



Istruzioni per l'uso

Piano cottura a induzione

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

SOMMARIO

Il piano cottura a induzione

Introduzione	4
Descrizione	5
Pannello comandi	6

Istruzioni di sicurezza

Temperatura di sicurezza	7
Limitatore del tempo di cottura	7
Cottura salutare	7

Uso

Rumori da induzione	8
Pentole	8
Livelli di potenza	9
Rilevamento pentola	10
Utilizzo dei comandi Touch	10
Indicazioni sul display	10
Tabella funzioni del piano cottura	11
Impostazioni di cottura	12

Funzionamento

Accensione e impostazioni di potenza	13
Modifica dell'impostazione di potenza della zona di cottura	14
Spegnimento	14
Zone a induzione collegate	14
Blocco bambino	15
Modalità pausa	15
Timer/allarme cottura	16
Funzione di autocottura	17

Manutenzione

Pulizia	18
---------	----

Errori

Generale	19
Tabella identificazione dei guasti	19

Dati tecnici

Specifiche tecniche	21
Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014	22

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	23
---	----

Introduzione

Il piano cottura è stato pensato per i veri amanti della cucina. Cucinare con un piano cottura a induzione presenta una serie di vantaggi. È semplice, perché il piano cottura si attiva velocemente e può essere impostato anche su un livello di potenza molto basso. Grazie alla possibilità di impostare un livello di potenza alto, il piano riesce a portare i cibi a ebollizione molto velocemente. L'ampio spazio tra le zone di cottura rende piacevole cucinare.

Cucinare su un piano cottura a induzione è molto diverso rispetto ad una cucina tradizionale. La cottura a induzione utilizza un campo magnetico per generare calore. Ciò significa che non si può utilizzare una pentola qualsiasi. Nella sezione pentole sono disponibili ulteriori informazioni a riguardo.

Per garantire la massima sicurezza, il piano a induzione è dotato di diverse protezioni termiche e un indicatore di calore residuo che mostra le zone di cottura ancora calde.

Il manuale descrive come usare al meglio il piano cottura a induzione. Oltre alle informazioni sul funzionamento, sono disponibili anche informazioni generiche che vi aiuteranno nell'utilizzo del prodotto. Troverete anche tabelle di cottura e suggerimenti per la manutenzione.

Si consiglia di leggere il manuale attentamente prima di utilizzare l'elettrodomestico e di conservarlo in un luogo sicuro per una consultazione futura.

Il manuale potrà essere usato anche come materiale di riferimento dai tecnici del servizio assistenza.

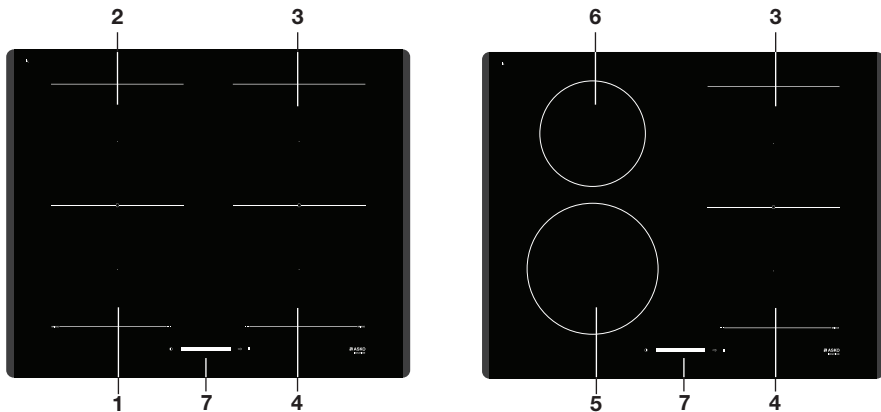
Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio nell'apposito spazio sul retro del manuale.

La scheda di identificazione dell'apparecchio contiene tutte le informazioni di cui il tecnico del servizio assistenza avrà bisogno per rispondere alle vostre esigenze e alle vostre domande.

Godetevi il piacere di cucinare!

