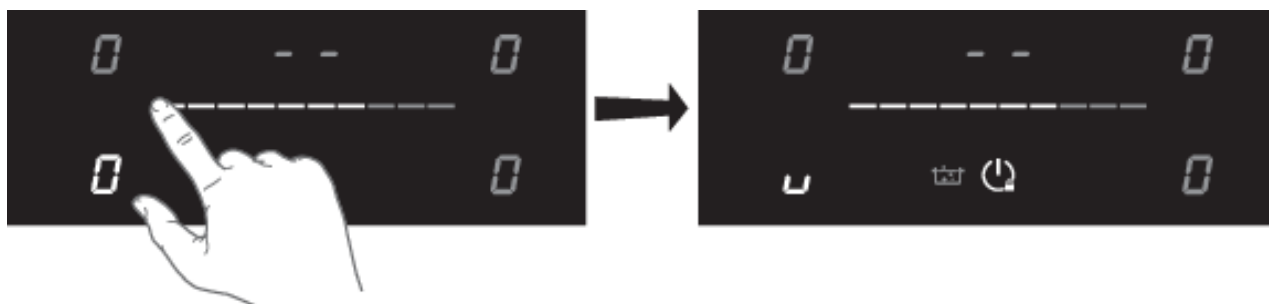


- Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.

4. Pour arrêter la fonction de « Préchauffage automatique », sélectionnez la zone de cuisson et effleurez le curseur.

## Démarrage de la fonction de « Maintien au chaud »

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
3. Effleurez le curseur et faites glisser votre doigt vers la gauche entre les niveaux 0 et 1 pour sélectionner la fonction de « Maintien au chaud ».
  - Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.

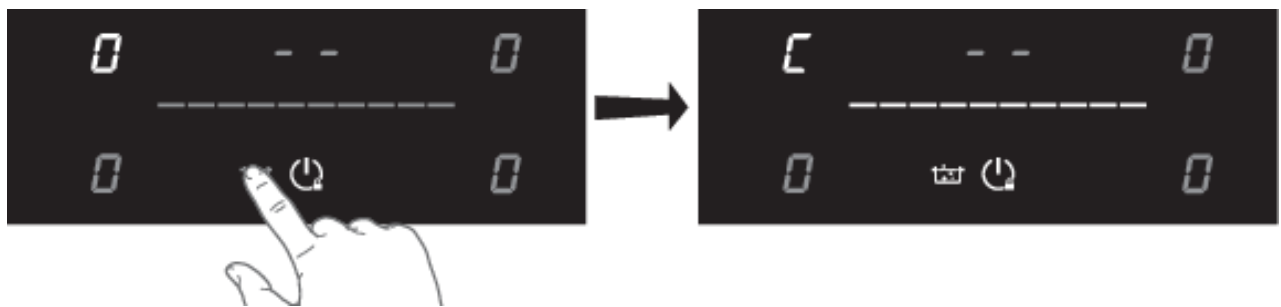


4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de « Maintien au chaud ».

## Démarrage de la fonction automatique « Porter à ébullition »

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
  - La fonction de cuisson automatique ne fonctionne qu'avec les zones de cuisson de 210mm de diamètre !
3. Appuyez sur la touche de la fonction « Porter à ébullition » pour démarrer la fonction « Porter à ébullition »
  - Le symbole « C » apparaît. La fonction « Porter à ébullition » est sélectionnée.





- Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Porter à ébullition ».

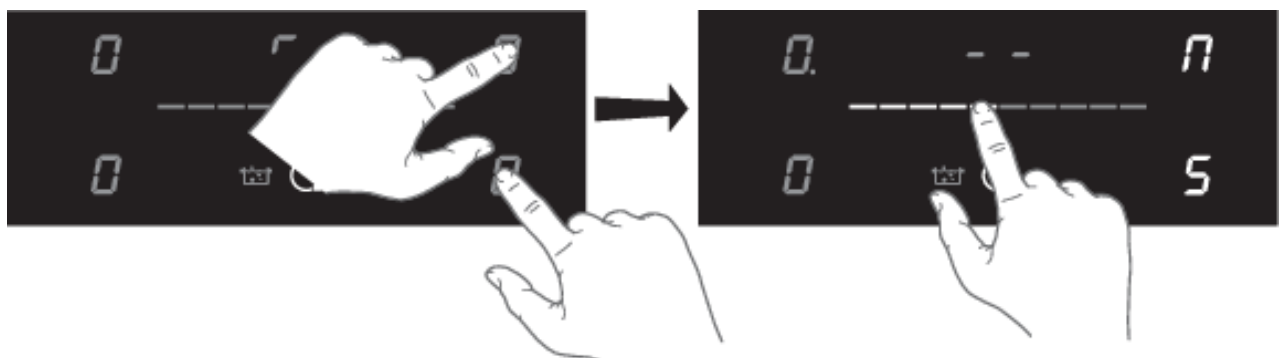
## Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction

Deux zones de cuisson à Bridge Induction peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière (au moins 22 cm).

### CONSEILS

Le couplage peut être effectuée si la plaque de cuisson détecte des récipients sur les deux zones de cuisson. Si vous souhaitez utiliser deux casseroles séparées, placez une casserole sur la zone de cuisson avant et sélectionnez un niveau de puissance. Placez ensuite la deuxième casserole sur la zone de cuisson arrière et réglez un niveau de puissance pour cette zone.

- Appuyez simultanément sur les touches de la zone de cuisson gauche ou droite.
  - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*
- Utilisez le curseur pour définir la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones de cuisson couplées.



- Pour modifier ultérieurement la puissance de cuisson des zones de cuisson couplées, appuyez d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant.

### Découplage des zones de cuisson à Bridge Induction

- Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
  - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*

## Touche de la minuterie

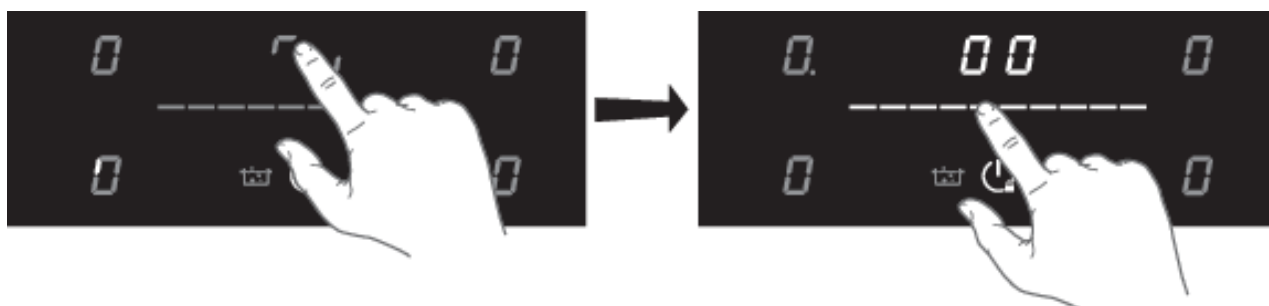
### Utilisation de la minuterie (compte à rebours)

## CONSEILS

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie pour activer cette dernière.
  - *L'afficheur de la minuterie indique « 0.00 ».*



2. Utilisez le curseur pour définir la durée souhaitée (de 0 à 99 minutes).
  - *Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Si vous glissez rapidement de gauche à droite et que vous soulevez votre doigt à l'extrémité du curseur, la durée continue d'augmenter. Faites glisser de droite à gauche pour réduire la durée de cuisson.*
  - Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.
  - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
  - *La dernière minute est affichée en secondes.*
  - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.
  - *L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (le réglage se fait dans le Menu utilisateur-U7).*

## CONSEILS

- Appuyez sur la touche de la minuterie, puis sur la position « 0 » du curseur pour éteindre la minuterie avant que le temps ne se soit écoulé.

### Utilisation de la minuterie de cuisson avec fonction d'arrêt

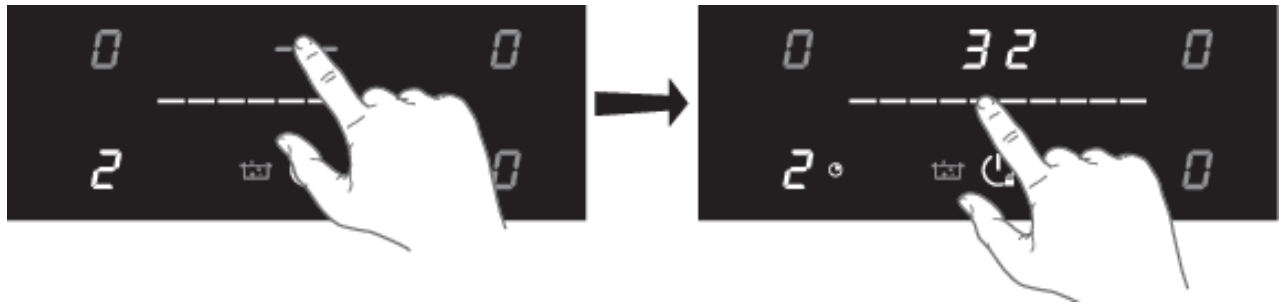
## CONSEILS

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.

- *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*



3. Utilisez le curseur pour définir la durée souhaitée (de 0 à 99 minutes).
  - Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Si vous glissez rapidement de gauche à droite et que vous soulevez votre doigt à l'extrémité du curseur, la durée continue d'augmenter. Faites glisser de droite à gauche pour réduire la durée de cuisson.
  - Si vous souhaitez régler une durée inférieure à 10 minutes, appuyez à nouveau sur la touche de minuterie.
  - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
  - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.
  - *L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (le réglage se fait dans le Menu utilisateur-U7).*

## CONSEILS

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

### Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez régler la durée de cuisson.
  - *Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie au-dessus de l'afficheur de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.
3. Utilisez le curseur pour modifier la durée.

### Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
  - *Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie clignotant à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.*
  - *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
  - *Pendant la dernière minute de la durée définie, le temps restant est affiché en secondes.*

# Fonctionnement

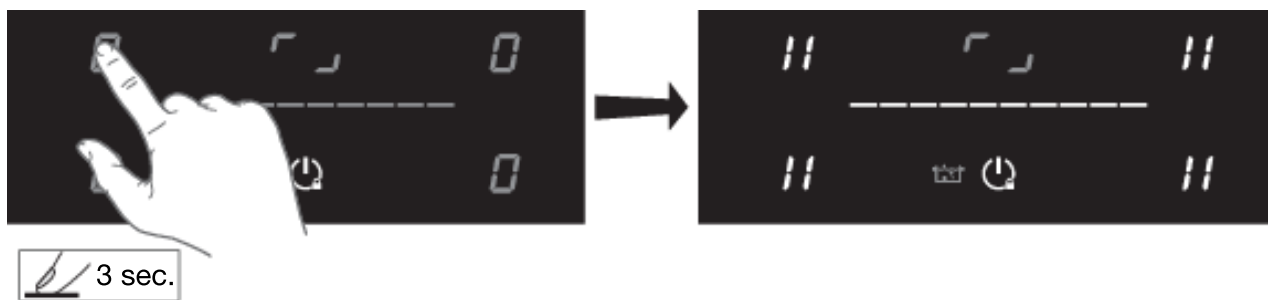
## Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
  - Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie clignotant à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.
2. Utilisez le curseur pour régler la durée sur « 0 ».
  - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

## Mettre la cuisson en pause

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des touches des zones de cuisson pendant 3 secondes.
  - Tous les affichages affichent le symbole de pause.
  - La plaque de cuisson est maintenant en pause.



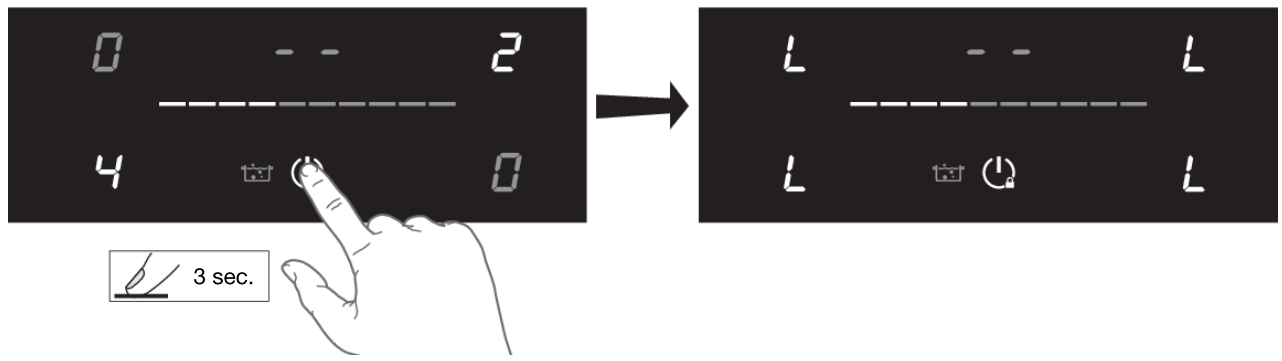
3. Appuyez sur l'une des touches des zones de cuisson pendant 3 secondes pour annuler la pause.
  - Le symbole de pause disparaît de tous les afficheurs.

## Sécurité enfants

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Ceci empêche l'allumage involontaire des foyers.

Vous pouvez aussi sélectionner la « Sécurité enfants ». La plaque de cuisson se met alors automatiquement en mode sécurité enfants avoir été éteinte. Cela peut être réglé dans le Menu utilisateur (U8).

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.
  - Les réglages de la plaque de cuisson sont verrouillés.
2. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour déverrouiller la plaque de cuisson.

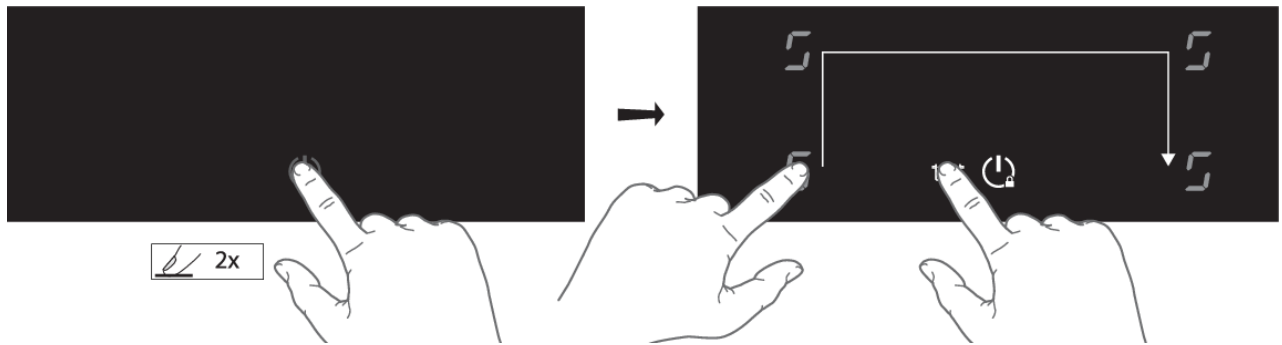


## CONSEILS

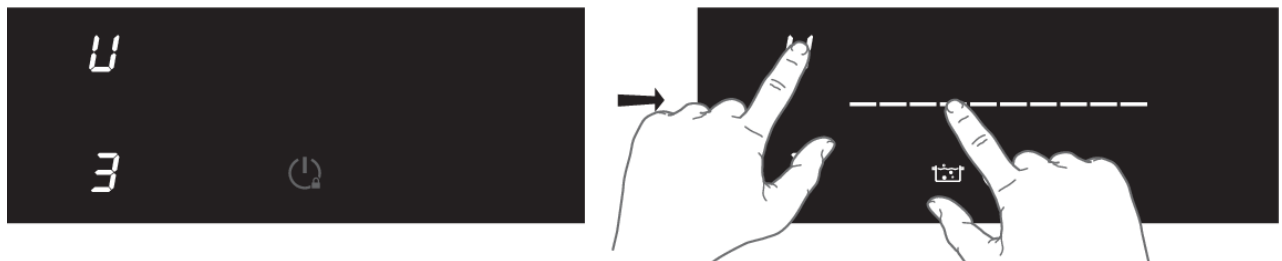
Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

Le réglage du limiteur de puissance (U0) ne doit être effectué que par un installateur agréé et dûment qualifié.

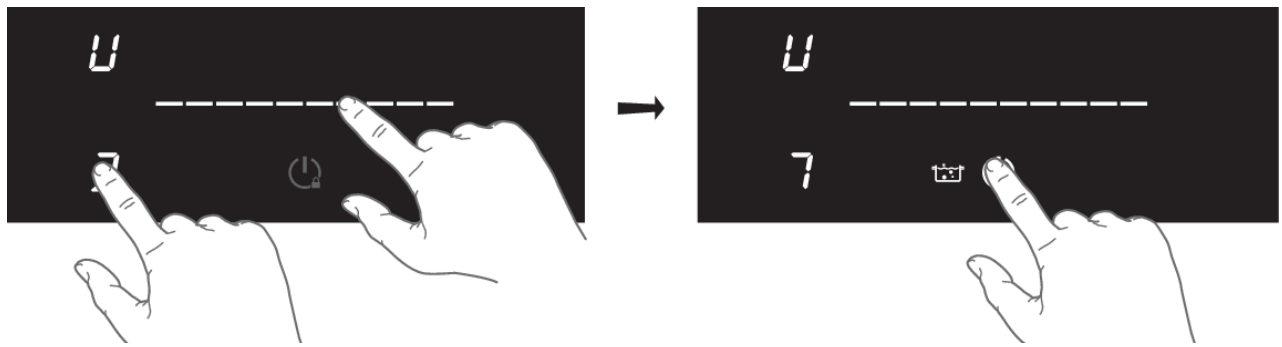
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 3 secondes.
  - *L'indication de la fonction « Porter à ébullition » clignote.*
3. Maintenez une pression sur la touche « Porter à ébullition ».
4. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



5. Relâchez la pression sur la touche « Porter à ébullition ».
  - *« U » clignote en alternance avec la valeur « 0 » sur l'afficheur de la zone de cuisson arrière gauche.*
  - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la valeur appropriée (voir tableau).
8. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



Code de menu	Description	Valeur de configuration
U0	Limiteur de puissance (voir le chapitre « Installation »)	2 800 min. W / 7 400 max. W(par défaut)
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2
U8	Sécurité enfants automatique	0 - 1

## Nettoyage de la surface en verre

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

### INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

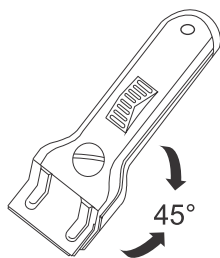
Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

### INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.





### 💡 INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.

### CONSEILS

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la table de cuisson.

#### Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

#### Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

### REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer.

### CONSEILS

Consultez le site Web pour des instructions supplémentaires de maintenance et de nettoyage !

## Généralités

### REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans le dessus en verre (aussi petite soit-elle), mettez immédiatement la table de cuisson hors tension et débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise).

Contactez ensuite le service après-vente.

## Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
<b>Foyers d'induction</b>		
Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, des caractères s'affichent sur les écrans.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter une fois que vous avez sélectionné une foyer de cuisson.	La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée (voir chapitre Casseroles).
Une foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Désactivez le signal sonore en appuyant sur la touche de minuterie.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (en cas de raccordement permanent).

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Er47 ou Er400 apparaît à sur l'afficheur.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commandes est sale ou humide.	Vérifiez le panneau de commandes.
E2 apparaît à l'écran.	La casserole vide a été chauffée sur le foyer de cuisson.	Attendez que le foyer de cuisson refroidisse ou remplissez la casserole de nourriture.
E5 ou E6 apparaît à sur l'afficheur.	La tension du réseau électrique est trop élevée.	Connectez l'appareil conformément à la plaque signalétique et aux instructions.
E8 apparaît à l'écran.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sous la table de cuisson sont ouverts.
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

## Sécurité

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

## Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

## ATTENTION !

Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

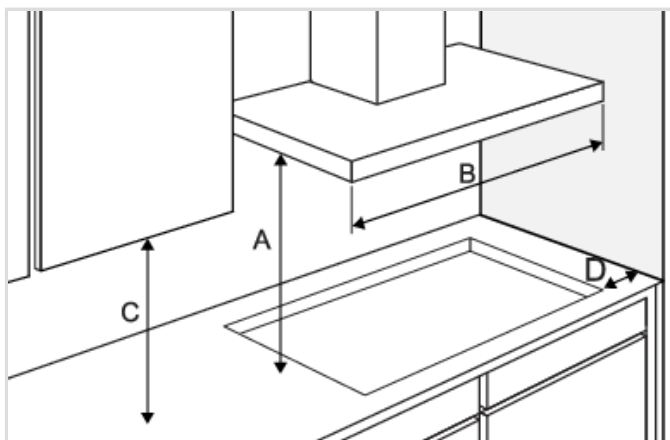
### **Service**

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.

# Installation

## Préparations pour l'installation

### Dégagement autour de l'appareil



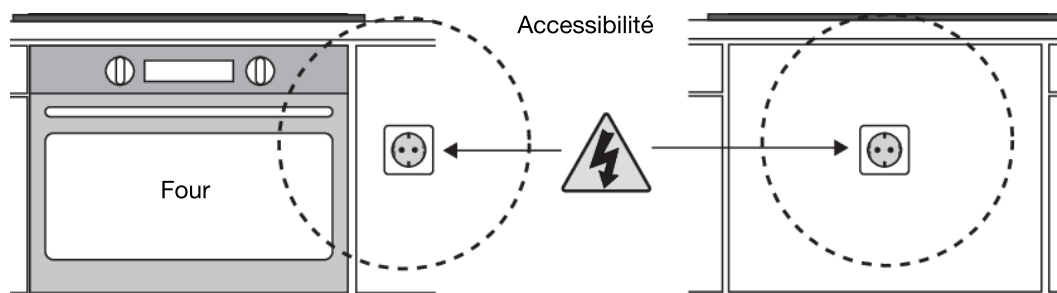
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

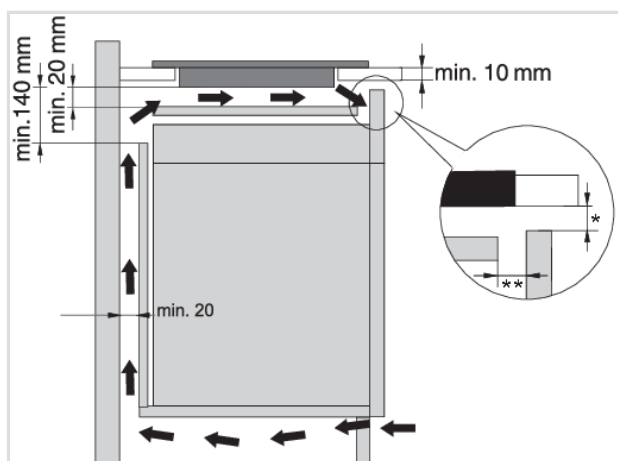
D (>mm) = 50

### Accessibilité



### Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur

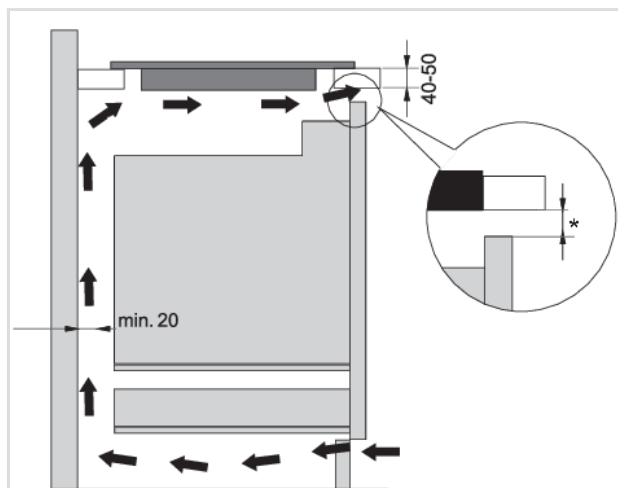
Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



### Meuble inférieur sans four

- La paroi arrière du meuble doit être pourvue d'une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute sa largeur.
- Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm entre la partie inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur situé sur sa partie inférieure. En cas de présence d'un tiroir sous le plan de travail, évitez d'y ranger de petits objets ou du papier qui, s'ils sont aspirés par le ventilateur, pourraient endommager ce dernier et le système de refroidissement. Par ailleurs, ne rangez pas de papier d'aluminium, de substances ou de liquides inflammables (tels que des aérosols) dans le tiroir. Gardez ces substances éloignées de la plaque de cuisson. Risque d'explosion ! Un espace d'au moins 20 mm doit être prévu entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.



