

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

IT

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

Sommario

Simboli utilizzati	3	Avviare la funzione di riscaldamento automatico	22
Sicurezza	4	Avviare la funzione Tenere in caldo	23
Uso 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
Il tuo piano di cottura a induzione	9	Controllo timer	24
Gentile cliente!	9	Sospensione della cottura	27
Descrizione	10	Sicurezza bambini	27
Pannello di controllo	11	Menu utente	28
Indicazioni sul display	13	Manutenzione	30
Utilizzo	14	Pulizia piano in vetro	30
Cottura a induzione	14	Ricerca dei guasti	32
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	Installazione	34
Timer	19	Sicurezza	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	Aspetti ambientali	41
Funzione portare ad ebollizione automatica	20	Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	41
Funzionamento	21	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

AVVISIO!

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	5 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.

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!

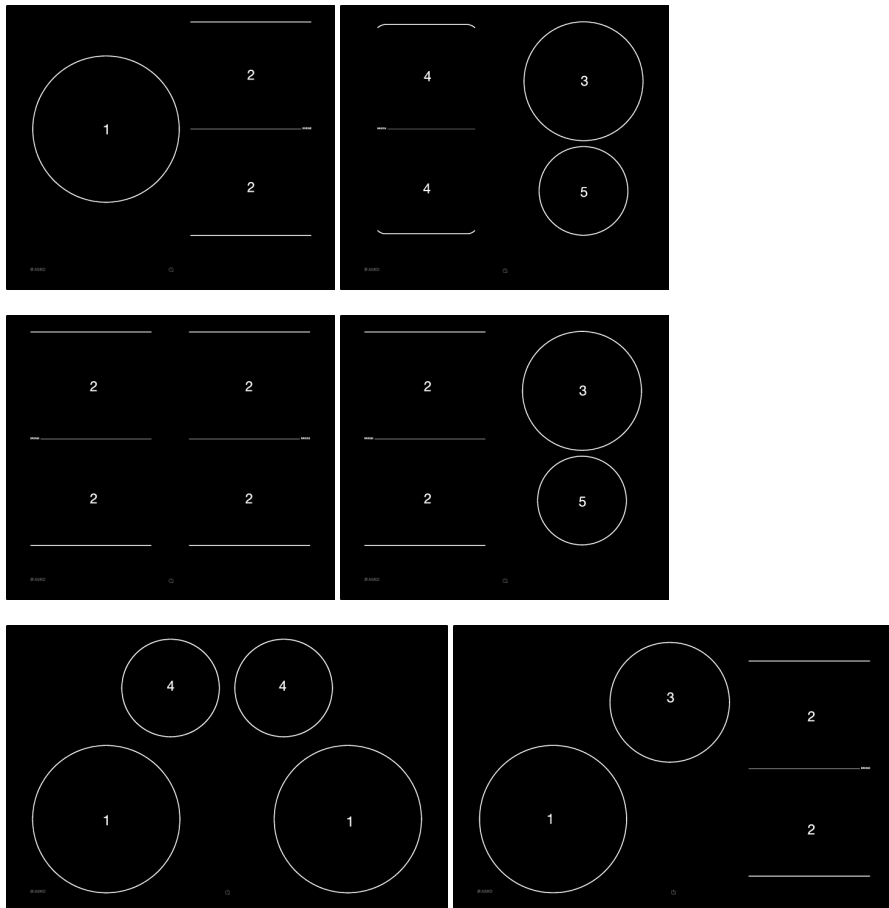
È possibile trovare la versione più recente delle istruzioni per l'uso sul nostro sito web.

Buona cucina!

Il tuo piano di cottura a induzione

Descrizione

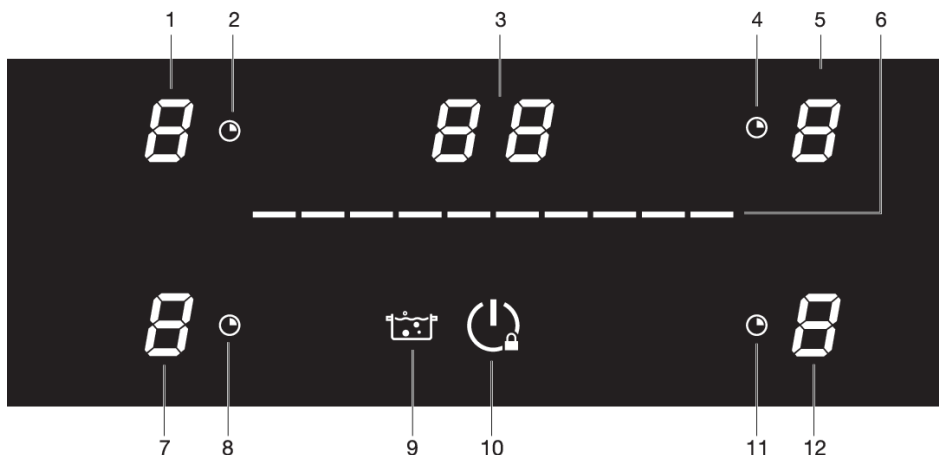
Poiché i dispositivi per i quali sono state redatte queste istruzioni possono avere apparecchiature diverse, alcune funzioni o apparecchiature potrebbero essere descritte nel manuale pur non essendo presenti nel vostro dispositivo.



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/cursore	Descrizione
	On/Off + blocco bambini • Accendere o spegnere il piano cottura. • Impostare il blocco bambini. • Aprire il menu utente (con i tasti portare a ebollizione e zona di cottura).
	Corsore Con il cursore è possibile: • Impostare un livello di potenza (quando è selezionata una zona di cottura).