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

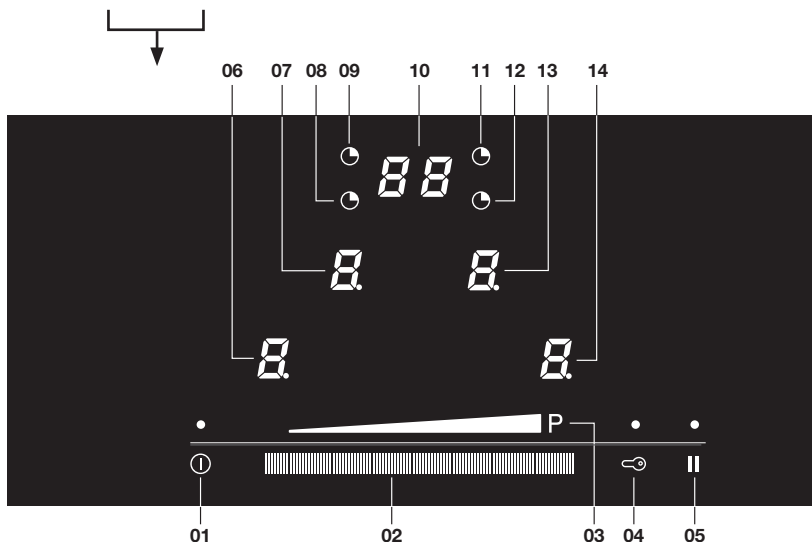
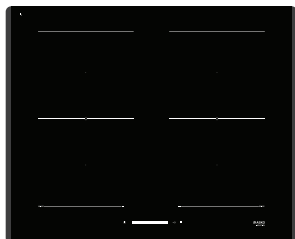
Descrizione



1. Zona di cottura "Induzione flessibile": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW su Boost)
2. Zona di cottura "Induzione flessibile": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW su Boost)
 - Zona sinistra collegata (zone 1+2): 400x220 mm / 3,0 kW
3. Zona di cottura "Induzione flessibile": 180x220 mm / 1,6 kW (1,85 kW su Boost)
4. Zona di cottura "Induzione flessibile": 180x220 mm / 2,1 kW (3,0 kW su Boost)
 - Zona destra collegata (zone 3+4): 400x220 mm / 3,0 kW
5. Zona di cottura diametro 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW su Boost)
6. Zona di cottura diametro 160 / 1,4 kW
7. Pannello comandi

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Pannello comandi



1. Tasto On/Off
2. Corsore scorrevole (9 livelli di cottura + boost P)
3. Indicatore di livello di cottura + boost
4. Tasto blocco bambino
5. Tasto pausa
6. Tasto zona di cottura anteriore sinistra (display livello di cottura)
7. Tasto zona di cottura posteriore sinistra (display livello di cottura)
8. Indicatore timer zona anteriore sinistra
9. Indicatore timer zona posteriore sinistra
10. Display timer
11. Indicatore timer zona posteriore destra
12. Indicatore timer zona anteriore destra
13. Tasto zona di cottura posteriore destra (display livello di cottura)
14. Tasto zona di cottura anteriore destra (display livello di cottura)



Prima dell'uso leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente.

Sicurezza temperatura

Ogni zona di cottura è dotata di sensore. Tale sensore misura la temperatura della base della pentola e delle sezioni del piano cottura per prevenire rischi di surriscaldamento, ad esempio, quando il contenuto della pentola evapora. Se la temperatura aumenta troppo, la potenza viene ridotta o interrotta automaticamente.

Limitatore del tempo di cottura



Se la zona di cottura rimane accesa per un tempo insolitamente prolungato, verrà spenta automaticamente.

A seconda delle impostazioni scelte, il tempo di cottura verrà limitato come segue:

Impostazione	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo:
1	8 ore
2	6 ore
3	5 ore
4	5 ore
5	4 ore
6	1,5 ore
7	1,5 ore
8	1,5 ore
9	1,5 ore
boost (P)	1,5 ore

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

Cottura salutare

Punto di combustione dei diversi tipi di olio

Per assicurarvi che il cibo venga fritto nel modo più salutare possibile, è consigliabile scegliere il tipo di olio in base alla temperatura di frittura. Ogni olio ha un differente punto di combustione, raggiunto il quale vengono rilasciati gas tossici. La tabella in basso mostra i punti di combustione dei vari tipi di olio.

Olio	Punto di fumo °C	Olio	Punto di fumo °C
Olio extra vergine d'oliva	160 °C	Olio di girasole	227 °C
Burro / Olio di cocco	177 °C	Olio di semi di mais / olio di arachidi	232 °C
Olio di canola	204 °C	Olio d'oliva	242 °C
Olio vergine d'oliva	216 °C	Olio di riso	255 °C

Rumori da induzione

Ticchettio

- Un leggero ticchettio può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Un lieve ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.