## Meuble inférieur avec four

- N'installez que des fours équipés d'un ventilateur sous la plaque de cuisson à induction. Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée pour permettre l'ouverture nécessaire à l'installation. De plus, il faut prévoir un espace libre d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

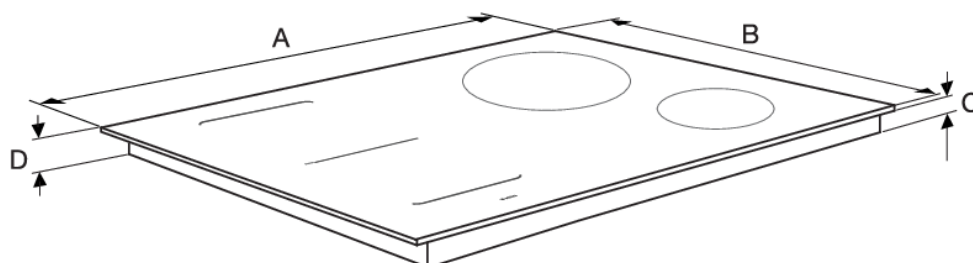
## REMARQUE

\* Pour des performances optimales de la table de cuisson, un espace de ventilation de  $\geq 6$  mm est conseillé.

\*\* Un espace de 20 mm est recommandé à l'avant entre le meuble et l'étagère intermédiaire pour une meilleure ventilation de la plaque de cuisson.

## Installation intégrée

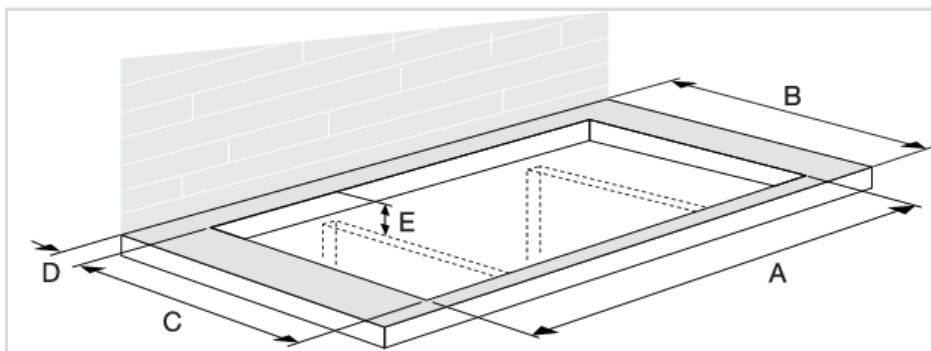
### Dimensions de l'appareil



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

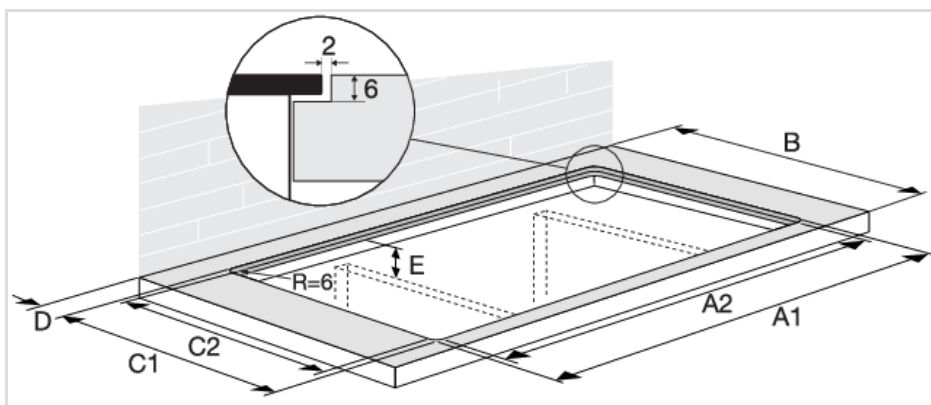
### Découpe sur le plan de travail

# Installation



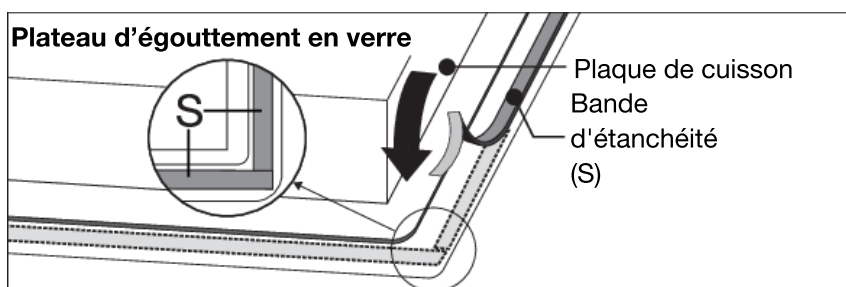
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	600 min.	490-492	40 min.	60 min.
HI28xxx	750-752	600 min.	490-492	40 min.	60 min.

## Découpe sur le plan de travail (affleurant)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	600 min.	524	490-492	40 min.	60 min.
HI28xxx	804	750-752	600 min.	524	490-492	40 min.	60 min.

## Bande d'étanchéité



## Raccordement électrique

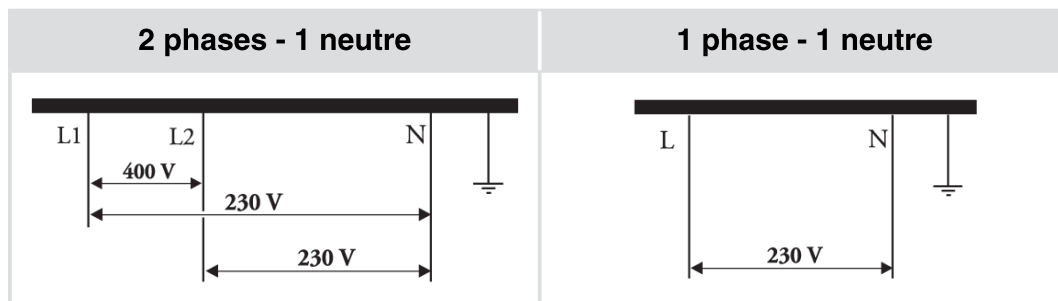
### Détermination de la connexion électrique existante

- Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre



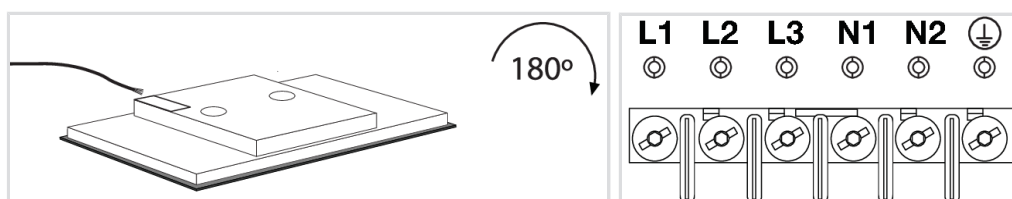
réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.

- Vérifiez les tensions présentes comme indiqué dans les diagrammes ci-dessous.



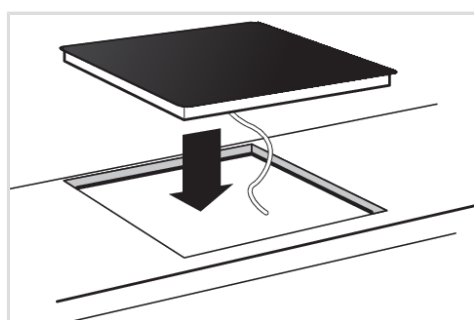
## Diagramme de raccordement

Consultez les schémas de câblage situés sur la face dessous de l'appareil.



1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
2. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride de décharge qui empêche le retrait du câble. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
3. Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis.  
Les barrettes à bornes sont fournies séparément.

**Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.**



## Limiteur de puissance

**⚠ ATTENTION !**

Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

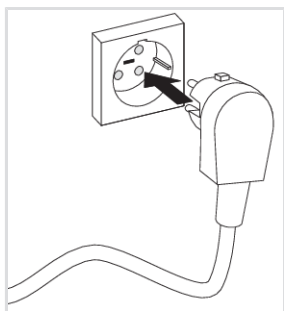
# Installation

Le limiteur est réglé sur (2x) 3 700 W (7 400 W au total) en sortie d'usine, mais il est possible de réduire ce paramètre à un minimum de (2x) 1 400 W (2 800 W au total) (par incréments de 100 W).

## Configuration du limiteur de puissance

1. Ouvrez le menu utilisateur et sélectionnez U0 (voir chapitre « Menu utilisateur »).
2. Effleurez la partie gauche du curseur pour diminuer la puissance disponible et la partie droite pour l'augmenter.

## Raccordement et contrôle



- Branchez l'appareil à l'alimentation électrique (avec une mise à la terre). La tension nominale et la fréquence requises pour l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique / l'étiquette de l'appareil avec des informations de base.
- Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.
- Pour un montage encastré, scellez la table de cuisson (voir « Installation encastrée dans le plan de travail »).

## Retrait de l'appareil intégré

Débranchez l'appareil du réseau électrique et déconnectez-le du conduit d'évacuation. À l'aide d'un outil approprié, retirez le joint en silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez l'appareil en le poussant vers le haut depuis le bas.

## REMARQUE

N'essayez pas de retirer l'appareil de la partie supérieure du plan de travail !

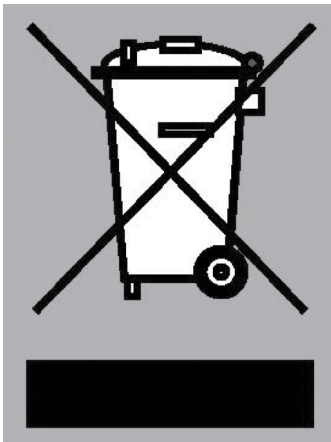
## Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

## REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



### Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

 **ASKO**  
Inspired by Scandinavia

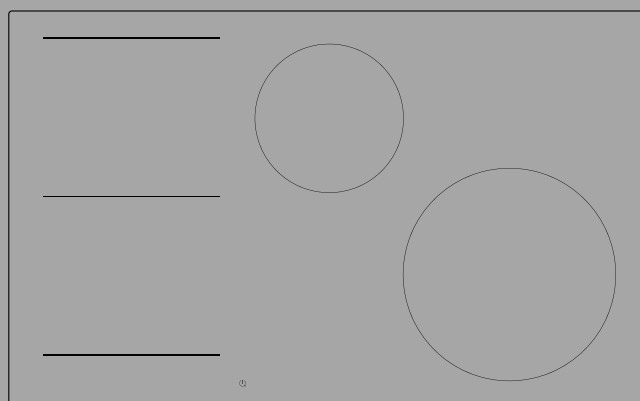
[www.asko.com](http://www.asko.com)



934138-a3

CE

*Sous réserve de modification.*



---

## **GEBRAUCHSANWEISUNG**

Induktionskochfeld

DE

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

# Inhaltsverzeichnis

<b>Benutzte Piktogramme</b> .....	<b>3</b>	Kochvorgang beenden .....	23
<b>Sicherheit</b> .....	<b>4</b>	Ankochautomatik einschalten .....	23
Sicherer Gebrauch .....	6	Warmhaltefunktion starten .....	24
Leistungsbegrenzung .....	8	Starten der automatischen Funktion 'zum	
<b>Ihr Induktionskochfeld</b> .....	<b>9</b>	Kochen bringen' .....	24
Sehr geehrter Kunde! .....	9	Bridge Induction zonen miteinander verbind-	
Beschreibung .....	10	den .....	25
Bedienfeld .....	11	Timer-Steuerung .....	25
Angaben auf der Anzeige .....	13	Unterbrechen des Garvorgangs .....	28
<b>Verwendung</b> .....	<b>14</b>	Kindersicherung .....	28
Kochen mit Induktion .....	14	<b>Einstellungsmenü</b> .....	<b>29</b>
Geräusche und deren Ursachen beim be-		<b>Pflege</b> .....	<b>31</b>
trieb des Induktionskochfeldes .....	16	Reinigen der Glasplatte .....	31
Induktionsgeeignete Kochtöpfe .....	16	<b>Problemlösung</b> .....	<b>33</b>
Garstufen .....	19	Allgemein .....	33
Verwendung des Timers .....	20	Tabelle Störungen und Fehler .....	33
Kochzonen mit Bridge Induction .....	20	<b>Installation</b> .....	<b>35</b>
Automatische Topferkennung (APd) .....	20	<b>Sicherheit</b> .....	35
Leistungseinstellung .....	20	Vorbereitung der Installation .....	37
Warmhalte-Funktion .....	21	Einbau .....	38
Ankochautomatik .....	21	Elektroanschluss .....	39
Automatische Funktion 'zum Kochen bring-		Anschluss & Überprüfung .....	41
gen' .....	21	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>42</b>
<b>Betrieb</b> .....	<b>22</b>	Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	42
Beginnen Sie mit der Zubereitung .....	22	FÜR DEUTSCHLAND: .....	43
Nutzung der Boost-Funktion .....	23		

# Benutzte Piktogramme


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

**Information, Rat, Tipp oder Empfehlung**

 WARNUNG!

**Warnung – Gefahr**

 ELEKTROSCHOCK!

**Warnung – Stromschlaggefahr**

 HEIßE OBERFLÄCHE!

**Warnung – heiße Oberfläche**

 BRANDGEFAHR!

**Warnung – Brandgefahr**

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

## Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

### WARNUNG!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

### BRANDGEFAHR!

- **WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

### HINWEIS!

- **ACHTUNG!** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.



Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.

Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem

Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

**WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

## **Der Keramikglasteller ist zerbrochen**

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

Die Kochzonen werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch hinterher noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochens und kurz danach vom Kochfeld fern.

## **Induktion verwenden**

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.
- Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

## **Sicherer Gebrauch**

- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.

- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.

## Temperatursicherung der Induktionszonen

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonentemperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

## Kochzeitbegrenzung

### WARNUNG!

Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch aus nach:
1 und 2	6 Stunden
3 und 4	6 Stunden
5	4 Stunden
6, 7 und 8	1,5 Stunden

Der Kochzeit-Begrenzer schaltet die Kochzonen aus, wenn die Zeit in der Tabelle abgelaufen ist.

Einstellung	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 9 geschaltet nach:
Boost	5 Minuten

Timer für die Kochzone haben Vorrang vor dem Kochzeit-Begrenzer.

## Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

## Sehr geehrter Kunde!

Willkommen bei unserer wachsenden ASKO Familien!

Wir sind stolz auf unsere Geräte. Wir hoffen, dass dieses Gerät noch viele Jahre ein geschätzter und zuverlässiger Helfer sein wird.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitungen. Sie enthalten allgemeine Tipps, Informationen über die Einstellungen und Anpassungen, die Sie vornehmen können, und die beste Art und Weise, Ihr Gerät zu pflegen.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Handbuchs.** Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

### TIPP!

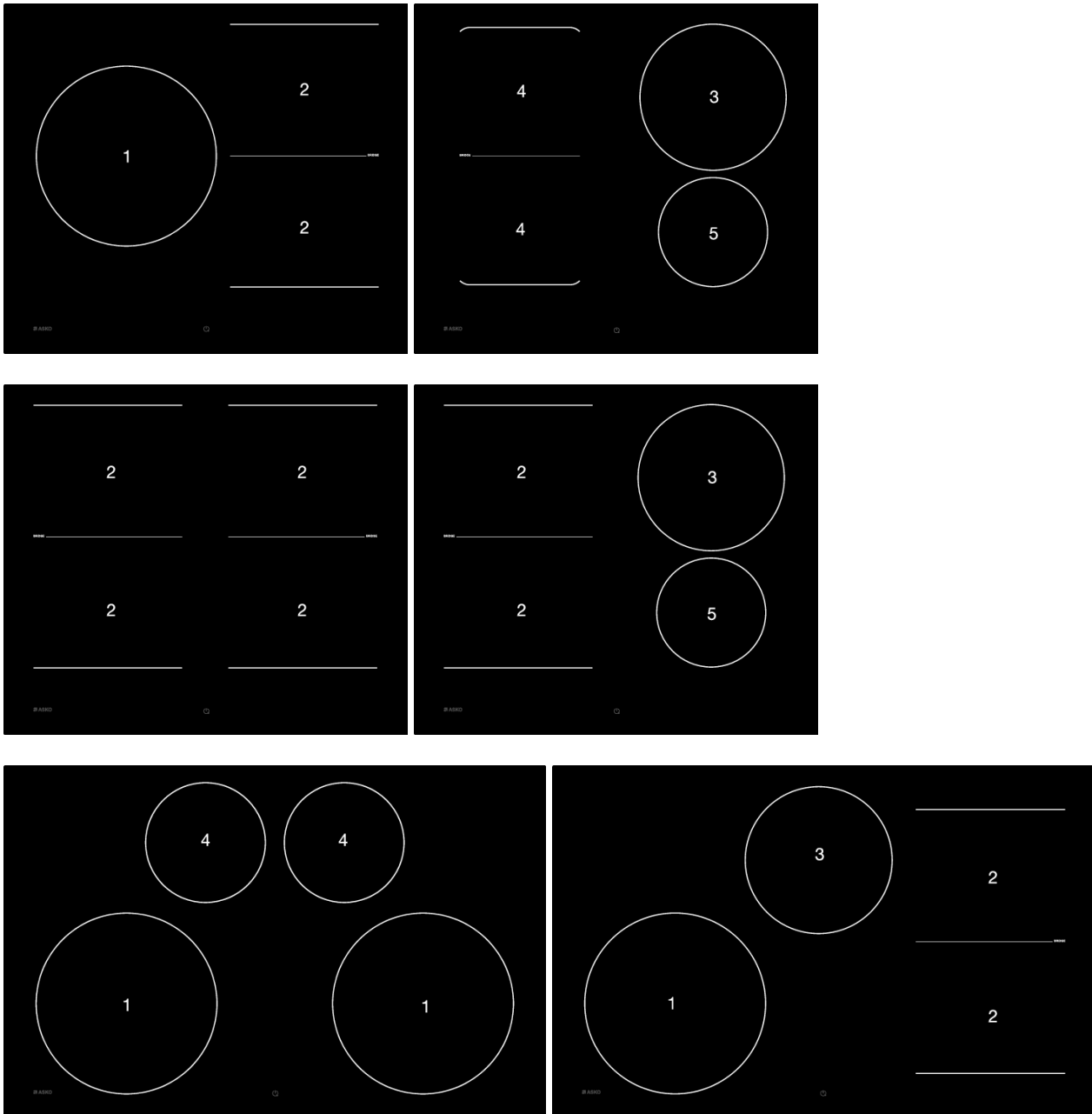
Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

Viel Spaß beim Kochen!

# Ihr Induktionskochfeld

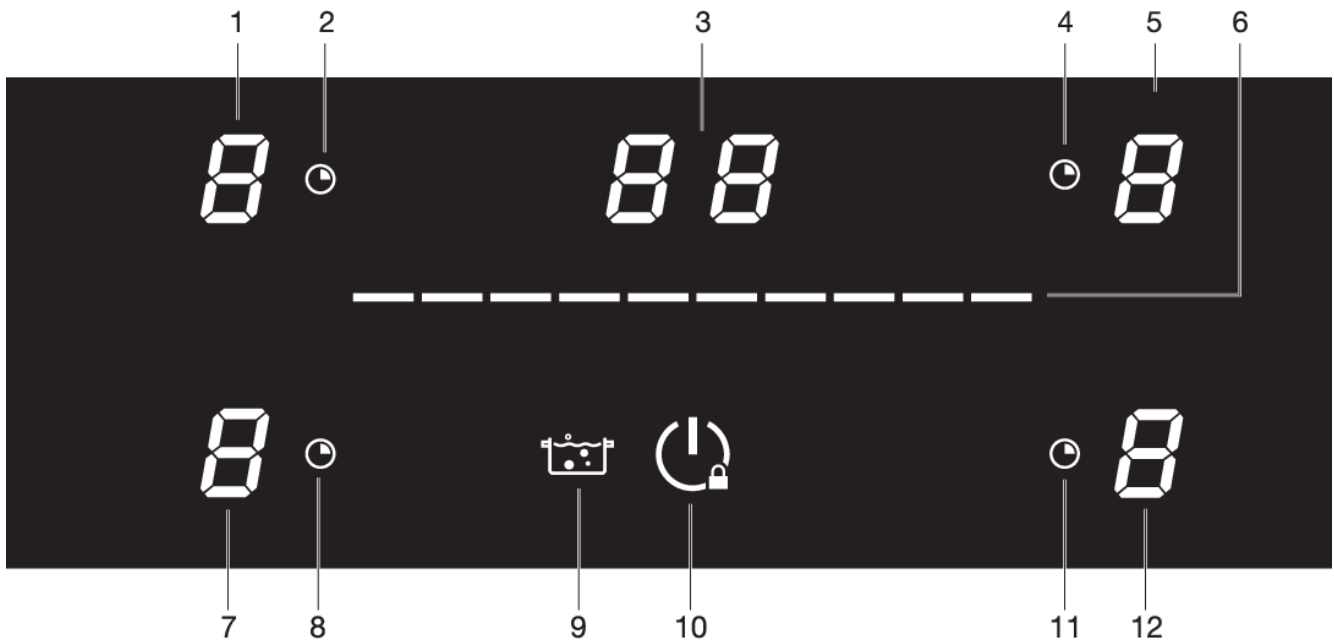
## Beschreibung

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.





1. Kochzone Ø 250 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Bridge Induction Kochzonen 190 x 210 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
3. Kochzone Ø 210 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW) / zu verwendende Zone für die Funktion 'zum Kochen bringen'
4. Kochzone Ø 180 mm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Kochzone Ø 160 mm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)

## Bedienfeld






1. Taste Kochzone hinten links (Kochzonenanzeige)
2. Timer-Anzeige Kochzone hinten links
3. Timer-Taste (Timer-Anzeige)
4. Timer-Anzeige Kochzone hinten rechts
5. Taste Kochzone hinten rechts (Kochzonenanzeige)
6. Touch-Schieberegler
7. Taste Kochzone vorne links (Kochzonenanzeige)
8. Timer-Anzeige Kochzone vorne links
9. Taste 'zum Kochen bringen' [Benutzermenü]
10. Ein/Aus-Taste [Kindersicherungstaste]
11. Timer-Anzeige Kochzone vorne rechts
12. Taste Kochzone vorne rechts (Kochzonenanzeige)

### Erklärung der Touch-Tasten-Funktion

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
	<b>Ein/Aus + Kindersicherung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochfeld ein oder ausschalten.</li> <li>• Aktivieren der Kindersicherung.</li> <li>• Öffnen des Benutzermenüs (mit den Tasten 'zum Kochen bringen' und den Kochzonentasten).</li> </ul>
	<b>Touch-Schieberegler</b> <p>Mit dem Touch-Schieberegler können Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Leistungsstufe einstellen (wenn eine Kochzone ausgewählt ist).</li> </ul>


# Ihr Induktionskochfeld

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Zeit einstellen (wenn der Timer ausgewählt ist).</li> <li>• eine Einstellung auswählen (im Benutzermenü).</li> </ul>
	<p><b>Auswählen einer Kochzone + Anzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswählen einer Kochzone.</li> <li>• Ablesen der Leistungseinstellung der Kochzone auf der Anzeige.</li> </ul>
	<p><b>Timer</b></p> <p>Der Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Timer-Taste alternativ aus, nach einer Weile schaltet es sich automatisch aus. Der Timer kann für alle Kochzonen unabhängig voneinander eingestellt werden.</p> <p><b>Kurzzeitwecker</b></p> <p>Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.</p>
	<p><b>Automatische Funktion 'zum Kochen bringen'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieses Kochfeld verfügt über eine automatische Kochfunktion. Die tatsächliche Leistung dieser Kochfunktion hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr und bestimmten anderen Kriterien ab:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren am genauesten, wenn Edelstahlpfannen mit Sandwichboden verwendet werden.</li> <li>- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren weniger genau für Kochgeschirr, das Aluminium enthält oder bei mehrschichtigen Pfannen.</li> <li>- Kochgeschirr aus Gusseisen und Stahl wird nicht empfohlen.</li> <li>- Wenn die Pfanne von einer Zone zur anderen bewegt wird, folgen die automatischen Garfunktionen nicht.</li> <li>- Wenn die Pfanne länger als 20 Sekunden angehoben wird, werden die aktivierten automatischen Garfunktionen abgebrochen.</li> </ul> </li> </ul>



## Angaben auf der Anzeige

Kochzonen-anzeige	Beschreibung
1-9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
b	Boost-Funktion aktiv.
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H	<p>Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren.</p> <p> <b>HEIßE OBERFLÄCHE!</b></p> <p><b>Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.</b></p>
L	Die Kindersicherung ist aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
n	Verbundene Bridge Induction zonen aktiv.

## Kochen mit Induktion

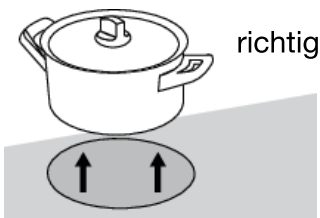


### Das Kochen mit Induktion ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

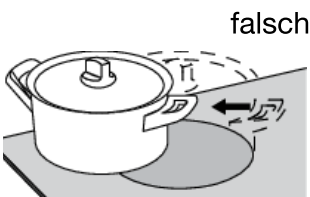
### Die Leistung passt sich selbst an

Beim Induktionskochen wird nur die Zone genutzt, auf der der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.



### HINWEIS!

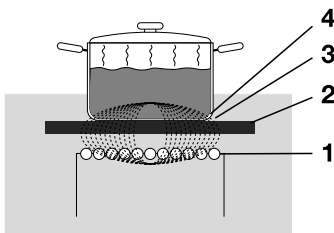
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



### Bedienung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

- Die Touch-Steuerung kann etwas gewöhnungsbedürftig sein, wenn Sie andere Steuerungen (Drehknöpfe) gewohnt sind. Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf das Bedienelement, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Touch-Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder den Schieberegler bewegen, um die Leistung zu erhöhen oder zu verringern.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistung der Kochzone einzustellen. Wenn Sie den Schieberegler berühren, wird die ausgewählte Leistungsstufe auf dem Kochzonen-Display angezeigt.
- Der ausgewählte Teil des Schiebereglers leuchtet vollständig auf.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Schieberegler zu bedienen.

## Funktionsweise der Induktion



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3).  
Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

## Bequem

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie z. B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

## Schnell

Dank der hohen Leistungsstufen des Induktionskochfelds ist das Kochen von Speisen im Handumdrehen erledigt.

## Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen, ist es unwahrscheinlich, dass ausgelaufenes Essen in das Glas einbrennt.

## Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone eines Cerankochfeldes.

Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

## Kapazitätsverteilung der Kochzonen

Je nach Kochfeldmodell können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Beim gleichzeitigen Einschalten mehrerer Kochzonen wird die verfügbare Kapazität automatisch zwischen diesen aufgeteilt.

Wenn die maximale Kapazität der Kombination von Kochstufen während der Einstellung erreicht ist, werden eine oder mehrere Zonen zu diesem Zeitpunkt automatisch auf die höchstmögliche Einstellung reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Steuerelements angezeigt.

## Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

- **Ticken**

Dieses Geräusch kann bei niedrigeren Leistungsstufen oder durch die automatische Topferkennung verursacht werden.

- **Topf macht Geräusche**

Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche erzeugen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Bei hohen Einstellungen ist dies für einige Töpfe völlig normal. Dies wird weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigen.

- **Lüfter macht Geräusche**

Um die Lebensdauer und Leistung der Elektronik zu erhöhen, ist das Gerät mit Lüftern ausgestattet. Während der intensiven Nutzung des Geräts wird der Lüfter aktiviert, um das Gerät abzukühlen, und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

## Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

### TIPP!

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden von dem Magnet angezogen wird.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

## WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

- Die Emaille-Beschichtung kann abspringen (die Beschichtung löst sich vom Stahl), wenn Sie das Kochfeld bei hoher Einstellung einschalten und der Topf zu trocken ist;
- Der Boden der Pfanne kann sich verziehen - zum Beispiel: Aufgrund von Überhitzung;
- emaillierte Pfannen langsam erhitzen.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

## Pfannendurchmesser

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

## HINWEIS!

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

## Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

## Automatische Topferkennung (APd)

Die Kochzone erkennt automatisch geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Sie können eine Leistungsstufe einstellen.

- Wenn sich auf einer Kochzone kein (geeignetes) Kochgeschirr befindet, wird das Topferkennungssymbol angezeigt, wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen. Das Symbol verschwindet, wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochzone gestellt wird.
- Wenn Sie während des Kochens eine Pfanne aus der Kochzone entfernen, wird das Symbol für die Pfannenerkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich ab. Das Symbol verschwindet,

# Verwendung

wenn Sie die Pfanne zurückstellen. Die Kochzone schaltet sich mit der zuvor eingestellten Leistung wieder ein.

## Garstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Eingestellte Kochstufe	Zweck
Verwenden Sie Stufe 1 bis 3 für:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Köcheln von Bouillon,</li> <li>• Zubereiten von Schmorfleisch,</li> <li>• Schmoren von Gemüse,</li> <li>• Schmelzen von Schokolade,</li> <li>• Pochieren,</li> <li>• Käse zu schmelzen.</li> </ul>
Verwenden Sie Stufe 4 bis 6 für:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen großer Mengen,</li> <li>• Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse,</li> <li>• Braten von dicken Scheiben panierten Fleischs.</li> </ul>
Verwenden Sie Stufen 7 und 8 für:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backen dicker Pfannkuchen,</li> <li>• Braten von Speck (Fett),</li> <li>• Kochen von rohen Kartoffeln,</li> <li>• Zubereiten von paniertem Fisch,</li> <li>• Garen von Fisch,</li> <li>• Braten von dünnen Scheiben panierten Fleischs.</li> </ul>
Verwenden Sie Stufe 9 für:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbraten von Fleisch,</li> <li>• Kochen von Fisch,</li> <li>• Zubereiten von Omeletts,</li> <li>• Braten von gekochten Kartoffeln,</li> <li>• Frittieren von Lebensmitteln.</li> </ul>
Verwenden Sie die Boost-Funktion für:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen,</li> <li>• Andünsten von Blattgemüse,</li> <li>• Erhitzen von Öl, Fett und Butter,</li> <li>• Wok.</li> </ul>

# Verwendung

## Verwendung des Timers

- Als Kurzzeitwecker (Countdown-Timer) — nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm.
  - *Der Kurzzeitwecker kann für maximal 99 Minuten eingestellt werden.*
  - *Der Kurzzeitwecker kann unabhängig davon verwendet werden, ob das Kochfeld in Betrieb ist.*
  - *Der Kurzzeitwecker kann nur ausgeschaltet oder eingestellt werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.*
  - *Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.*
- Als Timer zum Kochen — der Timer ist mit einer aktiven Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet und ein Alarm ertönt.
  - *Für jede aktive Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden, und zwar für maximal 99 Minuten.*
  - *Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.*

## Kochzonen mit Bridge Induction

- Zwei Bridge Induction zonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

## Automatische Topferkennung (APd)

Dieses Induktionskochfeld ist mit einer automatischen Topferkennung ausgestattet. Wenn ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, leuchtet die entsprechende Steuerung automatisch auf und die Zone wird in den Standby-Modus versetzt.

Wenn das Symbol 'Kochgeschirrererkennung' auf dem Display erscheint:



- dann steht das Kochgeschirr auf der falschen Zone;
- dann ist das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- dann ist das Kochgeschirr zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
  - *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

## Leistungseinstellung

Die Kochzonen verfügen über 9 Einstellungen und eine Boost-Position (b). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie die Leistung durch Berühren des Schiebereglers ein. Die erste Berührung setzt die Stufe auf den Teil des Schiebereglers, den Sie berühren. Die Einstellung der Leistungsstufe ändert sich, wenn Sie Ihren Finger über den Schieberegler bewegen.

Die Stufe erhöht sich, wenn Sie nach rechts gleiten. Sie nimmt ab, wenn Sie nach links gleiten. Wenn Sie Ihren Finger vom Schieberegler entfernen, beginnt die Kochzone auf dem eingestellten Niveau zu arbeiten.



## Boost-Level

Die 'Boost'-Funktion können Sie verwenden, um für eine kurze Zeit (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

## Warmhalte-Funktion

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen direkt nach dem Kochen (bei ca. 70 °C) warm zu halten.

- Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten am Boden der Pfanne überlaufen und anbrennen.
- Diese Funktion kann an allen Kochzonen unabhängig voneinander gestartet werden.
- Wenn die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, bleibt die Funktion 'Warmhalten' etwa 10 Minuten lang aktiv. Die maximale Dauer des 'Warmhaltens' beträgt 2 Stunden.

## Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf Stufe 9 erwärmt, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die voreingestellte Einstellung zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

## Automatische Funktion 'zum Kochen bringen'

Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schaltet die gewählte Zone standardmäßig auf Leistungsstufe 5, um Energie zu sparen. Sie können diese Einstellung auf dem Schieberegler jederzeit ändern, während Sie diese Funktion verwenden.

### Achtung

- Verwenden Sie eine Pfanne mit frischem Wasser, das kälter als 40 °C ist.
- Während des Kochens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel in der Pfanne befinden.
- Der Wasserspiegel in der Pfanne muss zwischen 3 cm und 6 cm liegen.
- Der Vorkochvorgang kann mit oder ohne Deckel durchgeführt werden.
- Das Nachfüllen von Wasser während der automatischen Kochfunktion verringert die Genauigkeit.

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf eine Taste oder den Schieberegler, um das beste Ergebnis zu erzielen. Sie müssen nicht drücken. Die Touch-Tasten reagieren nur auf leichten Druck einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.

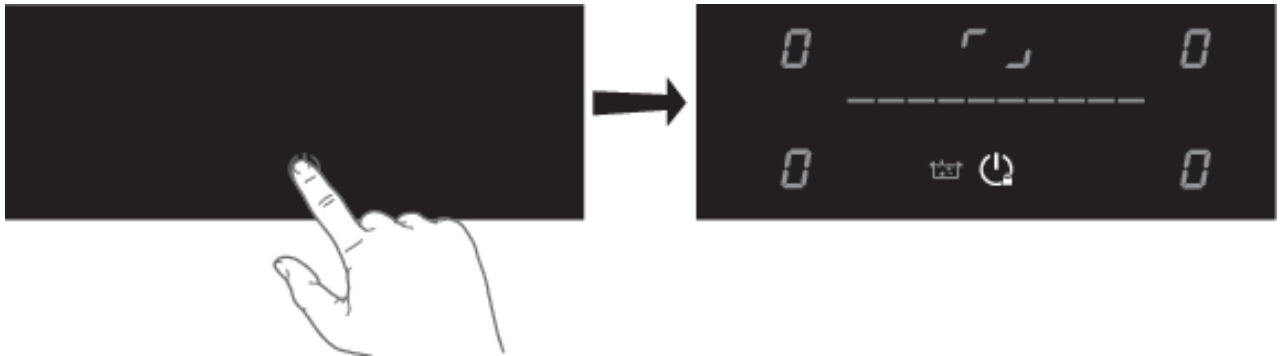
Auf jede Tasten- oder Schieberegleraktivierung folgt ein Tonsignal.

## Beginnen Sie mit der Zubereitung

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - *Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint '0', was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.*

### TIPP!

Erfolgt 25 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

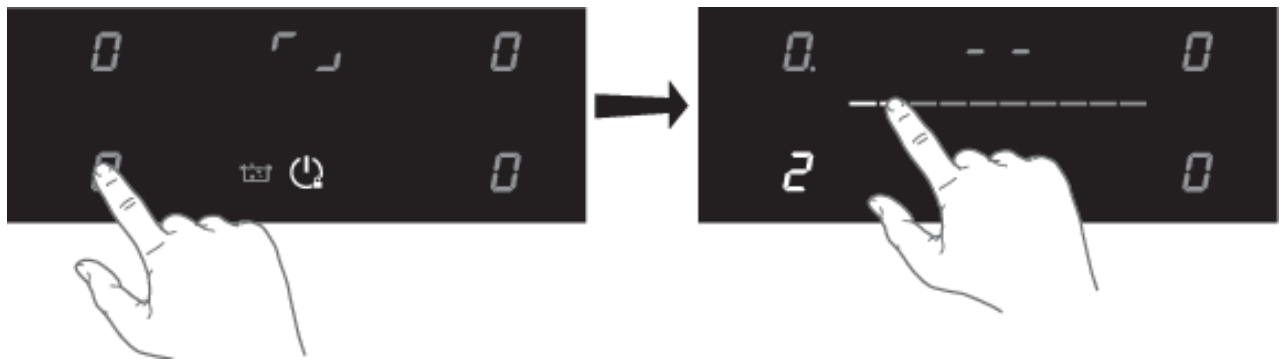


2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
  - *Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.*

### TIPP!

Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

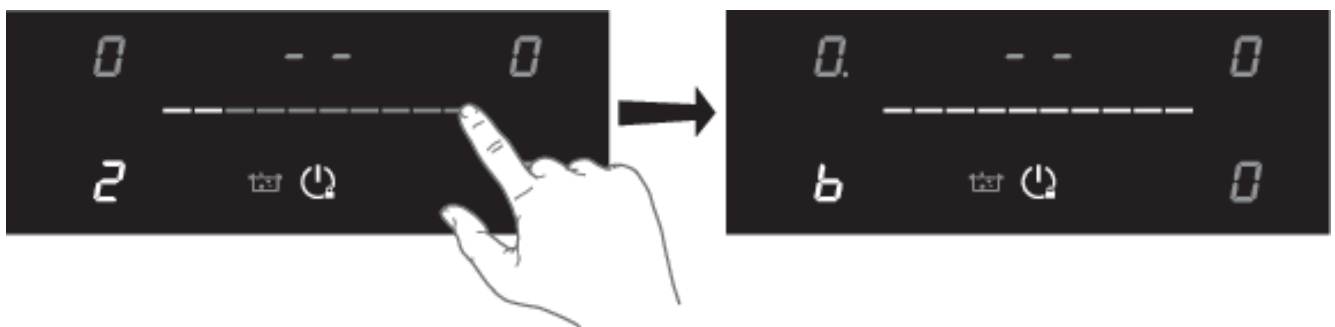
3. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Um eine andere Kochzone auszuwählen, berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone oder stellen Sie einen zweiten Topf auf eine Kochzone.
  - *Ein einzelner Signalton ertönt.*
  - *Die Anzeige '0' auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet für ca. 3 Sekunden deutlich auf.*
4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die Leistungsstufe ein.
  - *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*
  - *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
  - *Nach 5 Sekunden schaltet sich der Schieberegler aus.*



## Nutzung der Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

- Berühren Sie den Schieberegler und schieben Sie ihn ganz nach rechts.
  - Auf der Anzeige erscheint 'b'.
  - Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.



## Kochvorgang beenden

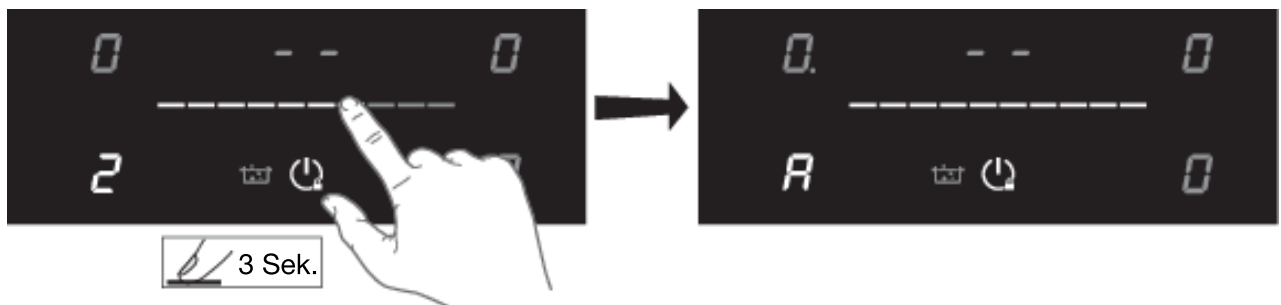
- Berühren Sie die Kochzonen-Taste, um die Kochzone auszuschalten.
- Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

### HEIßE OBERFLÄCHE!

Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

## Ankochautomatik einschalten

- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
- Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
- Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.

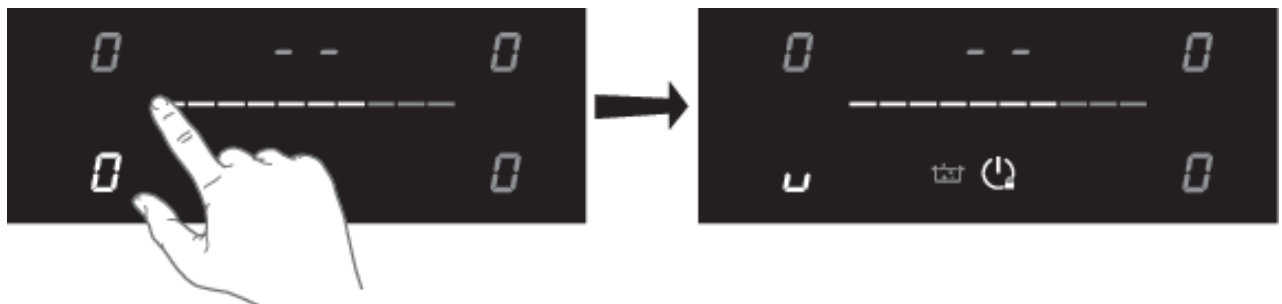


- In der Anzeige werden abwechselnd 'A' und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.

4. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

## Warmhaltefunktion starten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
3. Berühren Sie den Schieberegler und schieben Sie ihn ganz nach links zwischen Ebene 0 und 1, um die Warmhaltefunktion auszuwählen.
  - Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol 'u' angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.



4. Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.

## Starten der automatischen Funktion 'zum Kochen bringen'

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
  - Die automatische Kochfunktion funktioniert nur bei Kochzonen mit 210 mm Durchmesser!
3. Berühren Sie die Taste 'zum Kochen bringen', um die Funktion zu starten
  - 'C' leuchtet auf. Die Funktion 'zum Kochen bringen' ist ausgewählt.



4. Um die Kochfunktion auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.

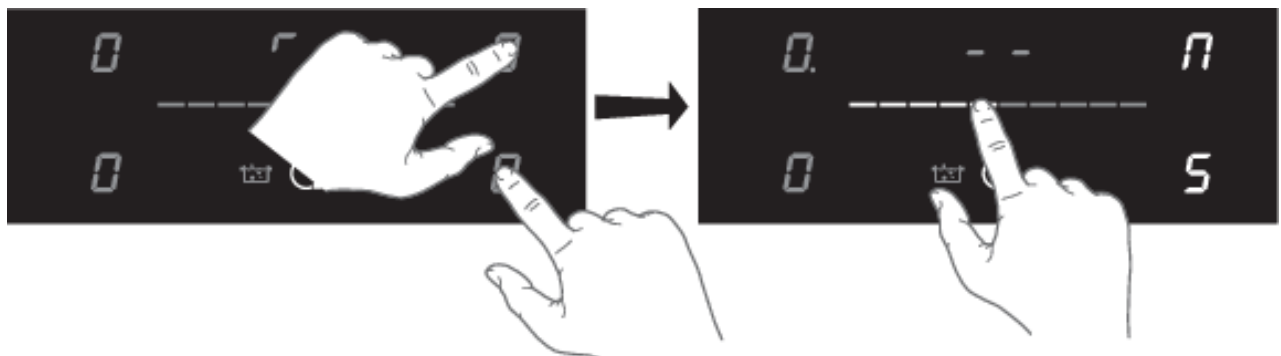
## Bridge Induction zonen miteinander verbinden

Zwei Bridge Induction zonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

### TIPP!

Diese Verbindung kann hergestellt werden, wenn das Kochfeld Kochgeschirr auf beiden Kochzonen erkennt. Wenn Sie zwei separate Pfannen verwenden möchten, stellen Sie eine Pfanne auf die vordere Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe ein. Stellen Sie dann die zweite Pfanne auf die hintere Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe für die hintere Zone ein.

- Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
  - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.
- Sie können nun mit dem Schieberegler die gewünschte Kochleistung für die beiden angeschlossenen Kochzonen einstellen.



- Um die Kochleistung der angeschlossenen Zone später zu ändern, berühren Sie zuerst die Kochzonentaste der vorderen Kochzone.