Rumore derivante dalle pentole

- La pentola può fare 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.

Rumore proveniente dalla ventola

- Per aumentare la durata dei componenti elettronici, l'elettrodomestico è stato dotato di una ventola. Durante un utilizzo intensivo dell'elettrodomestico, entrerà in funzione la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola potrà produrre rumore anche dopo aver spento l'apparecchio.

Pentole

Posizionare una pentola sempre al centro della zona di cottura. Nella funzione bridge, utilizzare una padella (ovale) coprendo almeno una delle posizioni centrali delle zone Bridge.

Pentole per cottura a induzione

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



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.
- Le migliori sono le pentole con il marchio di qualità "Class Induction".



Potete controllare se le vostre pentole sono adatte all'utilizzo servendovi di un magnete. La pentola è adatta se la sua base viene attratta dal magnete.

Adatto	Non adatto
Pentole speciali in acciaio INOX	Terracotta
Class Induction	Acciaio INOX
Pentole smaltate resistenti all'usura	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame / Alluminio
	Plastica



Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato! Lo strato di smalto può danneggiarsi se la pentola non contiene abbastanza liquidi a valori elevati; i valori potenza elevati possono causare la deformazione della base della pentola.

- 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 o alla fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

Diametro minimo della pentola

- Il diametro minimo del fondo della pentola deve essere di 12 cm. Si otterranno risultati migliori utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se la pentola è troppo piccola, la zona di cottura non funzionerà.
- La lunghezza di una padella ovale, usata nelle zone Bridge, deve essere come minimo di 22 cm.

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.

Impostazione del livello di potenza

Le zone di cottura hanno 9 livelli di potenza. Inoltre è presente un ulteriore livello chiamato "Boost" (P). Una volta acceso il piano cottura, si può scegliere la zona di cottura desiderata entro 5 secondi. Regolare il livello di potenza utilizzando il cursore. Al primo tocco, viene impostato il livello corrispondente alla parte del cursore toccata. Per cambiare il livello di potenza, fare scorrere il cursore. Se il cursore scorre a destra il livello aumenta; se scorre a sinistra, il livello diminuisce. Quando si sposta il dito dal cursore, il campo di cottura inizia a funzionare al livello impostato.

Funzione Boost

- La funzione Boost può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Dopo il tempo di Boost massimo la potenza verrà ridotta a 9.
- **La funzione Boost non è disponibile nella modalità Bridge!**

Gestione della potenza Boost

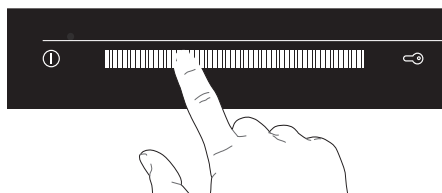
- A causa delle limitazioni di potenza del piano cottura a induzione, la funzione Boost può essere impostata su una sola zona per volta, a destra o a sinistra. **Quando una zona di cottura viene impostata su Boost, l'altra zona di cottura attiva viene automaticamente impostata su un livello di potenza inferiore oppure viene spenta.**
 - L'impostazione del livello di potenza inferiore lampeggia sul display.

Rilevamento pentole

Se il piano cottura non rileva una pentola (di ferro) dopo aver impostato la potenza di cottura, il simbolo di rilevamento della pentola e l'impostazione di potenza selezionata lampeggeranno alternativamente e il piano cottura rimarrà freddo. Se non viene posizionata una pentola (di ferro) sulla zona di cottura entro 1 minuto, la zona di cottura si spegne automaticamente (vedere anche il capitolo "Pentole").

Utilizzo dei comandi Touch




Poggiare il polpastrello sul tasto o sul cursore per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione. I tasti Touch si attivano solo con una leggera pressione del polpastrello. Non attivare i comandi con altri oggetti. L'attivazione di ogni tasto o del cursore viene confermata da un segnale acustico.



Indicazioni sul display

Sul display	Stato
1 9	Impostazione di potenza della zona cottura: 1 = bassa / 9 = alta
P	Funzione Boost attiva
A	Funzione di riscaldamento automatico selezionata
U	Adatta assente o inadatta sulla zona di cottura (simbolo di rilevamento della pentola)
L	Funzione blocco bambino selezionata
B	Funzione Bridge selezionata
H	Indicatore di calore residuo: il piano ha un indicatore di calore residuo che mostra le zone di cottura ancora calde. Sebbene il piano cottura sia spento, l'indicatore "H" rimane acceso fino a quando la zona di cottura è calda! Evitare di toccarla quando questo indicatore è attivo. Pericolo! Rischio di ustione.
	Pausa delle operazioni del piano cottura attive.
E	Codice errore. Vedere la tabella identificazione dei guasti.
E	Codice errore. Vedere la tabella identificazione dei guasti.