## Bridge Induction zonen trennen

- Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
  - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

## Timer-Steuerung

### Verwendung des Kurzzeitweckers (Timer)

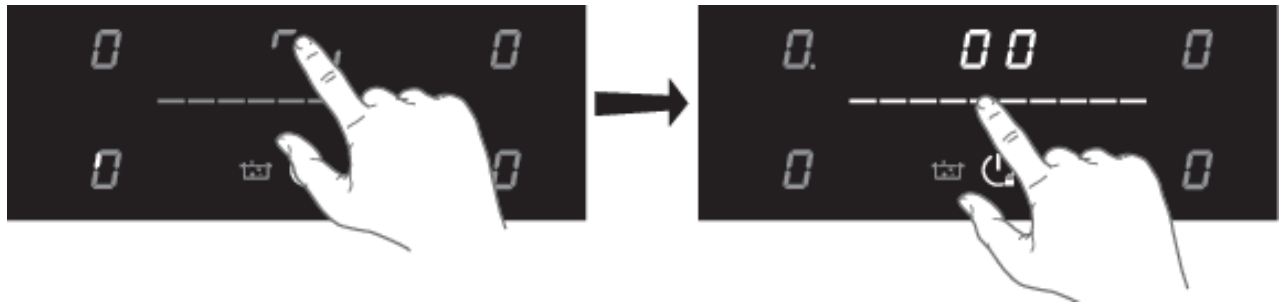
## TIPP!

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Timer-Taste, um den Kurzzeitwecker zu aktivieren.

- Auf der Anzeige des Timers wird '00' angezeigt.



2. Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Zeit einzustellen (0 bis 99 Minuten).

- Schieben Sie von der linken auf die rechte Seite, um eine Zeit einzustellen. Wenn Sie schnell von links nach rechts wischen und Ihren Finger am Ende des Schiebereglers anheben, erhöht sich die Zeit weiter. Schieben Sie von rechts nach links, um die Zeit zu verkürzen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten (eingestellt im Benutzermenü - U7).

## TIPP!

- Berühren Sie die Timer-Taste und dann den Schieberegler an der Position '0', um den Kurzzeitwecker auszuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

## Verwendung des Abschalttimers

## TIPP!

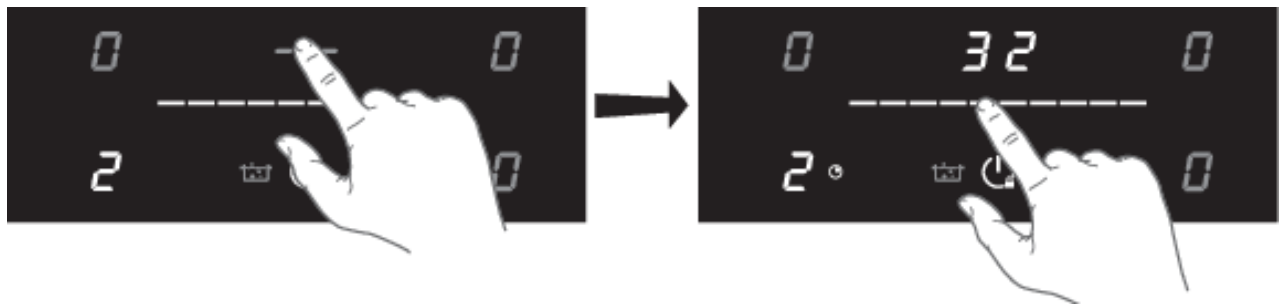
Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.

2. Berühren Sie die Timer-Taste.

- Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.



3. Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Zeit einzustellen (0 bis 99 Minuten).
  - Schieben Sie von der linken auf die rechte Seite, um eine Zeit einzustellen. Wenn Sie schnell von links nach rechts wischen und Ihren Finger am Ende des Schiebereglers anheben, erhöht sich die Zeit weiter. Schieben Sie von rechts nach links, um die Zeit zu verkürzen.
  - Wenn Sie eine Zeit von weniger als 10 Minuten einstellen möchten, berühren Sie erneut die Timer-Taste.
  - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
  - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um den Alarm zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.
  - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten (eingestellt im Benutzermenü - U7).*

### TIPP!

Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

### Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer einstellen möchten.
  - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das Timersymbol über dem Kochzonedisplay gekennzeichnet.*
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Zeit zu ändern.

### Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Berühren Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
  - *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol neben dem Kochzonedisplay gekennzeichnet.*
  - *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
  - *Während der letzten Minute wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.*

### Ausschalten der Abschalttimer

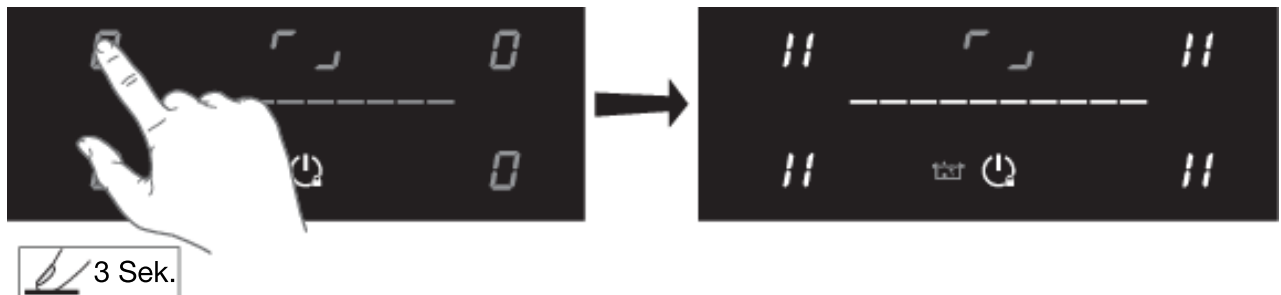
So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

# Betrieb

1. Berühren Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
  - Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch ein blinkendes Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Zeit auf '0' zu setzen.
  - Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.

## Unterbrechen des Garvorgangs

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
  - Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.
  - Das Kochfeld pausiert jetzt.



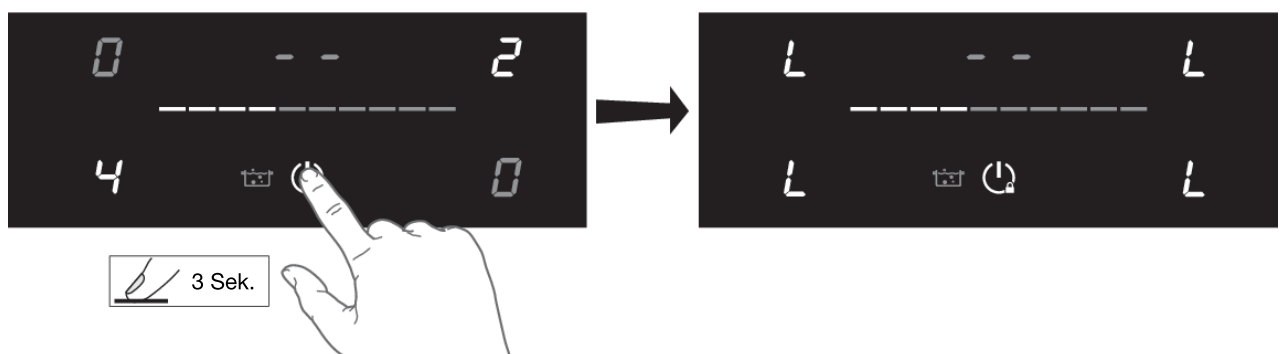
3. Berühren Sie eine der Kochzonentasten 3 Sekunden lang, um die Pause zu beenden.
  - Das Pausensymbol verschwindet von allen Anzeigen.

## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindern.

Sie können auch 'Automatische Kindersicherung' auswählen. Das Kochfeld schaltet dann nach dem Ausschalten automatisch die Kindersicherung ein. Dies kann im Benutzermenü (U8) eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.
  - Die Kochfeldeinstellungen sind gesperrt.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste erneut für 3 Sekunden, um das Kochfeld zu entsperren.



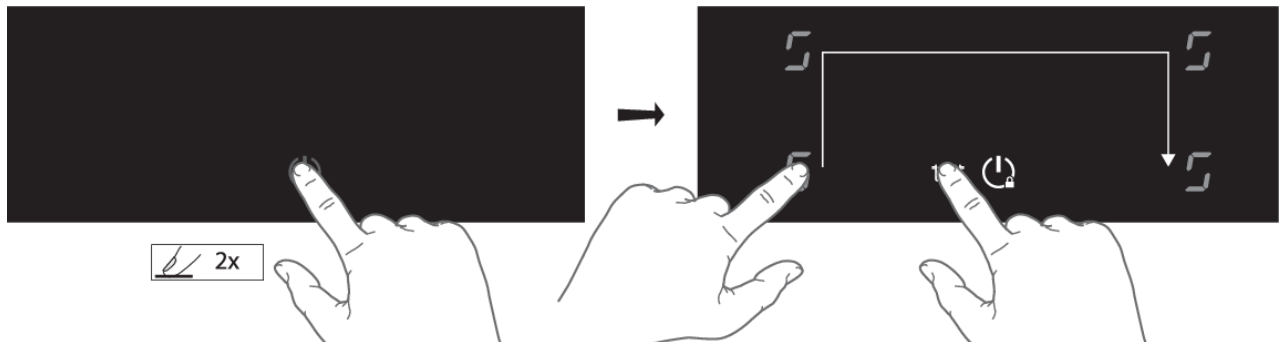


## TIPP!

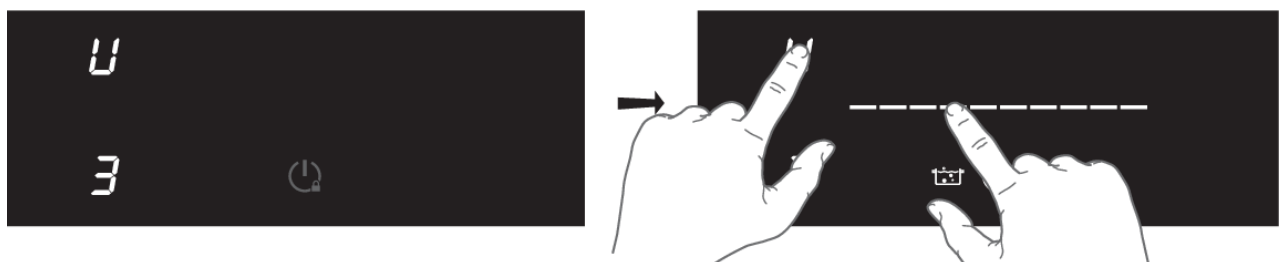
Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden. Dies betrifft sowohl Audio (Ton und Lautstärke) als auch visuelle Signale.

Die Einstellung der Leistungsbegrenzung (U0) sollte nur von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
2. Berühren Sie dazu innerhalb von 3 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
  - *Die Anzeige der Funktion "Zum Kochen bringen" blinkt.*
3. Berühren Sie die Taste "Zum Kochen bringen" und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.

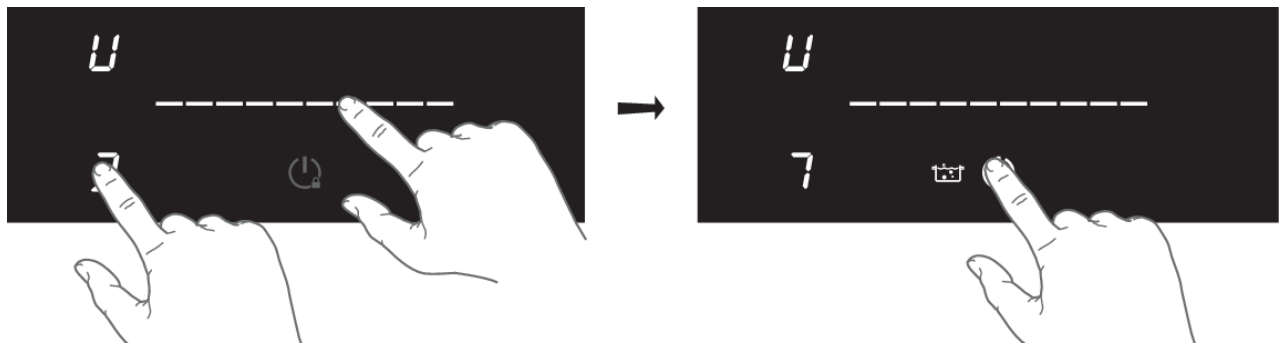


5. Lassen Sie die Taste "Zum Kochen bringen" los.
  - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'U' und '0'.*
  - *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



7. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
8. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.

# Einstellungsmenü



Menücode	Beschreibung	Konfigurationswert
U0	Leistungsbegrenzer (siehe Kapitel 'Installation')	Mind. 2800 W / max. 7400 W (Voreinstellung)
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 - 1 - 2 - 3
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation (ein oder aus)	0 - 1
U6	Pfannenerkennung (Ein oder Aus)	0 - 1
U7	Timer-Tonsignal	0 - 1 - 2
U8	Automatische Kindersicherung	0 - 1

## Reinigen der Glasplatte

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

### INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

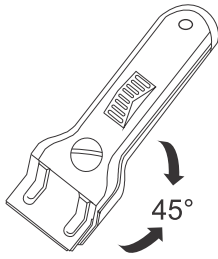
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

### INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



## 💡 INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

## TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

### Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

## HINWEIS!

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

## TIPP!

Auf der Website finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

## Allgemein

### HINWEIS!

Wenn Sie einen Riss in der Glasplatte (egal wie klein) bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. (Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.)

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

## Tabelle Störungen und Fehler

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
<b>Induktionszonen</b>		
Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen auf den Displays verschiedene Zeichen.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Kapitel Pfannen).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlan schlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Er47 oder Er400 erscheint auf der Anzeige.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

# Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<b>Symptom</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
E2 erscheint auf dem Display.	Auf der Kochzone wurde eine leere Pfanne erhitzt.	Warten Sie, bis sich die Kochzone abgekühlt hat, oder geben Sie die Lebensmittel in den Topf.
E5 oder E6 erscheint auf der Anzeige.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E8 erscheint auf dem Display.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

## Sicherheit

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ( $>105\text{ °C}$ ) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

## Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

## WARNUNG!

Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

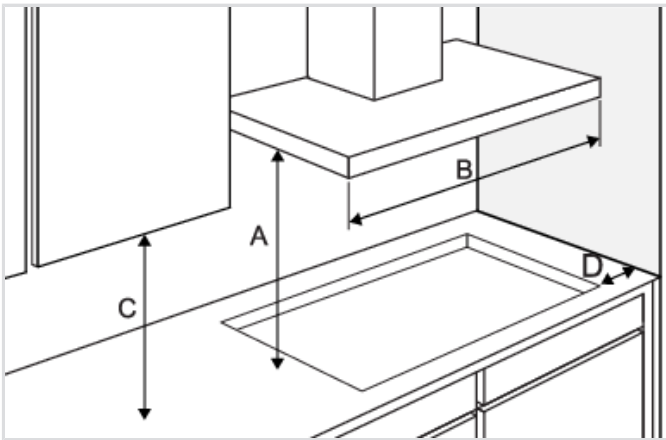
### **Kundendienst**

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.



## Vorbereitung der Installation

### Freier Platz rund um das Gerät



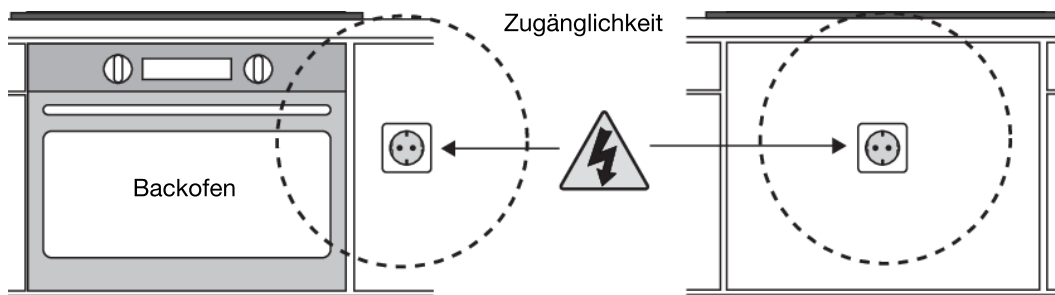
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

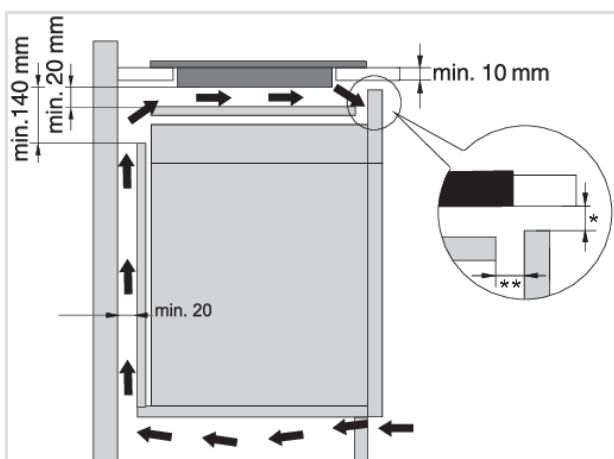
D (>mm) = 50

### Zugänglichkeit



### Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank

Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.

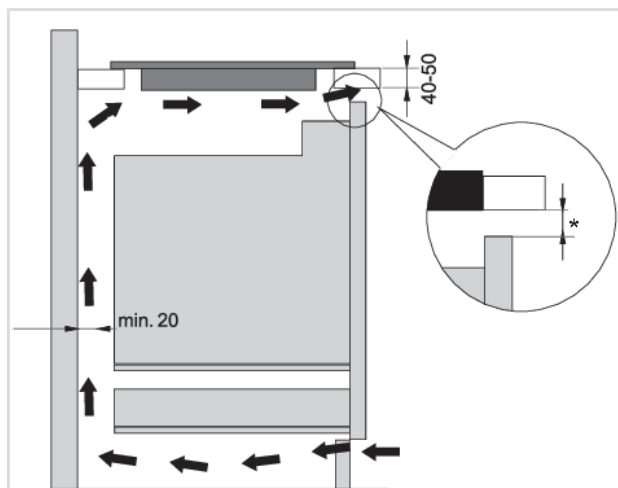


### Unterschrank ohne Backofen

- In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein.
- Zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollten mindestens 20 mm Freiraum bleiben. Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.

# Installation

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter der Arbeitsplatte eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht zum Aufbewahren von kleinen Gegenständen oder Papier, da diese, wenn sie in den Lüfter eingesaugt werden, den Lüfter und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



## Unterschrank mit Backofen

- Installieren Sie nur Backöfen mit Kühlgebläse unter dem Induktionskochfeld. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. Außerdem sollte in der Frontseite über die gesamte Schrankbreite eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Sind andere Geräte unterhalb des Induktionskochfelds installiert, können wir deren ordnungsgemäßen Betrieb nicht garantieren.

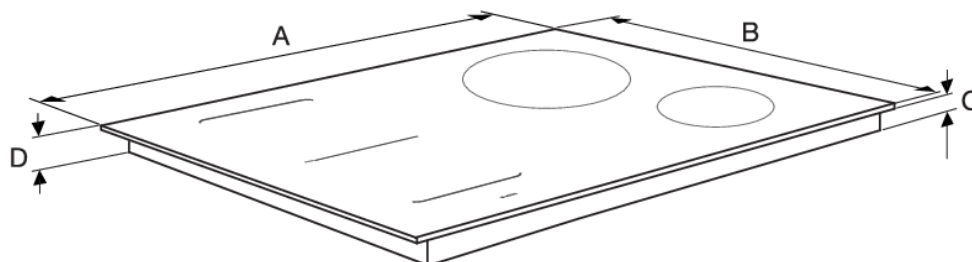
## HINWEIS!

\* Für eine optimale Leistung des Kochfelds wird ein Lüftungsspalt von  $\geq 6$  mm empfohlen.

\*\* Zur besseren Belüftung des Kochfelds wird an der Vorderseite ein Spalt von 20 mm zwischen dem Schrank und der Zwischenablage empfohlen.

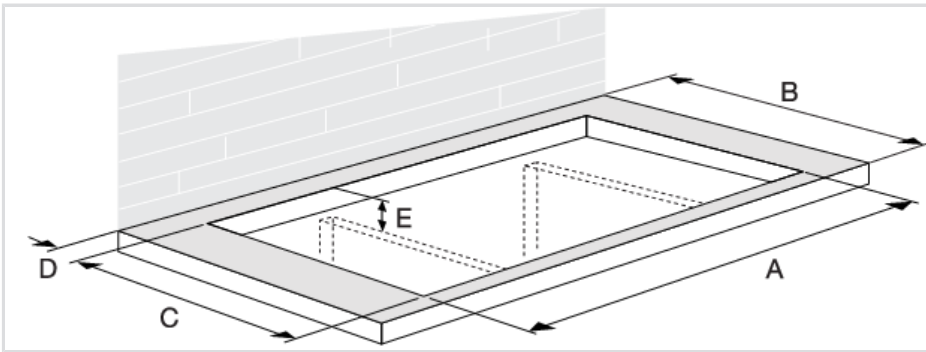
## Einbau

### Geräteabmessungen



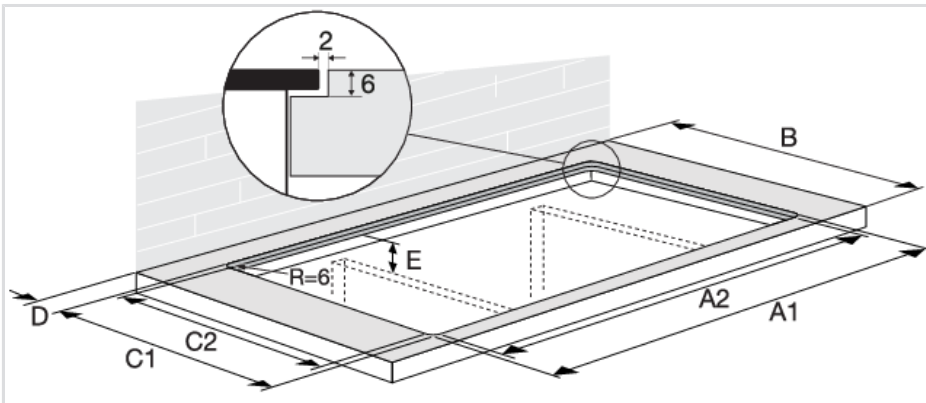
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

### Ausschnitt in der Arbeitsplatte



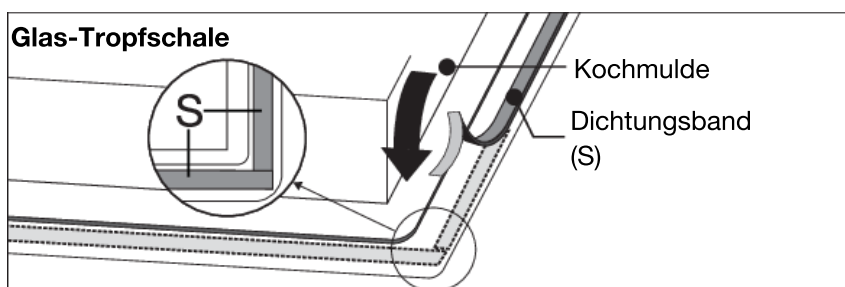
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Mind. 600	490-492	Mind. 40	Mind. 60
HI28xxx	750-752	Mind. 600	490-492	Mind. 40	Mind. 60

## Ausschnitt in der Arbeitsplatte (bündig)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Mind. 600	524	490-492	Mind. 40	Mind. 60
HI28xxx	804	750-752	Mind. 600	524	490-492	Mind. 40	Mind. 60

## Dichtungsband



## Elektroanschluss

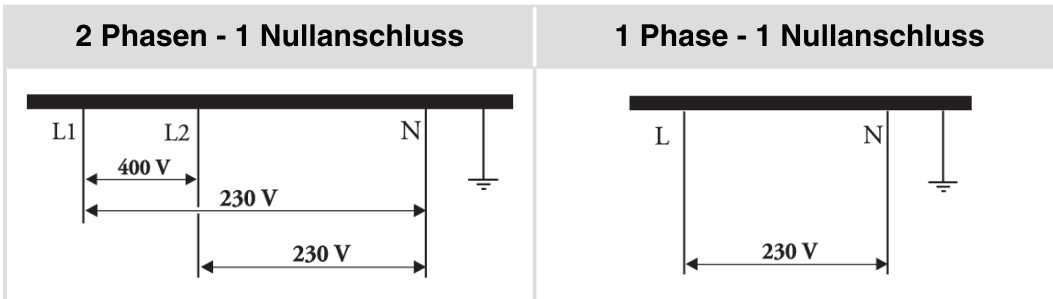
### Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

- Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt.