Tabella funzioni del piano cottura

Funzione	Tasto/i da usare	Descrizione
Bridge	Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura sinistra o destra.	Le zone di cottura possono essere collegate l'una all'altra (bridge). In questo modo si crea una zona più grande che può essere utilizzata per esempio per una padella ovale grande o per una pentola grande. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Se le zone sono collegate, non è possibile attivare la funzione Boost. ▸ Utilizzare una padella (ovale) in cui è coperta almeno una delle posizioni centrali delle zone Bridge.
Funzione di auto-cottura	Tenere premuto il cursore	La funzione di riscaldamento automatico aumenta temporaneamente la potenza (impostazione "9") per riscaldare il contenuto della padella. Questa funzione è disponibile per le impostazioni 1-8.
Timer		Per ogni zona di cottura è possibile impostare un timer separatamente. È possibile programmare cotture con durata massima di 1 ora e 59 minuti. Il timer si ferma non appena la pentola viene rimossa e riprende a funzionare quando la pentola viene posizionata nuovamente sul piano cottura. L'allarme del timer scatta allo scadere del tempo impostato. La zona di cottura si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo impostato. Se non viene selezionata nessuna zona di cottura, il timer funziona da timer per la cucina (senza spegnimento automatico). Il timer può essere attivato soltanto se non è attivo il timer della cucina. Se l'allarme è stato impostato, continua a funzionare finché non si spegne il piano cottura. L'allarme può essere spento solo quando il piano cottura è spento.
Blocco		Funzione di blocco. Blocca il funzionamento dell'elettrodomestico e l'uso delle zone di cottura.
		Funzione blocco bambino. Attivando la protezione blocco bambino, si può bloccare il funzionamento dell'elettrodomestico e l'uso delle piastre, impedendo ai bambini di accenderle inavvertitamente e di farsi male. Questa funzione può essere attivata soltanto in assenza di zone di cottura selezionate o attive.
Pausa		Utilizzare la modalità pausa se si desidera interrompere il processo di cottura (per esempio per pulire il piano durante la cottura). Il riscaldamento delle zone di cottura, le impostazioni timer, ecc. vengono messi in pausa. Il tempo di pausa massimo è 10 minuti. Dopo 10 minuti in modalità pausa il piano cottura si spegne. La modalità pausa è disponibile quando il punto sopra il tasto pausa è visibile.
Recupero	Entro 6 secondi dallo spegnimento non intenzionale, premere il tasto On/Off e subito dopo premere il tasto Pausa.	Questa funzione consente di recuperare le impostazioni precedenti sui piani attivi nell'eventualità in cui il piano cottura sia stato spento per sbaglio. La funzione di recupero può essere usata soltanto se almeno una zona di cottura era attiva (livello di cottura > 0) indipendentemente dal blocco tasti.

Impostazioni di cottura

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

Utilizzare l'impostazione Boost per:

- portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido;
- ridurre le verdure;
- riscaldare olio e grassi;
- wok

Utilizzare l'impostazione 9 per:

- arrostitire la carne;
- cuocere il pesce;
- cuocere le omelette;
- friggere le patate bollite;
- friggere pietanze in olio abbondante.

Utilizzare le impostazioni 7 e 8 per:

- friggere pancake spessi;
- friggere fette spesse di carne impanata;
- friggere la pancetta (grassi);
- cuocere patate crude;
- preparare French toast;
- friggere pesce impanato;
- cuocere la pasta;
- friggere fette sottili di carne impanata;

Utilizzare le impostazioni 4-6 per:

- completare la cottura di grandi quantità di cibo;
- scongelare verdure dure;
- friggere fette spesse di carne impanata.

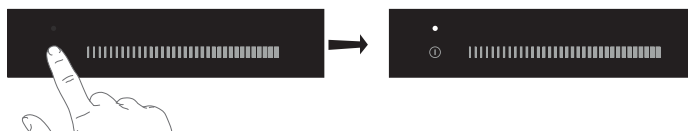
Utilizzare le impostazioni 1-3 per:

- cuocere il brodo a fuoco lento;
- stufare la carne;
- cuocere le verdure a fuoco lento;
- fondere il cioccolato;
- cuocere al vapore;
- fondere il formaggio.