# Installation

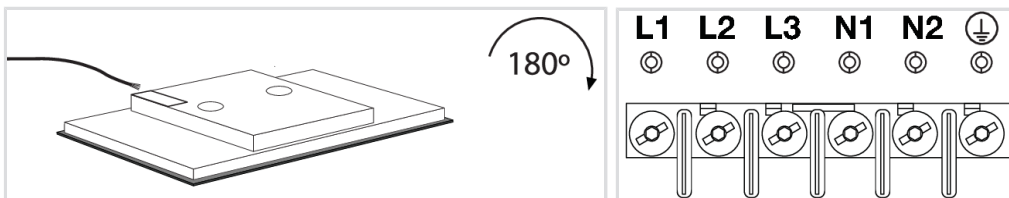
Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.

- Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.



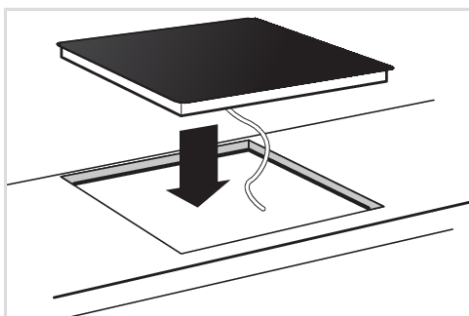
## Anschlussplan

Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Unterseite des Geräts.



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.  
Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
3. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her.  
Die Anschlußbrücken sind separat vorgesehen.

Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.



## Leistungsbegrenzung

### ⚠️ WARNUNG!

Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet,

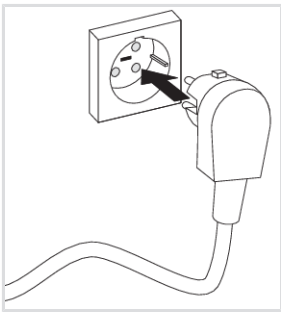
wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Die Begrenzung ist auf (2x) 3700 W (7400 W insgesamt) ab Werk eingestellt, aber es ist möglich, diese Einstellung auf ein Minimum von (2x) 1400 W (2800 W insgesamt) (in Schritten von 100 herunterzuregeln W).

## Konfiguration der Leistungsbegrenzung

1. Öffnen Sie das Benutzermenü und wählen Sie U0 (siehe Kapitel 'Benutzermenü').
2. Berühren Sie den Schieberegler auf der linken Seite für eine niedrigere verfügbare Leistung und auf der rechten Seite für eine höhere verfügbare Leistung.

## Anschluss & Überprüfung



- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (mit einem geerdeten Anschluss). Die für das Gerät erforderliche Nennspannung und -frequenz sind auf dem Typenschild/Etikett des Geräts mit grundlegenden Informationen angegeben.
- Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt funktioniert.
- Bei flächenbündigem Einbau das Kochfeld abdichten (siehe 'Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte').

## Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und trennen Sie es von der Abluftleitung. Entfernen Sie die Silikondichtung am Rand mit einem geeigneten Werkzeug. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben schieben.

### HINWEIS!

Versuchen Sie nicht, das Gerät von der Oberseite der Arbeitsfläche zu entfernen!

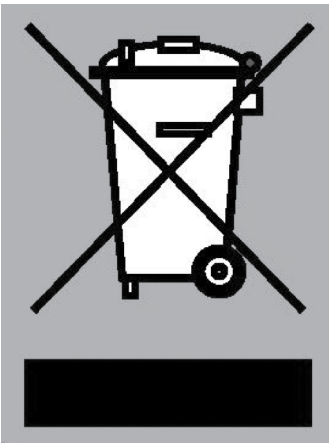
## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammler oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

## HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



### Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

## FÜR DEUTSCHLAND:

### Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro-nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

#### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

#### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

#### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlichen durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni-kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

## 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.









Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

 **ASKO**  
Inspired by Scandinavia

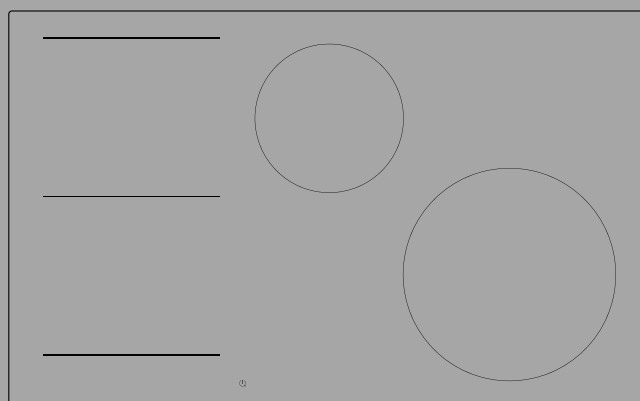
[www.asko.com](http://www.asko.com)



930983-a3

CE

*Änderungen vorbehalten.*



---

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

Piano cottura a induzione

IT

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG


HI2841FBG

HI2842FBG

# Sommario

<b>Simboli utilizzati</b> .....	<b>3</b>	Avviare la funzione di riscaldamento automatico .....	22
<b>Sicurezza</b> .....	<b>4</b>	Avviare la funzione Tenere in caldo .....	23
Usò in condizioni di sicurezza .....	6	Avviare la funzione automatica "Portare a ebollizione" .....	23
Limitatore di potenza .....	8	Collegamento delle zone di cottura Bridge Induction .....	24
<b>Il tuo piano di cottura a induzione</b> .....	<b>9</b>	Controllo timer .....	24
Gentile cliente! .....	9	Sospensione della cottura .....	27
Descrizione .....	10	Sicurezza bambini .....	27
Pannello di controllo .....	11	<b>Menu utente</b> .....	<b>28</b>
Indicazioni sul display .....	13	<b>Manutenzione</b> .....	<b>30</b>
<b>Utilizzo</b> .....	<b>14</b>	Pulizia piano in vetro .....	30
Cottura a induzione .....	14	<b>Ricerca dei guasti</b> .....	<b>32</b>
Rumori durante la cottura a induzione .....	16	Indicazioni generali .....	32
Pentole per cottura a induzione .....	16	Tabella dei difetti e degli errori .....	32
Impostazioni di cottura .....	18	<b>Installazione</b> .....	<b>34</b>
Timer .....	19	<b>Sicurezza</b> .....	34
Bridge Induction zone di cottura .....	19	Preparazione dell'installazione .....	36
Rilevamento automatico pentola .....	19	Incasso sotto piano .....	37
Impostazione della potenza .....	19	Collegamento elettrico .....	38
Funzione mantenimento in caldo .....	20	Collegamento e testing .....	40
Funzione di riscaldamento automatico .....	20	<b>Aspetti ambientali</b> .....	<b>41</b>
Funzione portare ad ebollizione automatica .....	20	Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio .....	41
<b>Funzionamento</b> .....	<b>21</b>	Per l'Italia .....	42
Avvio della preparazione .....	21		
Usare il livello Boost .....	22		
Completare la cottura .....	22		


I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:

 **INFORMAZIONE!**

**Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni**

 **AVVISO!**


**Avviso di pericolo**

 **SCOSSA ELETTRICA!**

**Avviso di pericolo di scossa elettrica**

 **SUPERFICIE CALDA!**

**Avviso di pericolo di superficie calda**

 **PERICOLO DI INCENDIO!**

**Avviso di pericolo di incendio**

È importante leggere attentamente le istruzioni.

## Indicazioni generali

Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

I danni causati da collegamenti errati, installazione errata o uso errato non sono coperti dalla garanzia.

### AVVISO!

- I bambini di età pari o superiore agli otto anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono usare questo apparecchio sotto appropriata supervisione o se hanno ricevuto istruzioni appropriate sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendere i pericoli relativi uso dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dall'apparecchiatura a meno che non siano supervisionati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono svolgere lavori di manutenzione su di esso senza un'adeguata supervisione.

### PERICOLO DI INCENDIO!

- **AVVISO:** Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi.

### NOTA!

- **AVVERTENZA!** Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata deve essere controllato costantemente da un supervisione.



MAI tentare di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

Nel caso sia permesso un cassetto sotto l'apparecchiatura (vedere le istruzioni di installazione), senza un fondo intermedio, non usare tale cassetto per conservare oggetti/materiali altamente infiammabili. Assicurare un adeguato spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto di eventuali cassette.

Garantire sempre un'adeguata ventilazione!

Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico.

L'apparecchio non è progettato per riscaldare ambienti.

Non coprire mai l'apparecchiatura con tessuti o oggetti simili. Se l'apparecchiatura è ancora calda o accesa, ciò comporta il rischio di fiamme.

Non usare l'apparecchiatura come un piano di lavoro. L'apparecchiatura potrebbe essere accidentalmente accesa o essere ancora calda, il che significa che gli oggetti potrebbero sciogliersi, scaldarsi o prendere fuoco.

Quest'apparecchiatura non è progettata per l'uso tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

È tassativamente proibito utilizzare una pulitrice a getto di vapore per pulire l'apparecchio. Pulire l'apparecchio solo quando è spento. Il vapore di una pulitrice a getto di vapore potrebbe raggiungere le parti conduttrici e causare un corto circuito elettrico.

Il piano in ceramica è estremamente resistente, ma non indistruttibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo o di un utensile affilato su di esso può causarne la rottura.

Se si decide di interrompere l'utilizzo dell'apparecchio a causa di un guasto, si raccomanda di tagliare il cavo di alimentazione dopo

la rimozione della spina dalla presa di corrente. Consegnare l'apparecchio presso un centro di smaltimento rifiuti locale.

**AVVERTENZA:** Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

## **Piastra in vetroceramica danneggiata**

- Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante e isolare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio.

Le zone di cottura si riscaldano durante l'uso e rimangono calde per alcuni minuti dopo l'uso. Tenere i bambini lontani dal piano cottura durante e immediatamente dopo la cottura.

## **Uso dell'induzione**

- Non collocare oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero diventare caldi.
- Rimuovendo le pentole dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Si consiglia tuttavia di spegnere sempre l'area di cottura manualmente per evitare accensioni involontarie dell'apparecchio.
- Quando il piano a induzione è in uso, tenere lontani oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito, carte bancarie, dischi, orologi e oggetti simili). Si consiglia ai portatori di pacemaker di consultare il proprio cardiologo prima dell'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non appoggiare mai sul piano cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irreparabilmente il dispositivo.

## **Uso in condizioni di sicurezza**

- Non collocare in credenze sopra o dietro l'apparecchiatura oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti.
- Non riscaldare barattoli chiusi sul piano cottura. Si verificherebbe un aumento di pressione che provocherebbe l'esplosione dei barattoli. Ciò potrebbe causare danni o ustioni all'utente.
- Non usare l'apparecchiatura a temperature inferiori ai 5 °C.

- L'apparecchiatura non deve essere installato o utilizzato in ambienti esterni.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio si potrebbe avvertire un odore "strano". Ciò è normale. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà in fretta.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura.
- Rimuovendo le pentole dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Si consiglia tuttavia di spegnere sempre l'area di cottura manualmente per evitare accensioni involontarie dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio usando i controlli senza fare affidamento unicamente sul rilevatore di pentole.
- Si ricorda che se il piano cottura è usato a potenza elevata, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito, soprattutto in caso di utilizzo di una zona a potenza elevata.

## Temperatura di sicurezza zone a induzione

- Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda i componenti elettronici durante la cottura. La ventola può funzionare per un po' anche dopo la fine del processo di cottura.
- Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di una protezione contro il surriscaldamento che protegge i componenti elettronici da eventuali danni. Il protettore funziona in diversi modi. Quando la temperatura della zona di cottura diventa molto alta, la potenza di cottura si riduce automaticamente. Se ciò non è sufficiente, la potenza della zona di cottura continua a diminuire, fino a quando i meccanismi di sicurezza spengono completamente la zona di cottura. Quando il piano di cottura si raffredda, la sua potenza totale sarà nuovamente disponibile.

## Limitatore di consumo

### AVVISO!

Se la zona di cottura o il bruciatore per wok rimangono accesi per un tempo insolitamente prolungato, si spegneranno automaticamente.

A seconda delle impostazioni scelte, la potenza verrà limitata come segue:

Impostazione	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo:
1 e 2	6 ore
3 e 4	6 ore
5	4 ore
6, 7 e 8	1,5 ore

Il limitatore del tempo di cottura spegne le zone di cottura se è trascorso il tempo nella tabella.

Impostazione	La zona di cottura passa automaticamente all'impostazione 9 dopo:
Funzione 'boost'	5 minuti

I timer relativi alla zona di cottura hanno la priorità sul limitatore del tempo di cottura.

## Limitatore di potenza

Il piano cottura è dotato di limitatore di potenza. Se la potenza totale delle zone di cottura in funzione supera la potenza massima disponibile, la potenza viene automaticamente ridotta. Il display della zona di cottura di cui si sta riducendo la potenza prima lampeggia; il livello viene poi ridotto automaticamente alla massima potenza disponibile.

# Il tuo piano di cottura a induzione

## Gentile cliente!

Benvenuti nella nostra famiglia ASKO in espansione!

Siamo orgogliosi dei nostri elettrodomestici. Ci auguriamo che questo apparecchio possa essere un sostegno apprezzato e affidabile per molti anni a venire.

Si prega di leggere le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo. Includono suggerimenti generali, informazioni riguardo alle impostazioni e alle modifiche che è possibile effettuare e su come prendersi cura al meglio dell'apparecchio.

Il manuale funge anche da materiale di riferimento per i tecnici dell'assistenza. **Si prega pertanto di inserire la scheda di identificazione dell'apparecchio nell'apposito spazio, sul retro del manuale.** La scheda di identificazione contiene tutte le informazioni necessarie al tecnico dell'assistenza per rispondere in modo adeguato alle vostre esigenze e domande.

### CONSIGLI!

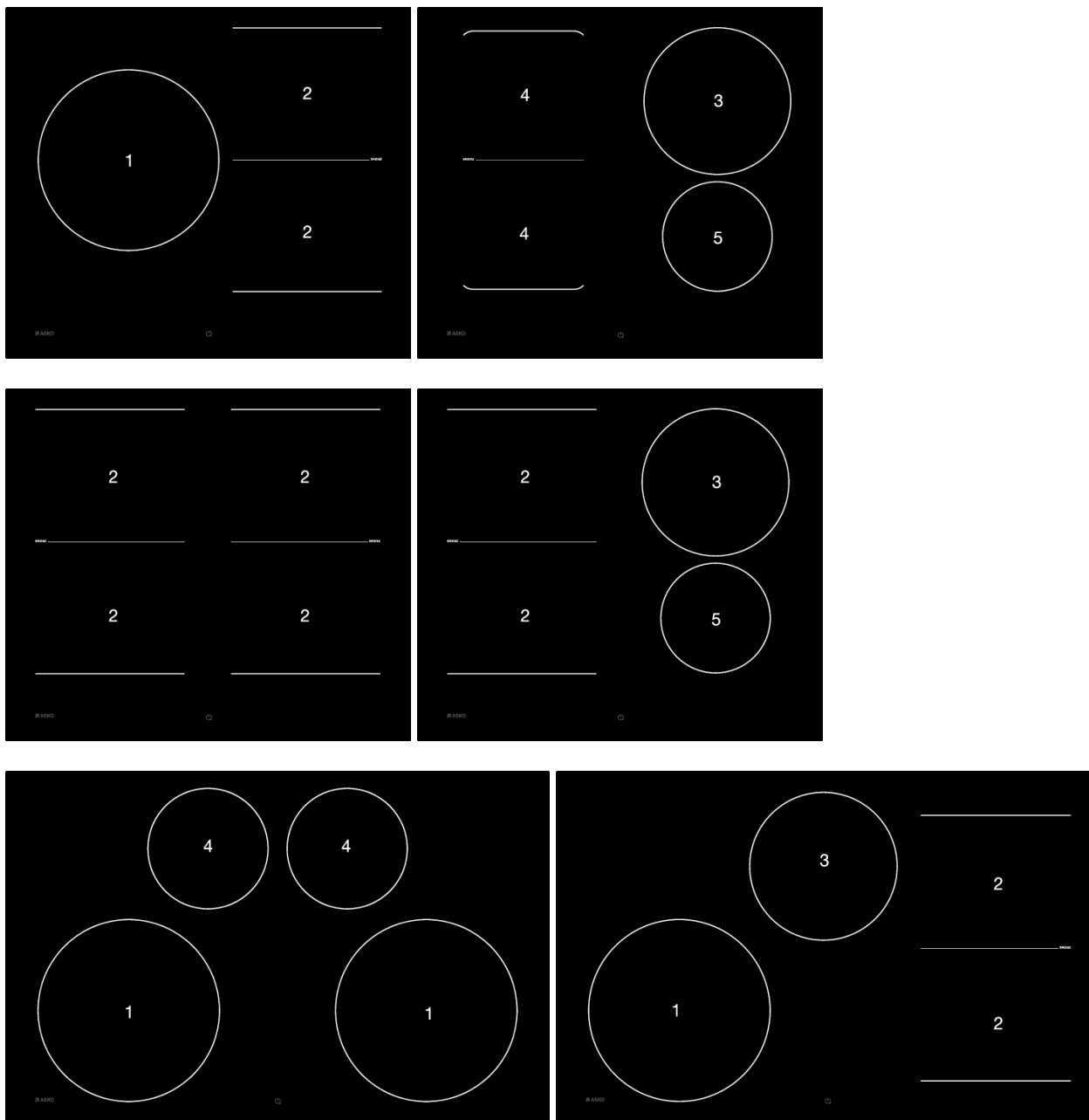
È possibile trovare la versione più recente delle istruzioni per l'uso sul nostro sito web.

Buona cucina!

# Il tuo piano di cottura a induzione

## Descrizione

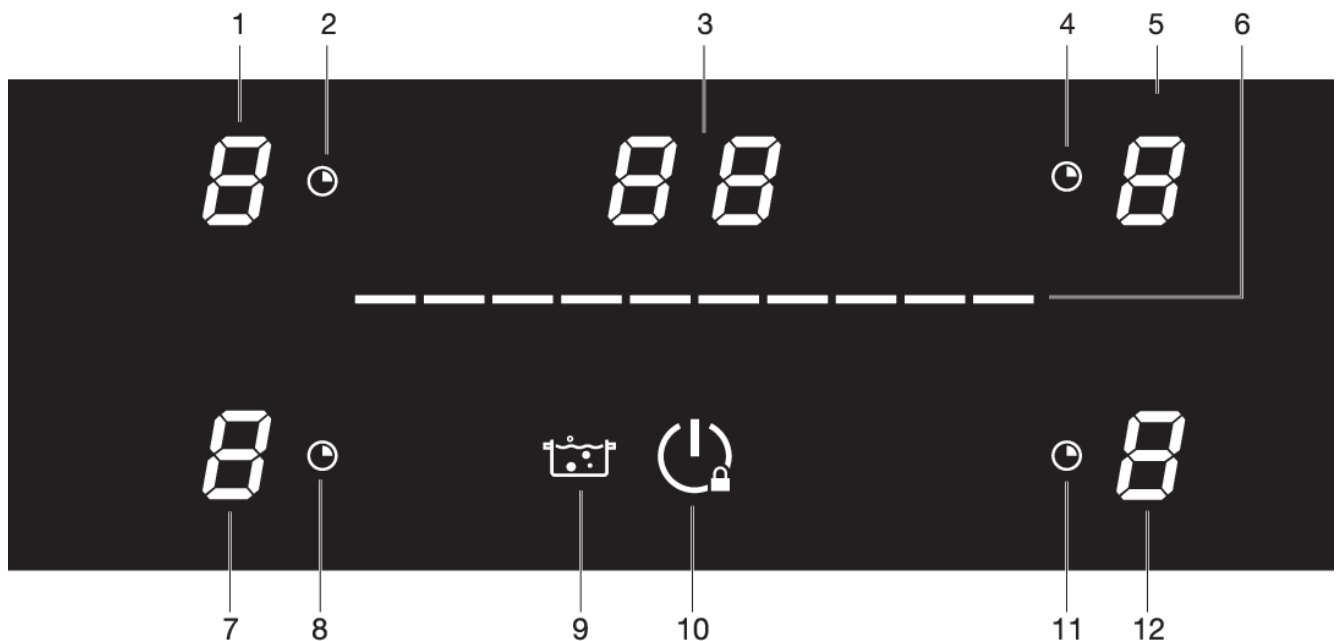
Poiché i dispositivi per i quali sono state redatte queste istruzioni possono avere apparecchiature diverse, alcune funzioni o apparecchiature potrebbero essere descritte nel manuale pur non essendo presenti nel vostro dispositivo.



1. Zona di cottura Ø 250 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
2. Zone di cottura Bridge Induction 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zona di cottura Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW) / zona da utilizzare per la funzione 'portare a ebollizione'
4. Zona di cottura Ø 180 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
5. Zona di cottura Ø 160 mm / 1,4 kW (boost 1,85 kW)

# Il tuo piano di cottura a induzione

## Pannello di controllo






1. Tasto zona di cottura posteriore sinistra (display zona di cottura)
2. Indicatore timer zona di cottura posteriore sinistra
3. Tasto timer (display timer)
4. Indicatore timer zona di cottura posteriore destra
5. Tasto zona di cottura posteriore destra (display zona di cottura)
6. Corsore
7. Tasto zona di cottura anteriore sinistra (display zona di cottura)
8. Indicatore timer zona di cottura anteriore sinistra
9. Tasto Portare a ebollizione [Menù utente]
10. Pulsante On/Off [tasto per blocco bambini]
11. Indicatore timer zona di cottura anteriore destra
12. Tasto zona di cottura anteriore destra (display zona di cottura)

### Spiegazione funzione dei tasti touch

Tasto touch/corsore	Descrizione
	<b>On/Off + blocco bambini</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Accendere o spegnere il piano cottura.</li><li>• Impostare il blocco bambini.</li><li>• Aprire il menu utente (con i tasti portare a ebollizione e zona di cottura).</li></ul>
	<b>Corsore</b> <p>Con il cursore è possibile:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Impostare un livello di potenza (quando è selezionata una zona di cottura).</li></ul>

# Il tuo piano di cottura a induzione


La tabella prosegue dalla pagina precedente

Tasto touch/cursore	Descrizione
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostare un orario (quando il timer è selezionato).</li><li>• Selezionare un'impostazione (nel menu utente).</li></ul>
	<b>Selezionare una zona di cottura + display</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Selezionare una zona di cottura.</li><li>• Leggere sul display la potenza impostata per la zona di cottura.</li></ul>
	<b>Timer</b> <p>Il timer semplifica il processo di cottura consentendo di impostare il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura si spegnerà automaticamente ed emetterà un segnale acustico. Spegnerne il segnale acustico toccando il tasto del timer in alternativa si spegnerà automaticamente dopo un po'. Il timer può essere impostato in modo indipendente per tutte le zone di cottura.</p> <b>Contaminuti</b> <p>Il contaminuti non è collegato a una zona di cottura. Il contaminuti non spegne una zona di cottura.</p>
	<b>Funzione portare ad ebollizione automatica</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Questo piano cottura dispone di una funzione di cottura automatica. Le prestazioni effettive di queste funzioni di cottura dipendono molto dalle pentole utilizzate e da alcuni altri parametri:<ul style="list-style-type: none"><li>- Le funzioni di cottura automatica funzionano in modo più accurato quando si utilizzano pentole in acciaio inox con fondo sandwich.</li><li>- Le funzioni di cottura automatica funzionano in modo meno accurato per pentole contenenti alluminio o pentole multistrato.</li><li>- Si sconsiglia l'uso di pentole in ghisa e acciaio.</li><li>- Se la pentola viene spostata da una zona all'altra, le funzioni di cottura automatica non seguono.</li><li>- Se la pentola viene sollevata per più di 20 secondi, le funzioni di cottura automatica attivate vengono annullate.</li></ul></li></ul>



# Il tuo piano di cottura a induzione

## Indicazioni sul display

Display della zona di cottura	Descrizione
1-9	Livello di potenza: 1 = livello basso/ 9 = livello alto.
b	Livello boost attivo.
U	Nessuna pentola (adatta) sulla zona di cottura (simbolo di rilevamento della pentola).
H	Indicatore di calore residuo: il piano cottura dispone di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura per mostrare quali zone di cottura sono calde dopo che la zona di cottura è stata spenta. Anche se il piano cottura è spento, la spia rimane accesa finché la zona di cottura è calda! Evitare di toccare quelle zone di cottura quando questo indicatore è acceso.  <b>SUPERFICIE CALDA!</b> <b>Pericolo! Pericolo di ustione.</b>
L	Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.
A	Funzione di riscaldamento automatico attiva.
U	Funzione Mantenimento calore attiva.
	Funzione pausa attiva.
n	Zone Bridge Induction connesse attive.

## Cottura a induzione

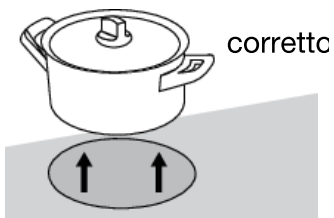


### La cottura a induzione è veloce

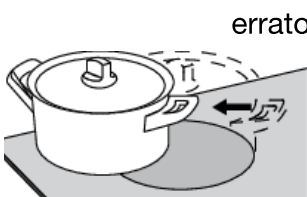
Rimarrete sorpresi dalla velocità della cottura a induzione. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare le pentole incustodite, per evitare che il contenuto fuoriesca dalla pentola o che evapori. Con la cottura a induzione, nessuna perdita di calore e i manici rimangono freddi.

### Il livello di potenza si regola da solo

Con la cottura a induzione, verrà utilizzata solo l'area su cui è posizionata la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. La potenza sarà quindi più bassa e sarà necessario un tempo maggiore per portare il contenuto a ebollizione.



corretto



errato

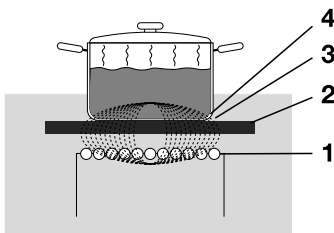
### NOTA!

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Perciò si raccomanda di collocare sulla superficie di cottura pentole dal fondo pulito e di sollevare le pentole per spostarle anziché trascinarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Tenere sempre il coperchio sulla pentola durante la cottura, al fine di evitare perdite di energia.

### Funzionamento dei tasti sensibili al tatto e del cursore

- Potrebbe volerci un po' di tempo per abituarsi ai controlli touch se si è abituati ad altri controlli (rotativi). Poggiare la punta del dito sul controllo per ottenere i migliori risultati.
- I sensori touch reagiscono solo alla leggera pressione di un dito. Non utilizzare i controlli con nessun altro oggetto.
- Il piano cottura è azionato da un cursore. È possibile toccare la parte selezionata del cursore o spostarsi sul cursore per aumentare o ridurre la potenza.
- Per impostare la potenza della zona di cottura, toccare il punto desiderato sul cursore. Toccando il cursore, il livello di potenza selezionato apparirà sul display della zona di cottura.
- La parte selezionata del cursore sarà completamente illuminata.
- Non utilizzare oggetti per azionare il cursore.

## Come funziona l'induzione



La bobina (1) nel piano cottura (2) genera un campo magnetico (3). Posizionando una pentola con una base in ferro (4) dalla bobina viene indotta la corrente al fondo della pentola.

## Facile

I controlli elettronici sono precisi e rapidi da impostare. Impostando dei valori più bassi, per esempio, si può sciogliere il cioccolato direttamente nella pentola o cuocere pietanze che normalmente si riscalderebbero a bagnomaria.

## Veloce

Grazie all'elevata potenza del piano cottura a induzione è possibile portare l'acqua ad ebollizione molto velocemente.

## Pulizia

Il piano cottura è facile da pulire. Poiché le zone di cottura non diventano più calde delle pentole stesse, è improbabile che le fuoriuscite di cibo brucino nel vetro.

## Sicurezza

Il calore si genera direttamente nella pentola. La parte in vetro non si surriscalda più della pentola. Ciò significa che la zona di cottura è considerevolmente più fredda rispetto a quella di un piano cottura in ceramica, per esempio.

Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

## Distribuzione della capacità delle zone di cottura

A seconda del modello di piano cottura, le zone di cottura possono influenzarsi a vicenda. Quando più zone di cottura vengono accese contemporaneamente, la capacità disponibile viene condivisa automaticamente tra di esse.

Quando la capacità massima della combinazione di livelli di cottura viene raggiunta durante l'impostazione, una o più zone vengono automaticamente ridotte all'impostazione più alta possibile in quel momento. Ciò è indicato dal lampeggio del relativo elemento di comando.

## Rumori durante la cottura a induzione

- **Ticchettio**

Questo suono può essere emesso da impostazioni di livello di potenza inferiore o dal rilevamento automatico della pentola.

- **La pentola fa rumore**

Le pentole possono fare rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Con impostazioni elevate questo è perfettamente normale per alcune pentole. Non danneggerà né le pentole né il piano cottura.

- **La ventola fa rumore**

Per aumentare la durata e le prestazioni del sistema elettronico, l'apparecchio è dotato di ventole. Durante l'uso intenso dell'apparecchio, la ventola viene attivata per raffreddare l'apparecchio e si sentirà un ronzio. La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.

## Pentole per cottura a induzione

La cottura a induzione richiede l'utilizzo di un particolare tipo di pentole in termini di qualità.

Le pentole già utilizzate per cucinare su un piano cottura a gas non sono adatte all'utilizzo su un elettrodomestico a induzione.

Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla cottura elettrica e a induzione con:

- una base spessa minimo 2,25 mm;
- una base piatta.

### CONSIGLI!

Verificare se le vostre pentole sono adatte usando un magnete. Una pentola è adatta se la base della pentola è sufficientemente attratta dal magnete.

<b>Adatto</b>	<b>Inadatto</b>
Pentole speciali in acciaio INOX	Terracotta
Class Induction	Acciaio inossidabile
Pentole smaltate	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio

**⚠ AVVISO!**

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- lo smalto può scheggiarsi (lo smalto si stacca dall'acciaio), se si accende il piano cottura ad un'impostazione elevata quando la pentola è (troppo) asciutta;
- la base della pentola potrebbe deformarsi, ad esempio: A causa del surriscaldamento;
- scaldare lentamente le pentole smaltate.

Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione da surriscaldamento e quindi l'elettrodomestico può riscaldarsi eccessivamente. Ciò può portare alla rottura del piano in vetro e alla fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

**Il diametro della pentola**

Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

**NOTA!**

I risultati migliori si ottengono utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona. Se la pentola è troppo piccola, la zona non funzionerà.

**Pentole a pressione**

La cottura a induzione è molto adatta per le pentole a pressione. La zona di cottura a rapida attivazione porta le pentole molto rapidamente in pressione. Non appena si spegne una zona di cottura, la cottura della pietanza si arresta immediatamente.

**Rilevamento automatico pentola**

La zona di cottura rileva automaticamente una pentola adatta posizionata su una zona di cottura. Il display della zona di cottura si illumina.

È possibile impostare un livello di potenza.

- Se non è presente una pentola (adatta) su una zona di cottura, il simbolo di rilevamento della pentola viene visualizzato quando si imposta un livello di potenza. Il simbolo scompare quando si mette una padella adatta sulla zona di cottura.
- Se si rimuove una pentola dalla zona di cottura durante la cottura, viene visualizzato il simbolo di rilevamento della pentola. La zona di cottura si spegne. Il simbolo scompare quando si rimette la padella. La piastra di cottura si riaccende con il livello di potenza impostato in precedenza.

## Impostazioni di cottura

Poiché le impostazioni dipendono dalla quantità e dalla composizione della pietanza e dalla pentola, la tabella è da intendersi come una guida generale.

Potenza selezionata	Finalità
Utilizzare il livello 1-3 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuocere il brodo a fuoco lento,</li><li>• stufare la carne,</li><li>• cuocere le verdure a fuoco lento,</li><li>• fondere il cioccolato,</li><li>• fare bollire,</li><li>• fondere il formaggio.</li></ul>
Utilizzare il livello 4-6 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• completerà la cottura di grandi quantità,</li><li>• scongelare verdure dure,</li><li>• friggere fette spesse di carne impanata.</li></ul>
Utilizzare i livelli 7 e 8 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• friggere pancake spessi,</li><li>• friggere pancetta (grasso),</li><li>• cucinare patate crude,</li><li>• fare pesce impanato,</li><li>• cucinare pesce,</li><li>• friggere sottili fette di carne impanata.</li></ul>
Utilizzare il livello 9 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• arrostitire la carne,</li><li>• cucinare pesce,</li><li>• cuocere le frittate,</li><li>• friggere le patate bollite,</li><li>• friggere cibi.</li></ul>
Usare le impostazioni boost per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• portare a velocemente ebollizione i liquidi,</li><li>• ridurre le verdure,</li><li>• riscaldare olio e grassi,</li><li>• wok.</li></ul>

## Timer

- Come contaminuti (timer per il conto alla rovescia) — allo scadere del tempo impostato, suonerà un allarme.
  - *Il contaminuti può essere impostato per un massimo di 99 minuti.*
  - *Il contaminuti può essere utilizzato indipendentemente dal fatto che il piano cottura sia in funzione.*
  - *Il contaminuti può essere spento o regolato solo quando il piano cottura è acceso.*
  - *Toccare il display del timer per arrestare l'allarme.*
- Come timer di cottura: il timer è collegato a una zona di cottura attiva. Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme.
  - *È possibile impostare un timer di cottura per ogni zona di cottura attiva e può essere impostato per un massimo di 99 minuti.*
  - *Toccare il display del timer per arrestare l'allarme.*

## Bridge Induction zone di cottura

- Due zone di cottura Bridge Induction possono essere collegate tra loro. In questo modo si crea un'unica grande zona che può essere utilizzata, ad esempio, con una piastra grill o una padella per il pesce allo stesso livello di potenza. La padella deve essere abbastanza grande da coprire i centri della zona di cottura anteriore e posteriore (almeno 22 cm).

## Rilevamento automatico pentola

Questo piano di cottura a induzione è dotato di riconoscimento automatico della pentola. Quando una pentola viene posizionata su una zona di cottura, il controllo corrispondente si accende automaticamente e la zona viene messa in modalità standby.

Quando il simbolo di rilevamento della pentola appare sul display:



- non hai posizionato una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.
  - *La zona di cottura non funzionerà a meno che non ci sia una pentola adatta sulla zona di cottura.*

## Impostazione della potenza

Le zone di cottura hanno 9 impostazioni e una posizione boost (b). Dopo aver acceso il piano cottura, è possibile selezionare la zona di cottura desiderata entro 5 secondi. Regolare la potenza toccando il cursore. Il primo tocco imposta il livello sulla parte del cursore che si tocca. L'impostazione del livello di potenza cambia quando si sposta il dito sul cursore.

Il livello aumenta scorrendo verso destra. Il livello diminuisce scorrendo verso sinistra. Quando si rimuove il dito dal cursore, la zona di cottura inizia a funzionare al livello impostato.

## Livello boost

La funzione 'boost' può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 5 minuti). Una volta trascorso il tempo massimo di boost la potenza si ridurrà a 9.

## Funzione mantenimento in caldo

Utilizzare questa funzione per mantenere il cibo caldo subito dopo la cottura (a circa 70°C).

- Questo eviterà che i liquidi trabocchino e brucino sul fondo della padella.
- Questa funzione può essere avviata in modo indipendente su tutte le zone di cottura.
- Quando la padella viene rimossa dalla zona di cottura, la funzione "Tieni in caldo" rimane attiva per circa 10 minuti. La durata massima del "mantenimento in caldo" è di 2 ore.

## Funzione di riscaldamento automatico

Questa funzione riscalda la zona di cottura al livello 9 in modo da portarla rapidamente alla temperatura richiesta. Dopo un determinato intervallo di tempo, il livello di potenza ritorna all'impostazione stabilita. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Livello di potenza	Tempo di riscaldamento (in secondi)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

## Funzione portare ad ebollizione automatica

Questa funzione porta automaticamente l'acqua ad ebollizione. Una volta raggiunto il punto di ebollizione, la zona selezionata passa di serie al livello di potenza 5 per risparmiare energia. È possibile modificare questa impostazione sul comando a scorrimento in qualsiasi momento durante l'utilizzo di questa funzione.

### Attenzione

- Utilizzare una padella con acqua fresca a una temperatura inferiore a 40 °C.
- Durante l'ebollizione, nella padella non devono essere presenti ingredienti come sale o cibo.
- Il livello dell'acqua nella padella deve essere compreso tra 3 cm e 6 cm.
- Il processo di pre-bollizione può essere eseguito con o senza coperchio.
- Il rabbocco con acqua durante la funzione di cottura automatica "Ebollizione" riduce la precisione.



Poggiare la punta del dito su un tasto o sul cursore per ottenere i migliori risultati. Non è necessario fare pressione. I tasti touch reagiscono solo alla leggera pressione di un dito. Non utilizzare i controlli con nessun altro oggetto.

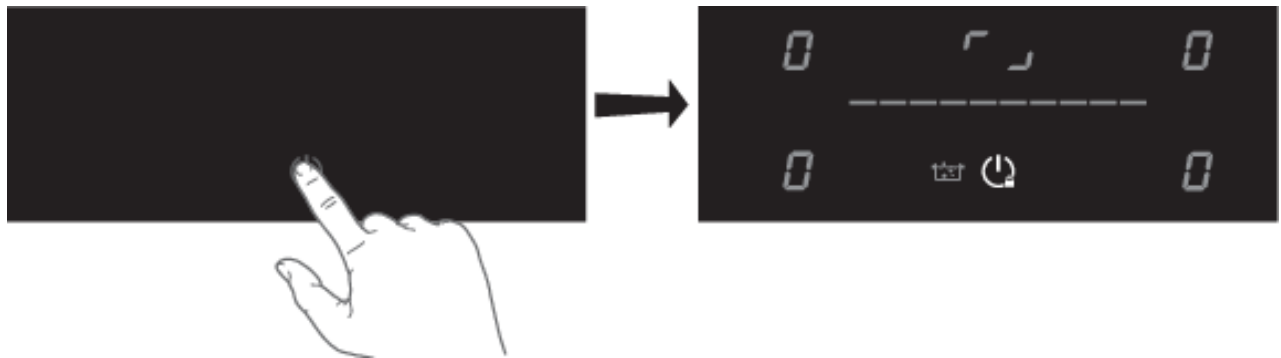
Ogni attivazione del tasto o del cursore è seguita da un segnale audio.

## Avvio della preparazione

1. Toccare e tenere premuto il tasto on/off finché non si sente un segnale audio.
  - *Tutti i display delle zone di cottura visualizzano "0" che indica che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.*

### CONSIGLI!

Se il piano cottura non viene utilizzato per 25 secondi, si spegne automaticamente.



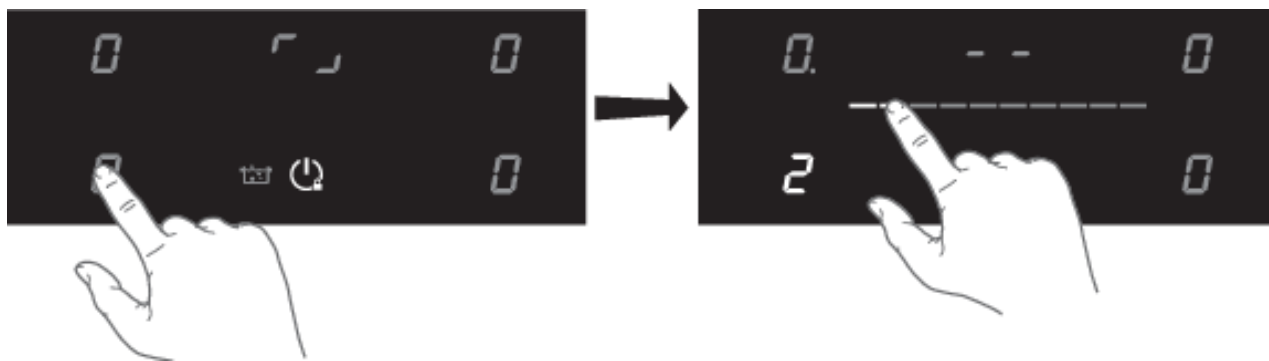
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura.
  - *Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.*

### CONSIGLI!

Finché il punto non lampeggia, la zona di cottura è selezionata e si può impostare il livello di potenza.

3. La zona di cottura rileva automaticamente la pentola. Per selezionare un'altra zona di cottura, toccare il tasto della zona di cottura desiderata o posizionare una seconda pentola su una zona di cottura.
  - *Viene emesso un singolo segnale acustico.*
  - *Lo "0" della zona di cottura selezionata si illumina chiaramente per circa 3 secondi.*
4. Entro 3 secondi, impostare il livello di potenza toccando il cursore.
  - *La zona di cottura entrerà in funzione al livello impostato.*
  - *Impostare un livello superiore o inferiore con il cursore.*
  - *Dopo 5 secondi il cursore si spegne.*

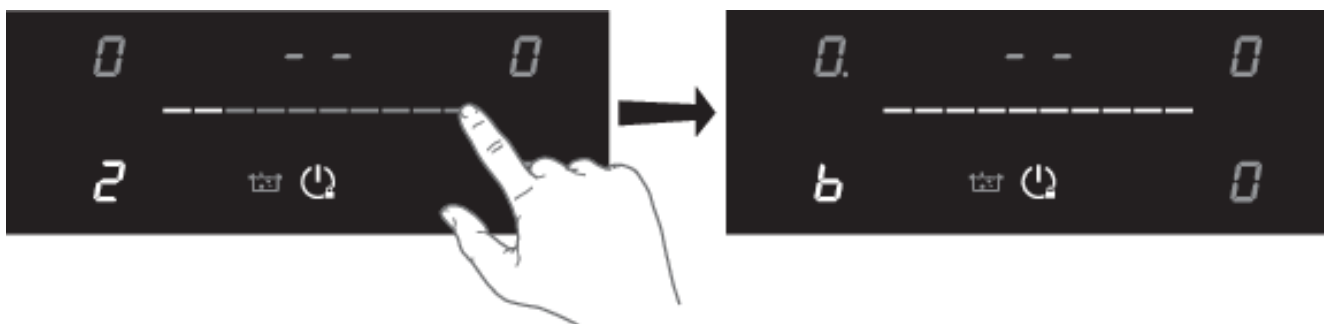
# Funzionamento



## Usare il livello Boost

È possibile utilizzare la funzione boost per cucinare per max. 5 minuti al massimo livello di cottura.

1. Toccare il cursore e scorrere completamente verso destra.
  - "b" viene visualizzato sul display.
  - Dopo il tempo massimo di boost la potenza sarà ridotta all'impostazione 9.



## Completare la cottura

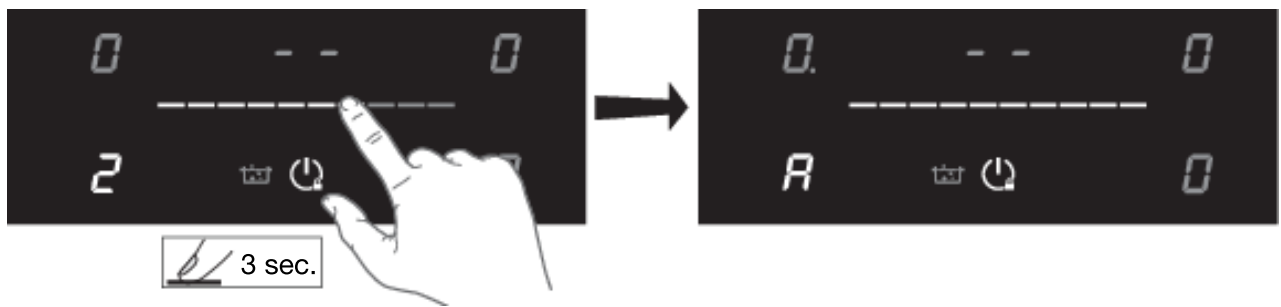
1. Toccare il tasto della zona di cottura per spegnere la zona di cottura.
2. Spegnere il piano cottura a induzione toccando il tasto on/off.

### SUPERFICIE CALDA!

Il simbolo **H** apparirà sul display della zona di cottura che è troppo calda per essere toccata. Il simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico; se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la zona di cottura che è ancora calda.