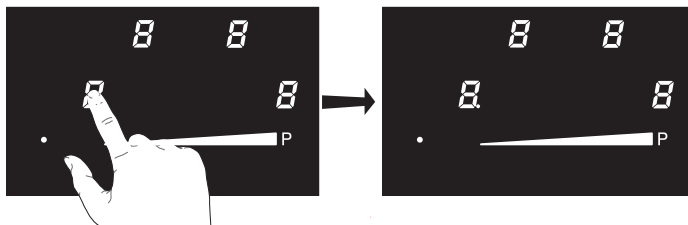
Accensione e impostazione della potenza

La potenza può essere impostata su 9 diversi livelli. Il piano cottura offre anche la funzione Boost, indicata da una "P" sul display (vedere "Boost").

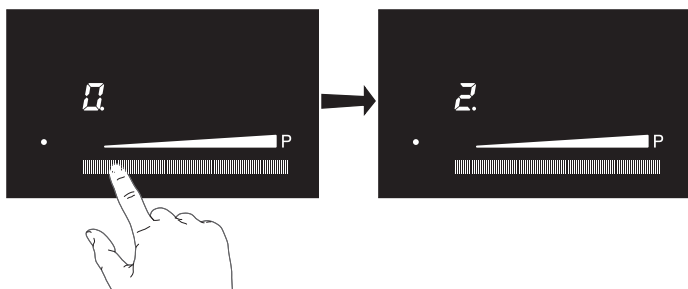
1. Posizionare una pentola al centro di una zona di cottura.
2. Premere il tasto On/Off per almeno 1 secondo.
 - Viene emesso un segnale acustico singolo. Il piano cottura è acceso e i display della zona cottura sono illuminati.
- Se nei 20 secondi successivi non viene intrapresa nessuna operazione né selezionata nessuna impostazione, il piano cottura si spegne automaticamente.



3. Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
 - Viene emesso un segnale acustico singolo. Il punto direttamente al di sotto del display corrispondente si illumina e viene assegnato al cursore scorrevole visivo.



4. Fare scorrere il dito sul comando per impostare il valore desiderato.
 - La zona di cottura entrerà in funzione al livello impostato.
- Impostare una potenza più elevata o più bassa facendo scorrere il dito sul cursore scorrevole.
- Le zone di cottura hanno 9 livelli e un livello boost (P).
- Durante i 10 secondi successivi, il tasto del cursore si spegne e il punto decimale scompare. La zona di cottura selezionata diventa attiva.



Modifica dell'impostazione di potenza della zona di cottura

1. Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
 - *Il punto direttamente al di sotto del display corrispondente si illumina e viene assegnato al cursore scorrevole visivo.*
2. Fare scorrere il dito sul cursore scorrevole per impostare il valore desiderato.



Nota!

- L'apparecchiatura è collegata a 1 fase. Le 4 zone non possono essere usate tutte contemporaneamente. È possibile usare contemporaneamente 2 zone piccole e 1 zona grande oppure 2 zone grandi. Quando si imposta il livello di potenza di una delle zone, il sistema seleziona automaticamente la distribuzione ottimale della potenza. È possibile che la potenza di una zona venga ridotta o spenta del tutto. Quando questo accade, il display della zona corrispondente lampeggia.

Spegnimento

Spegnimento di una zona di cottura

Una zona di cottura è accesa. Il display visualizza un livello di potenza tra 1 e 9, oppure "P".

1. Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
2. Mediante il cursore scorrevole, impostare la zona di cottura su "0" (off).
 - La zona di cottura si spegne.
 - Il piano cottura si spegne dopo 20 secondi se tutte le zone di cottura sono impostate su "0" e non è utilizzato nessun altro processo.

Spegnimento di tutte le zone di cottura

Sono attive più zone di cottura.