## Avviare la funzione di riscaldamento automatico

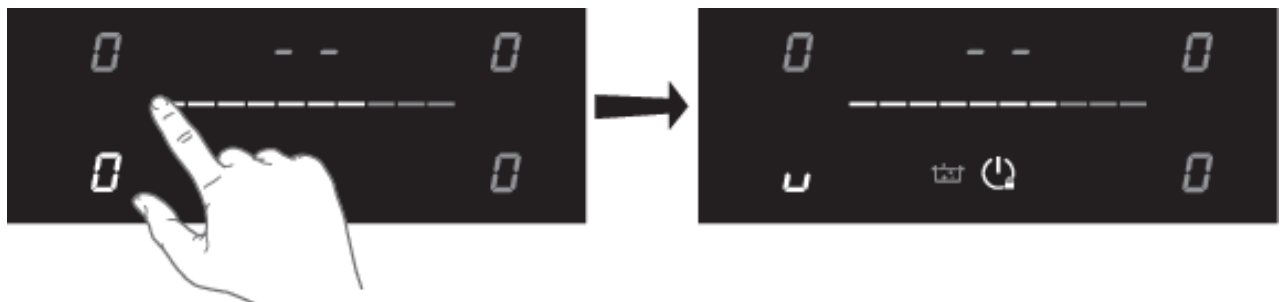
1. Accendere il piano di cottura e mettere una pentola adatta su una zona di cottura.
2. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
3. Toccare e tenere premuto il comando a scorrimento per almeno 3 secondi al livello desiderato (da 1 a 8).



- Sul display compare una "A" alternata al livello di potenza selezionato. Al termine del tempo di riscaldamento automatico, la zona di cottura passa automaticamente al livello selezionato, che viene visualizzato in modo permanente sul display.
4. Per interrompere la funzione di riscaldamento automatico, selezionare la zona di cottura e toccare il comando a scorrimento.

## Avviare la funzione Tenere in caldo

1. Accendere il piano di cottura e mettere una pentola adatta su una zona di cottura.
2. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
3. Toccare il cursore e scorrere completamente verso sinistra tra il livello 0 e 1 per selezionare la funzione Tenere in caldo.
  - Il simbolo di mantenimento del calore "u" appare sul display. La funzione Mantenimento del calore è selezionata.

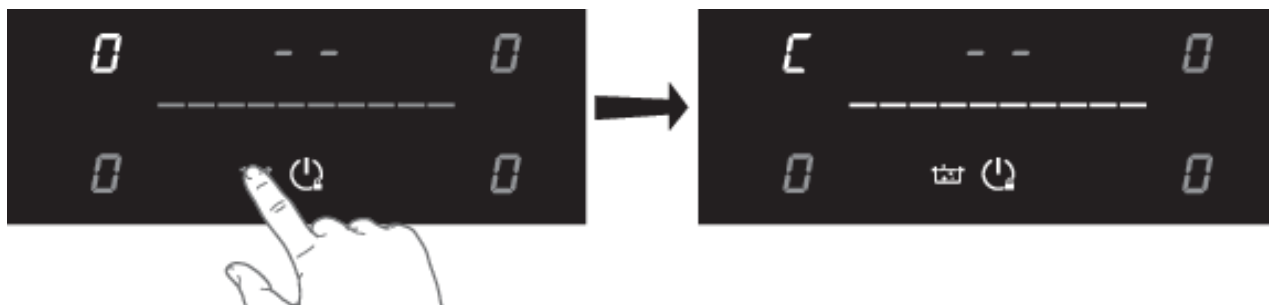


4. Impostare il livello di potenza su '0' per spegnere la funzione Tenere in caldo.

## Avviare la funzione automatica "Portare a ebollizione"

1. Accendere il piano di cottura e mettere una pentola adatta su una zona di cottura.
2. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
  - La funzione di cottura automatica funziona solo con zone di cottura di diametro 210 mm!
3. Toccare il tasto portare ad ebollizione per avviare la funzione portare ad ebollizione
  - L'indicatore 'C' si illumina. La funzione portare ad ebollizione è selezionata.

# Funzionamento



4. Impostare il livello di potenza su '0' per spegnere la funzione portare a ebollizione.

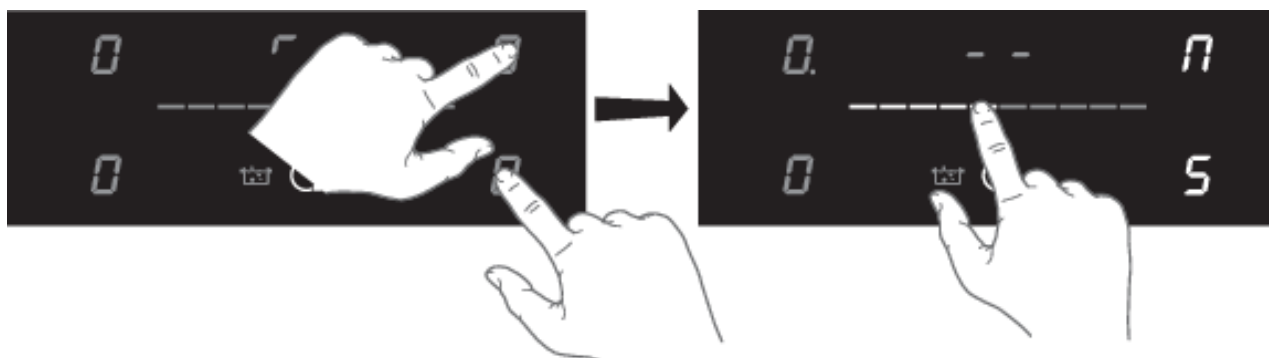
## Collegamento delle zone di cottura Bridge Induction

Due zone di cottura Bridge Induction possono essere collegate tra loro. In questo modo si crea un'unica grande zona che può essere utilizzata, ad esempio, con una piastra grill o una padella per il pesce allo stesso livello di potenza. La padella deve essere abbastanza grande da coprire i centri della zona di cottura anteriore e posteriore (almeno 22 cm).

### CONSIGLI!

Questa connessione può essere effettuata se il piano cottura rileva pentole su entrambe le zone di cottura. Se si desidera utilizzare due pentole separate, posizionare una pentola sulla zona di cottura anteriore e impostare un livello di potenza. Quindi posizionare la seconda pentola sulla zona di cottura posteriore e impostare un livello di potenza per la zona posteriore.

1. Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura a sinistra o a destra.
  - *Il display della zona di cottura posteriore mostra un simbolo di connessione per indicare che le due zone di cottura sono collegate.*
2. Utilizzando il cursore si può impostare la potenza di cottura desiderata per le due piastre collegate.



3. Per modificare in un secondo momento la potenza di cottura della zona collegata, toccare prima il tasto della zona di cottura anteriore.

## Scollegamento delle zone di cottura Bridge Induction

1. Toccare contemporaneamente i tasti delle zone di cottura collegate.
  - *Il simbolo di connessione scomparirà sul display della zona di cottura posteriore.*

## Controllo timer

### Utilizzo del conto alla rovescia (conto alla rovescia)

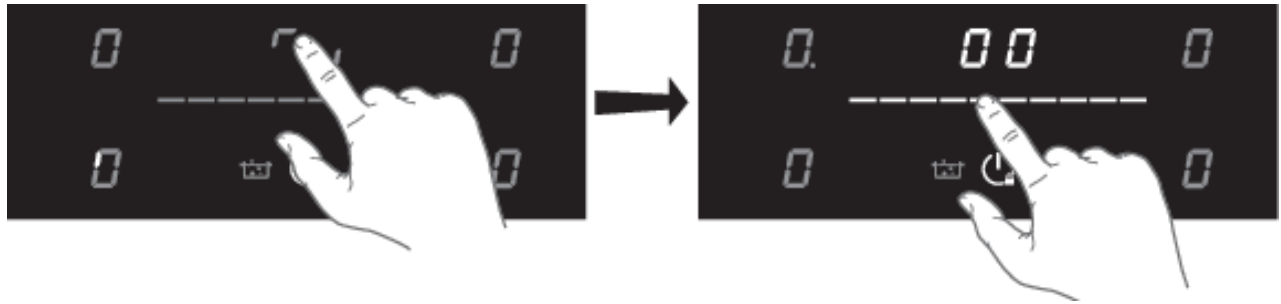
## CONSIGLI!

Il contaminuti non è collegato a una zona di cottura. Il contaminuti non spegne una zona di cottura.

Il piano cottura è acceso e non è stato impostato alcun livello di potenza per nessuna zona di cottura.

1. Toccare il tasto del timer per accendere il contaminuti.

- *Il display del timer mostra "00".*



2. Utilizzando il cursore si può impostare il tempo desiderato (da 0 a 99 minuti).

- *Scorrere da sinistra a destra per impostare un orario. Scorrendo rapidamente da sinistra a destra e sollevando il dito alla fine del cursore, il tempo continuerà ad aumentare. Scorrere da destra a sinistra per diminuire il tempo.*
- *Quando il tempo è impostato, inizierà il conto alla rovescia.*
- *Il display del timer mostrerà il tempo rimanente.*
- *L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.*
- *Il timer lampeggia e l'allarme suona allo scadere del tempo impostato.*

3. Toccare il display del timer per arrestare l'allarme.

- *L'allarme si arresta automaticamente dopo 2 minuti (impostato nel menu Utente-U7).*

## CONSIGLI!

- *Toccare il tasto del timer e quindi toccare il cursore nella posizione "0" per spegnere il contaminuti prima che sia trascorso il tempo.*

### Utilizzo del timer di cottura con funzione di spegnimento

## CONSIGLI!

Il timer di cottura è collegato a una zona di cottura. Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.

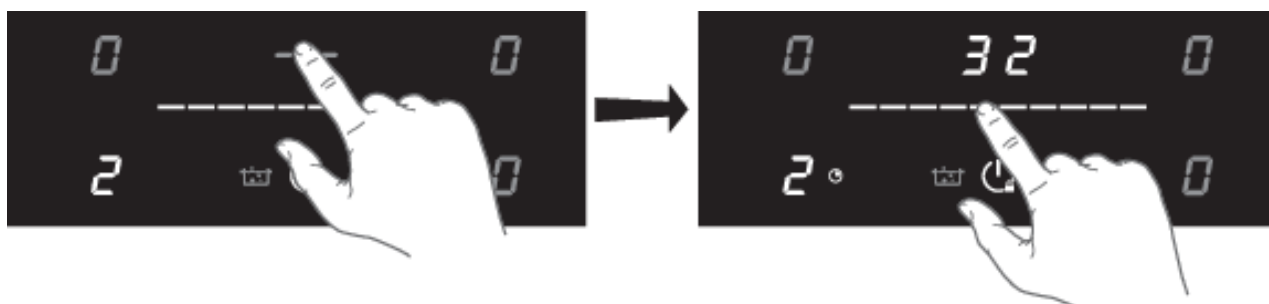
Il piano cottura è acceso e per almeno una zona di cottura è stato impostato un livello di potenza.

1. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.

2. Toccare il tasto del timer.

- *Il simbolo del timer attivo si accende intensamente.*

# Funzionamento



- Utilizzando il cursore si può impostare il tempo desiderato (da 0 a 99 minuti).
  - Scorrere da sinistra a destra per impostare un orario. Scorrendo rapidamente da sinistra a destra e sollevando il dito alla fine del cursore, il tempo continuerà ad aumentare. Scorrendo da destra a sinistra per diminuire il tempo.
  - Se si desidera impostare un tempo inferiore a 10 minuti, toccare nuovamente il tasto del timer.
  - La zona di cottura selezionata si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.*
  - Il timer lampeggia e l'allarme suona allo scadere del tempo impostato.*
- Toccare il display del timer per arrestare l'allarme.
  - L'allarme si arresta automaticamente dopo 2 minuti (impostato nel menu Utente-U7).*

## CONSIGLI!

Tutte le zone di cottura possono avere un timer di cottura impostato. Il display visualizza sempre l'ora della zona di cottura con il tempo residuo più breve.

### Modifica del tempo di cottura preimpostato

Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.

- Toccare il tasto della zona di cottura per selezionare la zona di cui si desidera disattivare il timer di cottura.
  - Una zona collegata al timer di cottura è identificata da un simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.*
- Toccare il tasto del timer.
- Usare il cursore per cambiare l'ora.

### Controllo del tempo di cottura rimanente

- Toccare il tasto della zona di cottura per selezionare la zona di cui si desidera visualizzare il tempo rimanente.
  - Una zona collegata al timer di cottura è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.*
  - Il timer visualizzerà il tempo rimanente della zona di cottura selezionata.*
  - Durante l'ultimo minuto del conto alla rovescia, il tempo rimanente verrà visualizzato in secondi.*

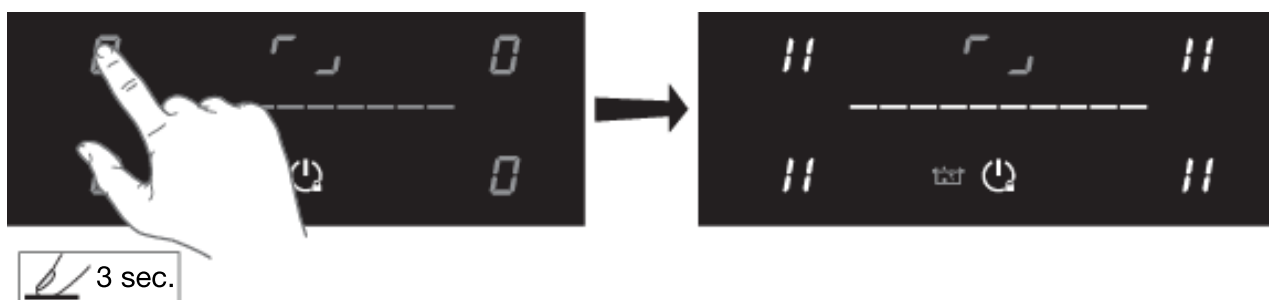
### Spegnimento del timer di cottura

Se si desidera spegnere il timer di cottura prima della fine del tempo preimpostato:

1. Toccare il tasto della zona di cottura per selezionare la zona di cui si desidera disattivare il timer di cottura.
  - Una zona collegata al timer di cottura è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.
2. Usare il cursore per impostare il tempo su "0".
  - Il simbolo del timer non è più illuminato.

## Sospensione della cottura

1. Accendi il piano cottura.
2. Toccare e tenere premuto uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi.
  - Tutti i display mostrano il simbolo di pausa.
  - Il piano cottura è ora in pausa.



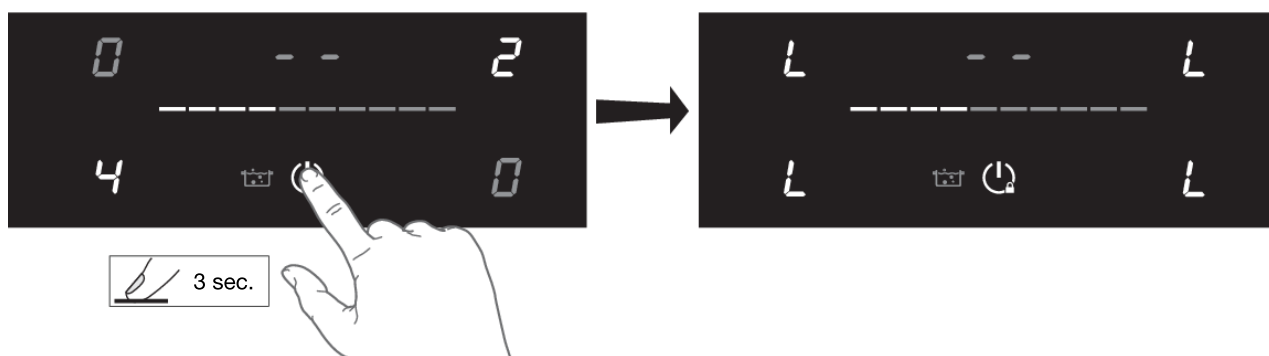
3. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi per interrompere la pausa.
  - Il simbolo della pausa scompare in tutti i display.

## Sicurezza bambini

Il piano cottura a induzione è dotato di un blocco bambino che permette di bloccare l'elettrodomestico. Tale funzione evita l'accensione accidentale delle zone di cottura.

È anche possibile selezionare "Blocco bambini automatico". Il piano di cottura si attiverà automaticamente dopo lo spegnimento. Questo può essere impostato dal menu utente (U8).

1. Toccare il tasto on/off per circa 3 secondi.
  - Le impostazioni del piano cottura sono bloccate.
2. Toccare nuovamente il tasto di accensione/spegnimento per 3 secondi per sbloccare il piano cottura.



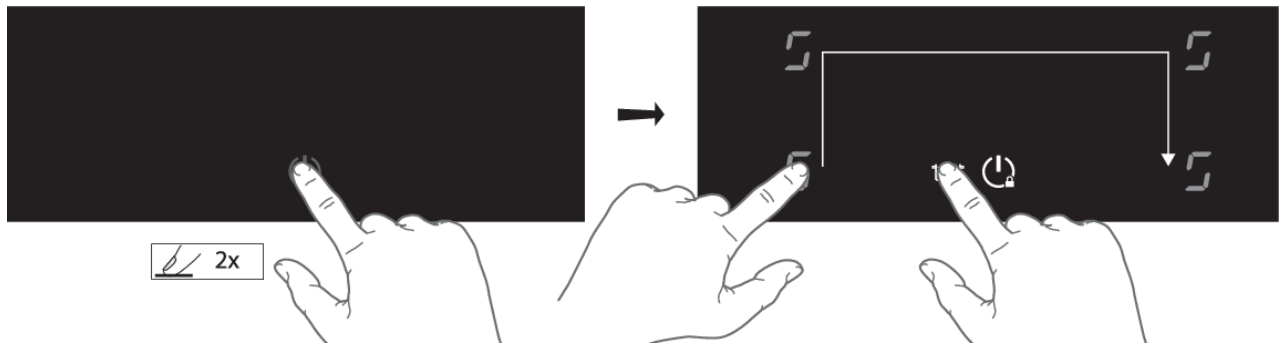
# Menu utente

## CONSIGLI!

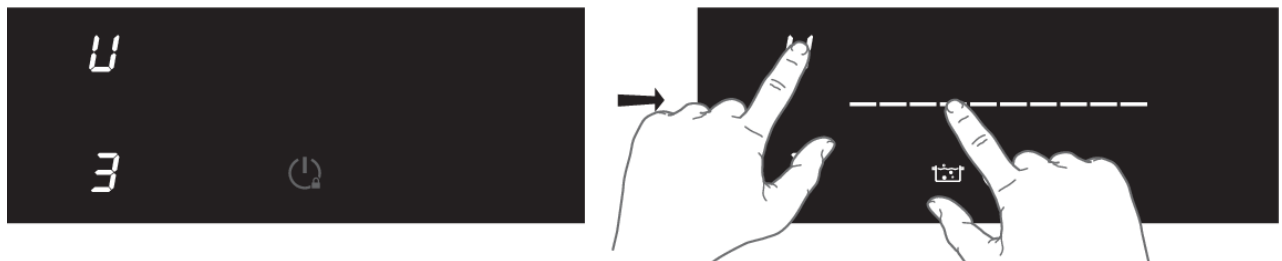
Il menu utente consente all'utente di impostare i segnali sul piano cottura come desiderato. Ciò riguarda sia i segnali audio (tono e volume) che quelli visivi.

L'impostazione del limitatore di potenza (U0) deve essere eseguita solo da un installatore registrato e qualificato.

1. Toccare e tenere premuto il tasto on/off finché non si sente un segnale audio.
2. Toccare nuovamente il tasto on/off entro 3 secondi.
  - *L'indicazione della funzione portare ad ebollizione lampeggia.*
3. Toccare e tenere premuto il tasto portare ad ebollizione.
4. Quindi, toccare ciascun tasto della zona di cottura in senso orario (iniziare con il tasto della zona di cottura sul lato anteriore sinistro).

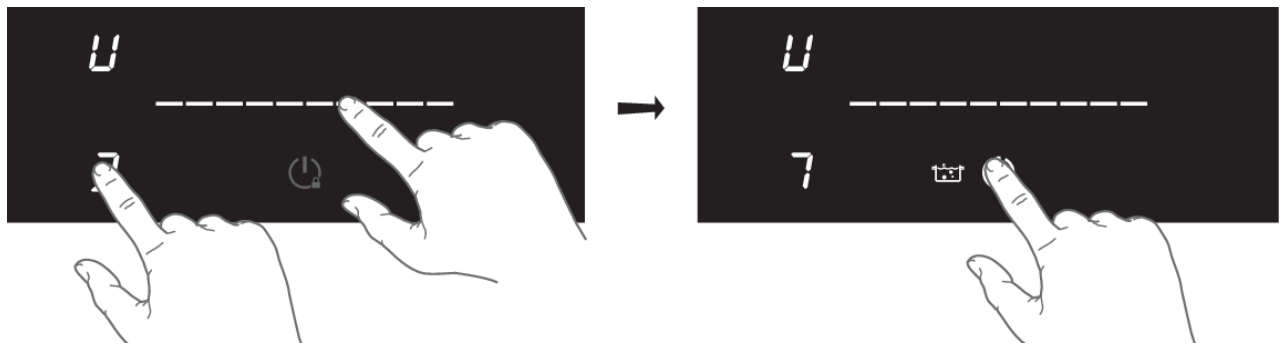


5. Rilasciare il tasto portare ad ebollizione.
  - *'U' lampeggia alternativamente a '0' sul display della zona di cottura sul retro a sinistra.*
  - *Il valore della configurazione viene visualizzato sul display della zona di cottura nella parte anteriore sinistra.*
6. Toccare il tasto della zona di cottura sul retro a sinistra e scegliere il numero corretto del codice menu (vedi tabella).



7. Toccare il tasto della zona di cottura anteriore sinistra e selezionare il valore corretto (visualizzare tabella).
8. Confermare l'impostazione; toccare e tenere premuto il tasto on/off finché non si sente un segnale audio.





Codice menu	Descrizione	Valore di configurazione
U0	Limitatore di potenza (consultare il capitolo 'Installazione')	Min. 2800 W / max. 7400 W (default)
U2	Volume del suono dei tasti	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume del segnale di allarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Visualizzazione del livello di illuminazione	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animazione conto alla rovescia (on o off)	0 - 1
U6	Rilevamento per pentola presente (on o off)	0 - 1
U7	Timer conto alla rovescia segnale audio	0 - 1 - 2
U8	Blocco bambini automatico	0 - 1

## Pulizia piano in vetro

Pulire la zona in vetroceramica raffreddata dopo ogni utilizzo in quanto, nel successivo utilizzo, anche le più piccole impurità possono bruciare sulla superficie calda.

Per la manutenzione regolare della superficie in vetroceramica utilizzare prodotti speciali che creano sulla superficie una pellicola protettiva contro lo sporco.

Prima di ogni utilizzo, dalla zona di cottura e dal fondo della pentola rimuovere il polvere e gli eventuali altri corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie.