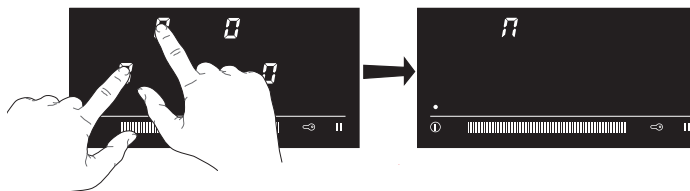
1. Premere il tasto On/Off per spegnere tutte le zone di cottura.
 - *Si sentirà un segnale acustico. Tutti i display sono spenti. Il piano cottura è spento.*

Zone a induzione collegate

Attivazione della zona di cottura collegata

1. Premere il tasto On/Off.
2. Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura sinistra o destra.
 - *L'indicatore di collegamento appare sul display della zona posteriore, ad indicare che due zone di cottura sono collegate.*
3. Impostare la potenza desiderata per la zona di cottura collegata.
4. Per modificare la potenza di cottura della zona collegata successivamente, premere prima il sensore della zona di cottura anteriore.

FUNZIONAMENTO



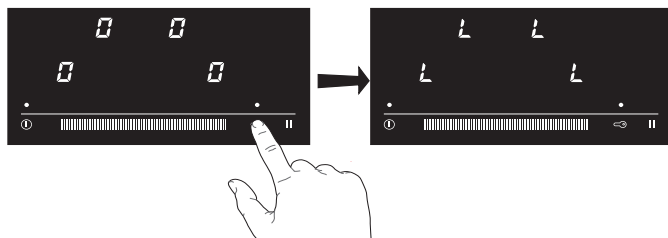
Disattivazione della zona di cottura collegata

1. Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura sinistra o destra.
 - ▶ *L'indicatore di collegamento scomparirà dal display della zona sinistra posteriore.*

Blocco bambino

Attivazione del blocco bambino

1. Spegner l'apparecchio e riaccenderlo con il tasto On/Off.
 - ▶ Premere il tasto blocco bambino per tre secondi almeno, fino a sentire un segnale acustico. *Il display della zona di cottura indicheranno "L" per qualche secondo. Il blocco bambino è attivato. Il blocco bambino è disponibile quando il punto sopra il tasto blocco bambino è visibile.*



Disattivazione del blocco bambino

1. Spegner l'apparecchio con il tasto On/Off.
2. Premere il tasto blocco bambino per tre secondi almeno, fino a sentire un segnale acustico.
 - ▶ *Il display della zona di cottura indicherà "0". Il blocco bambino è disattivato.*

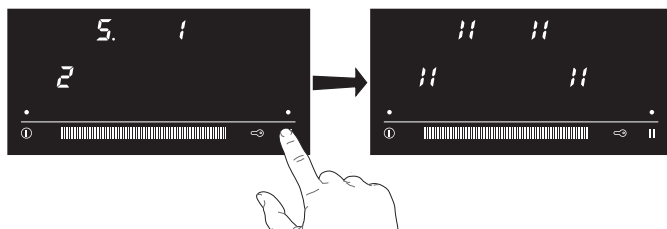


Suggerimento! Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulirlo. In tal modo si evita che si accenda accidentalmente.

Modalità pausa

Attivazione della modalità pausa

1. Premere il tasto Pausa fino a sentire un segnale acustico.
 - ▶ *Il display della zona di cottura indicherà la pausa. Ora il piano cottura è in modalità pausa.*



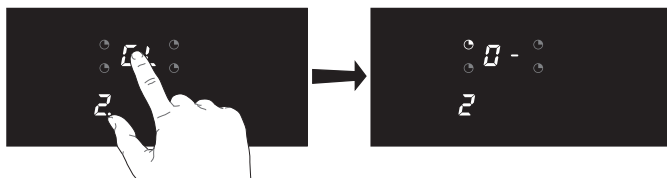
Disattivazione della modalità pausa

1. Premere il tasto Pausa fino a sentire un segnale acustico.
 - ▶ *L'indicatore sopra il tasto Pausa lampeggerà.*
2. Premere in un punto del cursore scorrevole oppure sul display livello di cottura.
 - ▶ *Le impostazioni attive sono visualizzate sul display.*

Timer/allarme cottura

Impostazione del timer cottura

1. Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza.
2. Toccare il display del timer.
 - ▶ *La spia del timer della zona di cottura corrispondente lampeggia.*



3. Utilizzare il cursore scorrevole per impostare il valore desiderato.
 - ▶ In primo luogo, impostare un valore nel display di destra e attendere finché il numero non smette di lampeggiare e sul display di sinistra non compare un trattino. Quindi impostare il display di sinistra (se è necessario un tempo preimpostato superiore a 9 minuti).
 - ▶ La zona di cottura selezionata si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

Impostazione del timer della cucina

1. Toccare il display del timer.
 - ▶ Accertarsi che tutte le zone di cottura si spengano.
2. Utilizzare il cursore scorrevole per impostare il valore desiderato.
 - ▶ In primo luogo, impostare un valore nel display di destra e attendere finché il numero non smette di lampeggiare e sul display di sinistra non compare un trattino. Quindi impostare il display di sinistra (se è necessario un tempo preimpostato superiore a 9 minuti).
 - ▶ *Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale di allarme.*
3. Premere il cursore scorrevole per spegnere il segnale acustico.

Funzione di autocottura

Accensione

1. Posizionare una pentola al centro di una zona di cottura.
2. Premere il tasto On/Off.
 - *Viene emesso un segnale acustico singolo.*
3. Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
 - *Viene emesso un segnale acustico singolo. La spia direttamente al di sotto del display corrispondente si illumina.*
4. Fare scorrere il dito sul comando per impostare il valore desiderato. Tenere il cursore scorrevole per almeno 3 secondi al livello desiderato.
 - *Sul display comparirà una "A" in alternanza al livello di cottura selezionato. Una volta terminata la funzione di cottura automatica, la zona di cottura passa automaticamente al livello selezionato, indicato sul display in modo fisso.*

La tabella seguente indica i livelli di cottura e i corrispondenti tempi di boost.

Livello di cottura	Tempo di boost (minuti:secondi)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-:-

Spegnimento

1. Premere il display della zona di cottura corrispondente.
2. Selezionare un altro livello di cottura mediante il cursore scorrevole.
 - *Il boost si spegne automaticamente.*

Funzione di recupero

Se il comando è stato spento per sbaglio con il tasto On/Off, è possibile ripristinare tutte le impostazioni con la funzione Recupero.

1. Premere il tasto On/Off entro 6 secondi.
2. Per continuare, premere il tasto di pausa.

Pulizia

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.



Non utilizzare mai sostanze abrasive. Lasciano graffi in cui possono accumularsi sporco e calcare. Non utilizzare mai oggetti abrasivi come pagliette o spugne abrasive.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMI

Generale

Se notate una spaccatura nel piano in vetro (seppur piccola), spegnete immediatamente il piano cottura, scollegate la spina, spegnete l'interruttore/gli interruttori fusibile/i (automatici) nel contatore principale o, in caso di connessione permanente, impostate l'interruttore del cavo di alimentazione a zero. Contattare il servizio assistenza.

Tabella di identificazione dei guasti

Se l'apparecchio presenta anomalie di funzionamento, non significa necessariamente che sia difettoso. Si raccomanda di provare prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web "www.ASKO.com".

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Il display si illumina quando il piano cottura viene acceso 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. Arieggiare la cucina.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Se vengono impostati valori elevati il rumore è perfettamente normale con alcune pentole. Le pentole e il piano non verranno danneggiati in nessun modo.
Avete acceso una zona di cottura, ma il display indica "u".	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è inferiore a 12 cm.	Utilizzare una pentola compatibile.
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Premere il cursore scorrevole per spegnere il segnale acustico.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Manca l'alimentazione a causa di un cavo o di un collegamento difettoso.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (se non c'è una spina).
Un fusibile si brucia non appena si accende il piano cottura.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMI

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Sul display di comando posteriore sinistro compare una "n". I comandi touch non funzionano.	La funzione bridge è attiva.	Disattivare la funzione bridge.
Segnale acustico continuo e Er03 lampeggiante sul display.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice errore E5 e E6.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
Codice errore E2.	L'elettrodomestico è surriscaldato.	L'elettrodomestico è stato spento a causa del surriscaldamento. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riaccenderlo impostando valori più bassi.
Codice errore E3 lampeggiante sul display.	Stoviglie non adatte prive di proprietà ferromagnetiche.	Usare una pentola o una padella adatta.
Codice errore U400 e/o segnale acustico continuo.	L'elettrodomestico è stato collegato in modo errato e/o la tensione di rete è troppo elevata.	Far sostituire il collegamento.
Simbolo del fulmine.	Avete premuto due o più tasti contemporaneamente.	Non azionare più tasti contemporaneamente.
Codice errore Er47.	Errore di comunicazione tra i comandi e il generatore di induzione.	Verificare che la connessione dell'alimentazione sia corretta e funzionante. In caso contrario, contattare il servizio assistenza.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.