### INFORMAZIONE!

La lana di acciaio, le spugne detergenti e i polveri abrasivi possono graffiare la superficie, e possono danneggiarla anche gli spray aggressivi e detergenti liquidi non adatti.

I detergenti aggressivi o ruvidi e i fondi delle pentole possono logorare la segnaletica.

Rimuovere le piccole impurità con un panno umido morbido e quindi asciugare bene la superficie.

Rimuovere le macchie d'acqua con soluzione di aceto delicata, che invece non deve essere usata per asciugare il telaio (in alcuni modelli) in quanto può perdere la lucentezza. Non utilizzare spray aggressivi e detergenti per la rimozione del calcare.

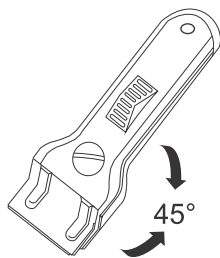
La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante il riscaldamento degli elementi riscaldanti.

Lo sporco ostinato e bruciato va rimosso con il raschietto. Usando il raschietto stare attenti a non danneggiarsi.

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero possono danneggiare permanentemente la superficie in vetroceramica, perciò lo zucchero e i residui di piatti dolci devono essere rimossi da questa superficie immediatamente con il raschietto, anche se la zona di cottura è ancora calda.

### INFORMAZIONE!

Il raschietto non è compreso nella dotazione dell'apparecchio.



### INFORMAZIONE!

Utilizzare il raschietto solo se lo sporco non può essere rimosso con un panno umido o con i detergenti speciali per la pulizia della zona di cottura in vetroceramica.

Tenere il raschiatore sotto l'angolo corretto (45° a 60°). Per rimuovere lo sporco sfiorare la segnalazione con leggera pressione. Il manico di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non deve venire in contatto con la zona di cottura calda.

## CONSIGLI!

Impostare il blocco bambino prima di pulire il piano cottura.

### **Pulizia giornaliera**

- Sebbene i residui di cibo non possano bruciare sul vetro, vi consigliamo tuttavia di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- Per la pulizia giornaliera consigliamo un panno umido imbevuto con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con uno strofinaccio asciutto.

### **Macchie ostinate**

- Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente delicato come un detersivo liquido per piatti.
- Rimuovere gli aloni d'acqua e il calcare con aceto per pulizia.
- I segni di metallo (lasciati dalle pentole) sono difficili da rimuovere. Sono disponibili prodotti pulenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si possono rimuovere meglio con un raschietto per vetro.

## NOTA!

- Non utilizzare mai sostanze abrasive. Lasciano segni in cui può accumularsi sporco e calcare.
- Non utilizzare mai oggetti abrasivi come pagliette o spugne abrasive.

## CONSIGLI!

Consultare il sito web per ulteriori istruzioni di manutenzione e pulizia!

# Ricerca dei guasti

## Indicazioni generali

### NOTA!

Se si nota una crepa nel piano in vetro (per quanto minima), spegnere immediatamente il piano di cottura e scollegare l'alimentazione (togliere la spina dalla presa).

Poi, contattare il servizio assistenza.

## Tabella dei difetti e degli errori

Se il piano cottura a gas presenta malfunzionamenti, ciò non significa necessariamente che sia difettoso. Si consiglia di provare prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web per ulteriori informazioni.

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
<b>Zone a induzione</b>		
Sul display appare del testo quando si collega l'apparecchio per la prima volta.	Si tratta della normale procedura di installazione.	Funzionamento normale.
La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Durante i primi utilizzi del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo elettrodomestico si sta riscaldando.	È normale e scomparirà dopo i primi utilizzi del piano cottura. Arieggiare la cucina.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Ciò è normale per alcune pentole, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.
È stata accesa una zona di cottura, ma il display continua a lampeggiare.	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è troppo piccolo.	Utilizzare una pentola adatta (vedere capitolo Pentole).
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Spegnere il segnale premendo il tasto del timer.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Assenza di alimentazione a causa di un cavo o di un collegamento difettoso.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (in assenza di spina).
Er47 o Er400 appare sul display	L'apparecchio è collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
Sul display appare Er03.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.

*La tabella prosegue dalla pagina precedente*

<b>Sintomo</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
E2 appare sul display.	La pentola vuota è stata riscaldata sulla zona di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi o riempire la pentola con i prodotti alimentari.
E5 o E6 appaiono sul display	La tensione di rete è troppo alta.	Collegare l'apparecchio secondo la targhetta dei dati tecnici e le istruzioni.
E8 appare sul display.	La circolazione dell'aria non è ottimale.	Assicurarsi che i fori di ventilazione sotto la piastra di cottura siano aperti.
Altri codici errore.		Contattare l'assistenza.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, o da un tecnico del centro assistenza, o da una persona qualificata per evitare il rischio di scosse elettriche.

## Sicurezza

Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

- Quest'apparecchiatura deve essere collegata da un installatore autorizzato.
- Ispezionare l'apparecchio per escludere la presenza di danni provocati durante la fase di trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchiatura devono essere termoresistenti fino ad almeno 105 °C.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura deve essere piatto.
- Rispettare le normative locali in materia di scarico dell'aria.

## Collegamento elettrico

- Quest'apparecchiatura necessita della messa a terra
- Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio tipo e frequenza) e le impostazioni dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Voltaggio, frequenza e Paese per il quale è stato progettato il piano cottura sono indicati sulla piastra identificativa dell'apparecchiatura.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico di casa fornisca una corretta messa a terra.
- La presa a parete e la spina devono essere sempre accessibili.
- Se un apparecchio fisso non è dotato di cavo di alimentazione e di spina, o di altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione di rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa alle condizioni di categoria di sovratensione III, le istruzioni dovranno specificare la necessità di incorporare tali dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso in conformità delle norme di cablaggio. Ciò vale anche per gli apparecchi con cavo di alimentazione e spina quando la spina non è accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio. L'utilizzo di un interruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm montato nel cablaggio fisso soddisferà questo requisito.
- Il cavo di collegamento deve pendere liberamente e non deve passare da cassette o fessure.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio, frequenza, tipo e pressione del gas) e le impostazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia conforme alla tensione della rete elettrica.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla presa elettrica tramite adattatori multi-presa o prolunghe, poiché ciò non ne garantirebbe la sicurezza.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

## AVVISO!

Il mancato utilizzo di viti o dispositivi di fissaggio per l'installazione come descritto nelle istruzioni di installazione può provocare scosse elettriche.

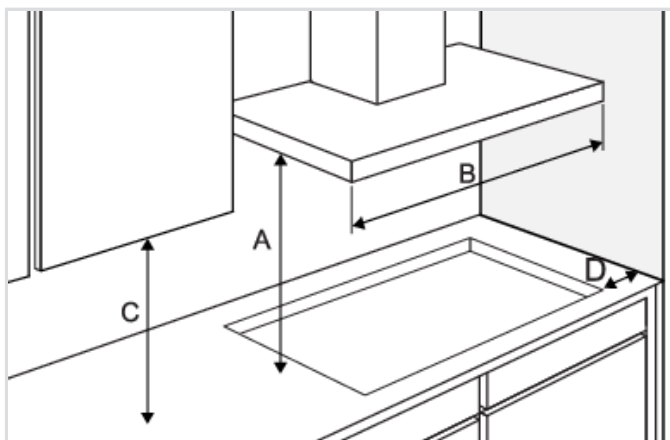
### **Manutenzione**

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi intervento di riparazione.
- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali. Il produttore può garantire la conformità ai requisiti di sicurezza esclusivamente delle parti originali.

# Installazione

## Preparazione dell'installazione

### Spazio libero attorno all'elettrodomestico



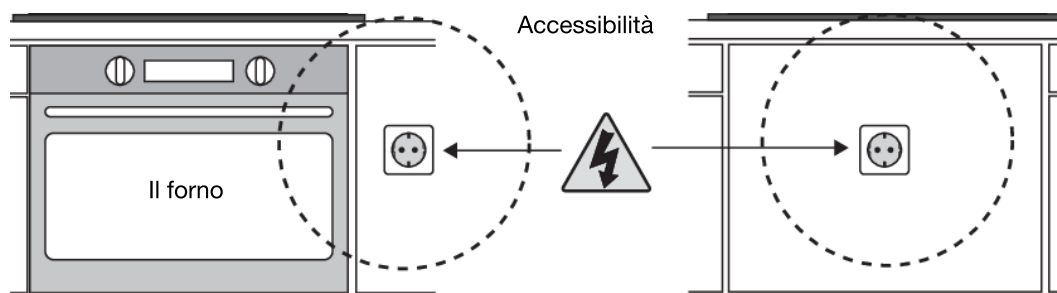
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

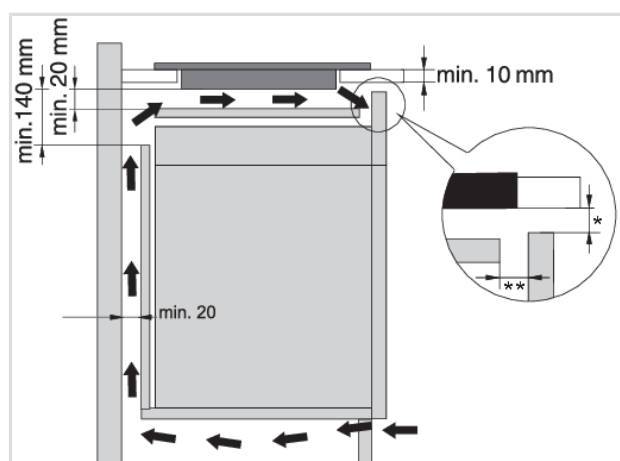
D (>mm) = 50

### Accessibilità



### Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina

Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.

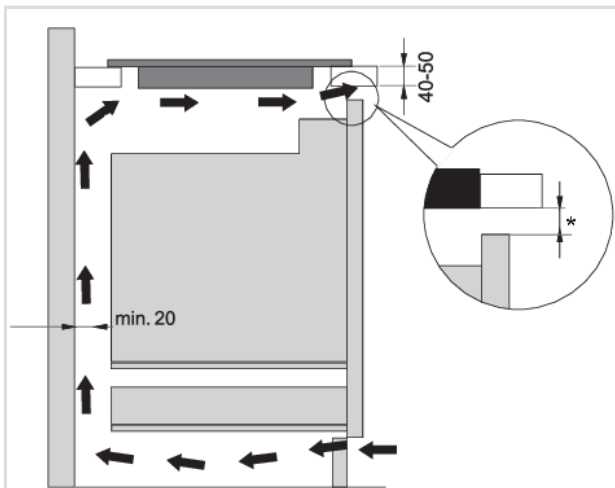


### Mobile basso senza forno

- Nella parete posteriore del mobile deve essere presente un'apertura di almeno 140 mm di altezza lungo l'intera larghezza del mobile.
- Tra l'estremità inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio devono esserci almeno 20 mm di spazio libero. Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.

Il piano di cottura è dotato di una ventola posta nella parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto il ripiano della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché potrebbero essere aspirati rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere nel cassetto neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi. Tenere tali materiali lontani dal piano di cottura. Pericolo di esplosione! Dovrebbero esserci almeno 20 mm di spazio libero tra il contenuto del cassetto e le prese d'aria della ventola.





## Armadio inferiore con forno

- Installare solo forni con ventola di raffreddamento sotto il piano di cottura a induzione. Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore del mobile da cucina nella zona dell'apertura per l'installazione. Inoltre, deve anche essere garantita un'apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile da cucina.
- Se altri apparecchi sono installati sotto il piano cottura a induzione, non possiamo garantirne il corretto funzionamento.

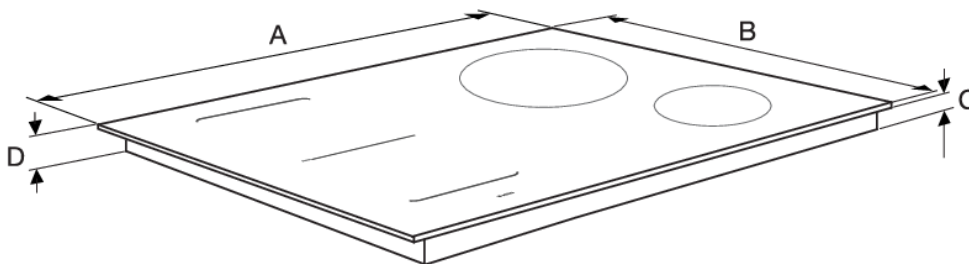
## NOTA!

\* Per prestazioni ottimali del piano cottura, si consiglia uno spazio di ventilazione di  $\geq 6$  mm.

\*\* Si consiglia uno spazio di 20 mm nella parte anteriore tra il mobile e il ripiano intermedio per una migliore ventilazione del piano cottura.

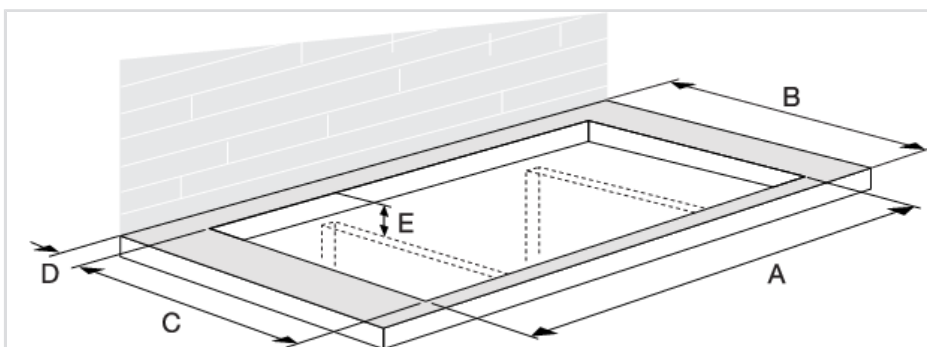
## Incasso sotto piano

### Dimensioni dell'apparecchio



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

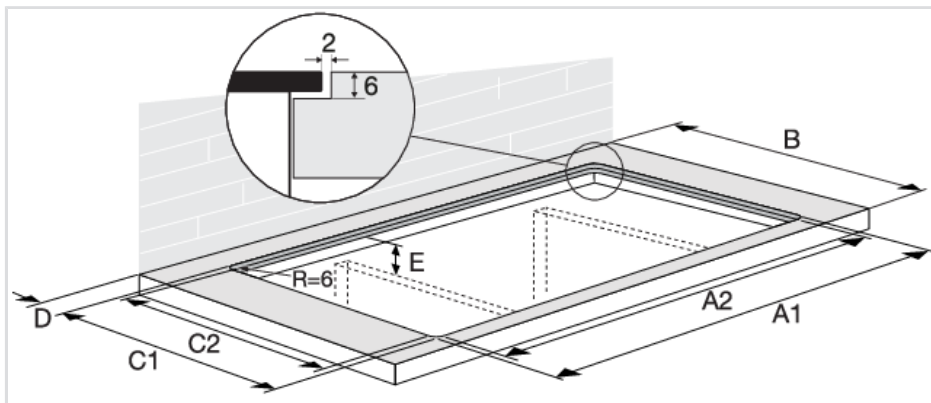
### Ritaglio nel piano di lavoro



# Installazione

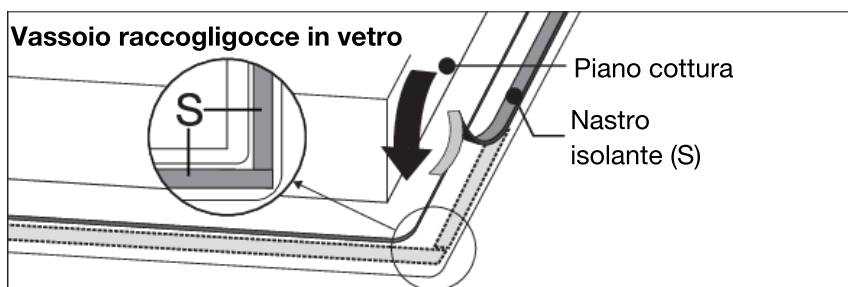
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	750-752	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60

## Ritaglio nel piano di lavoro (a filo)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	804	750-752	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60

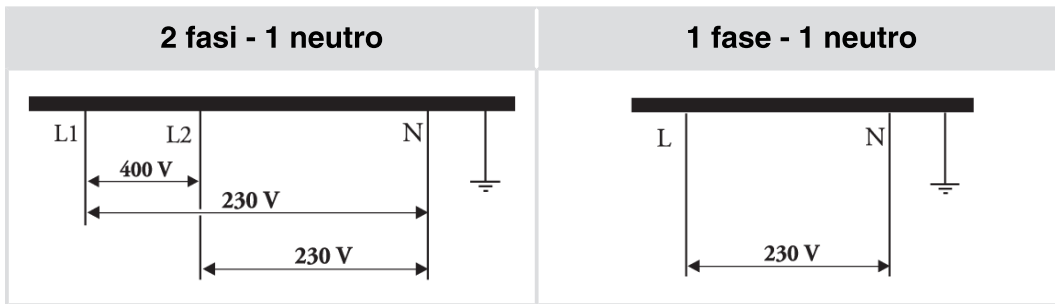
## Nastro isolante



## Collegamento elettrico

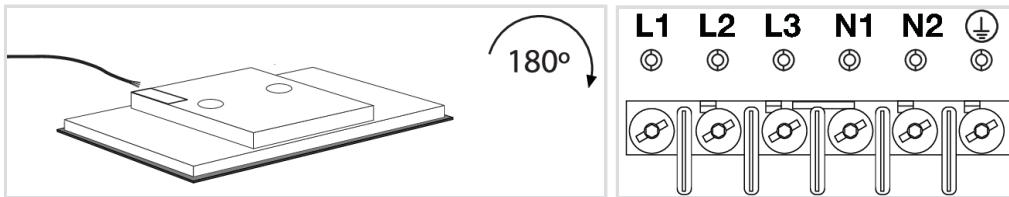
### Individuare il collegamento elettrico esistente

- Controllare la tensione. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia conforme alla tensione della rete elettrica. La tensione della rete elettrica (220–240 V tra L e N) deve essere controllata da un esperto utilizzando un dispositivo di misurazione appropriato.
- Verificare le tensioni presenti come indicato negli schemi sottostanti.



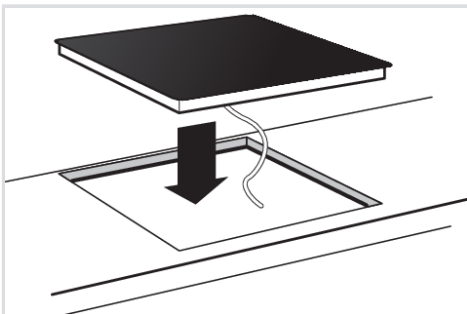
## Diagramma del collegamento

Consultare gli schemi elettrici sulla parte fondo dell'apparecchio.



1. Aprire il coperchio della morsettiera di connessione.
2. Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione.  
Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.
3. Effettuare i collegamenti necessari tra i terminali utilizzando i ponticelli in dotazione.  
I ponti terminali sono forniti separatamente.

## Posizionare il piano cottura a induzione nell'apertura.



## Limitatore di potenza

### ⚠ AVVISO!

L'impostazione del limitatore di potenza deve essere eseguita solo da un installatore registrato e qualificato. Leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni di installazione.

Il piano cottura è dotato di limitatore di potenza. Se la potenza totale delle zone di cottura in funzione supera la potenza massima disponibile, la potenza viene automaticamente ridotta. Il display della zona di cottura di cui si sta riducendo la potenza prima lampeggia; il livello viene poi ridotto automaticamente alla massima potenza disponibile.

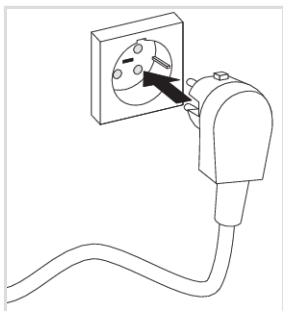
Il limitatore è impostato a (2x) 3700 W (7400 W totali) dalla fabbrica, ma è possibile abbassare questa impostazione a un minimo di (2x) 1400 W (2800 W totali) (con incrementi di 100 W).

## Configurazione limitatore di potenza

# Installazione

1. Aprire il menu utente e selezionare U0 (vedere il capitolo "Menu utente").
2. Toccare il cursore a sinistra per una minore potenza disponibile e a destra per una maggiore potenza disponibile.

## Collegamento e testing



- Collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica (con una connessione a terra). La tensione nominale e la frequenza richieste per l'elettrodomestico sono indicate sulla sua targhetta/etichetta identificativa assieme alle informazioni di base.
- Verificare se l'apparecchio funziona correttamente.
- Per il montaggio a incasso, sigillare il piano cottura (vedere 'Montaggio a incasso nel piano di lavoro').

### Rimozione dell'apparecchio installato

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e dal condotto di scarico. Utilizzare uno strumento adatto per rimuovere la guarnizione in silicone intorno al bordo. Rimuovere l'apparecchio spingendolo dal basso verso l'alto.

### NOTA!

Non tentare di rimuovere l'apparecchio dal lato superiore del piano di lavoro!

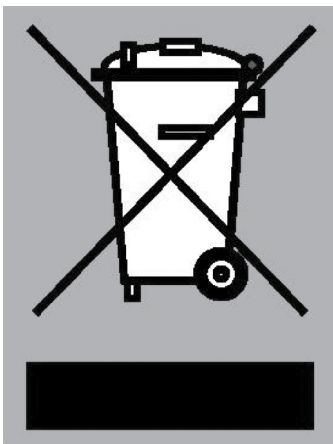
## Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili. L'apparecchiatura deve essere smaltita in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Contattare le autorità locali per avere maggiori informazioni a riguardo.

L'imballo dell'apparecchiatura è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire i suddetti materiali in modo responsabile e in accordo con le normative vigenti.



Il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura per ricordarvi l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici. Ciò significa che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

La raccolta separata degli elettrodomestici aiuta a contenere l'impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana causato dallo smaltimento errato. Questo procedimento ha lo scopo di consentire il riutilizzo dei materiali con i quali è stato fabbricato l'elettrodomestico in modo da risparmiare energia e materie prime.

## NOTA!

Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.



### Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

# Aspetti ambientali

## Per l'Italia SMALTIMENTO



Per gli **imballaggi** dei prodotti utilizziamo materiali ecologici che possono essere riciclati, depositati o distrutti senza alcun pericolo per l'ambiente. I materiali di imballaggio sono a tal fine etichettati in modo evidente.

**Il simbolo** sul prodotto o nel suo imballaggio indica che il prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Portare il prodotto nel punto di raccolta appropriato per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Quando si smaltisce una **lavatrice** usata, assicurarsi di rimuovere il cavo elettrico e distruggere il bloccaggio dell'oblò in modo non possa chiudersi (sicurezza per i bambini).



**Smaltire** in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## ETICHETTA AMBIENTALE

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

La scheda di identificazione è situata sul fondo dell'apparecchio.

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

 **ASKO**  
Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



934139-a3

CE

*Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.*