In caso di guasto di funzionamento oppure se l'indicazione del guasto o dell'errore non scompare, scollegare il piano cottura dall'alimentazione per qualche minuto, allentando il fusibile oppure spegnendo l'interruttore principale, quindi ricollegare l'alimentazione e premere il tasto di accensione. Se il problema persiste, rivolgersi a un tecnico di assistenza

DATI TECNICI

Questo apparecchio è conforme a tutte le linee guida CE pertinenti.

Tipo di piano cottura	HI1631G/HI1731G	HI1621G
Induzione	x	x
Collegamento	220/240-50/60Hz	220/240-50/60Hz
Potenza massima delle zone cottura e diametri		
Lato anteriore sinistro	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	1400 W / ø 16 cm
Lato posteriore sinistro	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	2300 W / ø 20 cm
Bridge sinistro	3000 W / 40 x 22 cm	-
Lato posteriore destro	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Lato anteriore destro	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Bridge destro	3000 W / 40 x 22 cm	3000 W / 40 x 22 cm
Carico		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
Carico collegato totale		
	7400 / 3700 W	7400 / 3700 W

Utilizzare l'apparecchio sulla fase 1

Se l'impianto domestico non supporta la corrente da 32 A, è possibile limitare il consumo energetico totale dell'elettrodomestico (limitatore di potenza) in modo che l'assorbimento energetico non superi 16 Amp (impostazione bassa). Con quest'impostazione non è possibile usare tutte le zone al massimo, a causa della limitazione di potenza. Una volta raggiunto il consumo energetico massimo, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display lampeggia.

Impostazione

- Quando l'apparecchio viene spento, premere e tenere premuto il tasto blocco bambino.
 - ▷ Dopo tre secondi i simboli di sottolineatura si accendono sui display della zona di cottura.
- Rilasciare il tasto blocco bambino e toccare contemporaneamente due display delle zone di cottura.
 - ▷ Sul display del timer verrà indicata la potenza massima attualmente impostata (7.4).
- Per cambiare la potenza totale massima da 7,4 kW (32 A) a 3,7 kW (16 A), toccare la parte sinistra del cursore; toccare la parte destra del cursore per impostare il valore su 7.4.
 - ▷ L'impostazione verrà visualizzata sul display di funzione del timer.
- Salvare la nuova impostazione premendo il tasto di accensione/spegnimento.
 - Per abbandonare il processo di impostazione senza salvare le modifiche, premere il tasto blocco bambino.
 - Per modificare l'impostazione successivamente, ripetere la procedura.

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2

Identificazione modello	HI1631G HI1731G		HI1621G	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione		Piano cottura a induzione	
Numero di zone e/o aree di cottura	4		4	
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione		Zone di cottura e aree di cottura a induzione	
Per le zone di cottura circolari: diametro di superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente in cm	-	-	20	16
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg (piano cottura elettrico CE) in Wh/kg	-	-	179,58	179,58
Per le zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente o area lunghezza/larghezza in cm	18,0 x 22,0 cm		18,0 x 22,0 cm	
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg (piano cottura elettrico CE) in Wh/kg	179,58		179,58	

Suggerimenti per l'utilizzo del piano cottura risparmiando energia

- Utilizzare sempre pentole di dimensioni adeguate alla quantità di cibo che si desidera cucinare.
- Introdurre nella pentola acqua a sufficienza per coprire le verdure.
- Scegliere la zona/area di misure adatte per la pentola.
- Mettere sempre il coperchio sulle pentole per tenere il calore al loro interno.
- Abbassare o spegnere la zona/area di cottura una volta raggiunta la temperatura o la condizione di cottura.
- Utilizzare una vaporiera per cuocere le verdure, in tal modo è possibile sovrapporre più strati di verdure e utilizzare un solo anello, oppure utilizzare una pentola con divisore.
- Utilizzare una pentola a pressione per cuocere legumi secchi e persino pezzi di carne, piatti unici o stufati. Velocizza il processo di cottura.
- Se si utilizza un piano cottura elettrico, scegliere pentole con il fondo piatto in modo che la pentola sia completamente a contatto con l'anello.

Smaltimento dell'imballo e dell'apparecchio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili. L'elettrodomestico deve essere smaltito in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

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

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma dura PS).

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.

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.



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

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

Tenere il numero completo del modello a portata di mano prima di contattare il servizio di assistenza.

Gli indirizzi e i recapiti telefonici del servizio di assistenza sono riportati sulla scheda della garanzia.

 **ASKO**



706708

it (07-20)