Il tuo piano di cottura a induzione

La tabella prosegue dalla pagina precedente

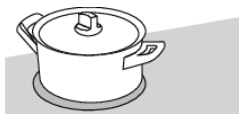
Tasto touch/cursore	Descrizione
	• Impostare un orario (quando il timer è selezionato). • Selezionare un'impostazione (nel menu utente).
	Selezionare una zona di cottura + display • Selezionare una zona di cottura. • Leggere sul display la potenza impostata per la zona di cottura.
	Timer Il timer semplifica 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. Contaminuti Il contaminuti non è collegato a una zona di cottura. Il contaminuti non spegne una zona di cottura.
	Funzione portare ad ebollizione automatica • 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: - Le funzioni di cottura automatica funzionano in modo più accurato quando si utilizzano pentole in acciaio inox con fondo sandwich. - Le funzioni di cottura automatica funzionano in modo meno accurato per pentole contenenti alluminio o pentole multistrato. - Si sconsiglia l'uso di pentole in ghisa e acciaio. - Se la pentola viene spostata da una zona all'altra, le funzioni di cottura automatica non seguono. - Se la pentola viene sollevata per più di 20 secondi, le funzioni di cottura automatica attivate vengono annullate.

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.  SUPERFICIE CALDA! Pericolo! Pericolo di ustione.
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

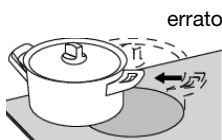
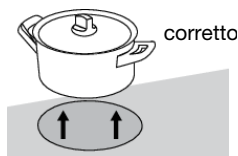


La cottura a induzione è veloce

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.



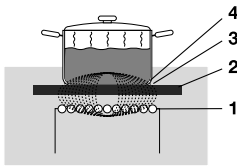
NOTA!

- 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 della 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.

Adatto	Inadatto
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:	• cuocere il brodo a fuoco lento, • stufare la carne, • cuocere le verdure a fuoco lento, • fondere il cioccolato, • fare bollire, • fondere il formaggio.
Utilizzare il livello 4-6 per:	• completerà la cottura di grandi quantità, • scongelare verdure dure, • friggere fette spesse di carne impanata.
Utilizzare i livelli 7 e 8 per:	• friggere pancake spessi, • friggere pancetta (grasso), • cucinare patate crude, • fare pesce impanato, • cucinare pesce, • friggere sottili fette di carne impanata.
Utilizzare il livello 9 per:	• arrostiti la carne, • cucinare pesce, • cuocere le frittate, • friggere le patate bollite, • friggere cibi.
Usare le impostazioni boost per:	• portare a velocemente ebollizione i liquidi, • ridurre le verdure, • riscaldare olio e grassi, • wok.

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.

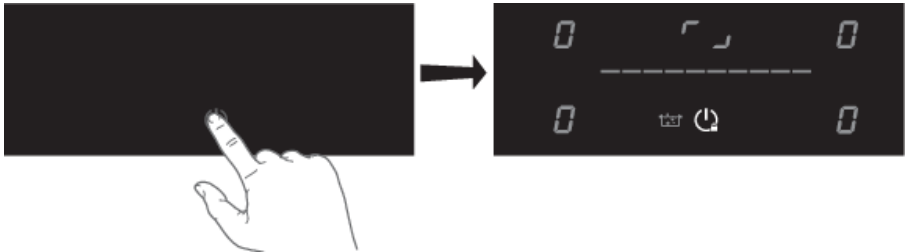
Ogni attivazione del tasto o del cursore è seguita da un segnale audio.

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.



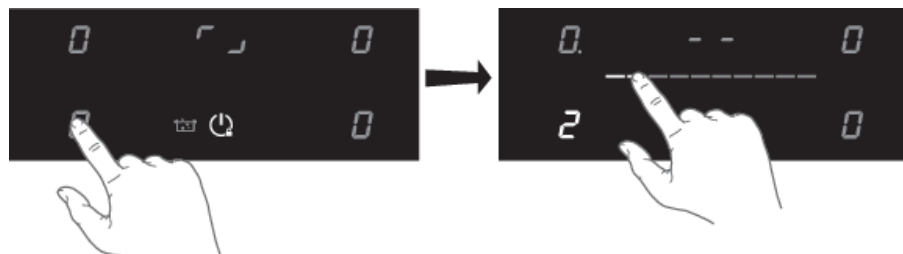
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura.
 - *Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.*

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.*

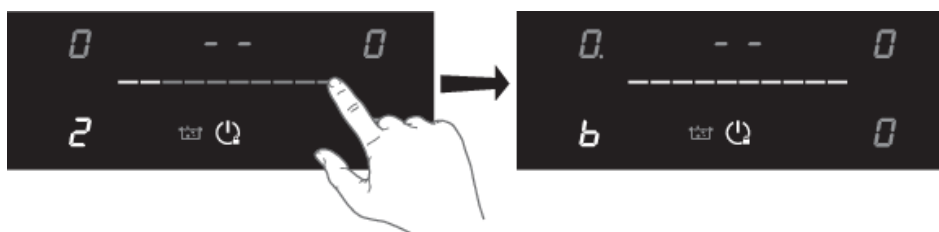
Funzionamento



Usare il livello Boost

È possibile utilizzare la funzione boost per cuocere 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. Spegner il piano cottura a induzione toccando il tasto on/off.

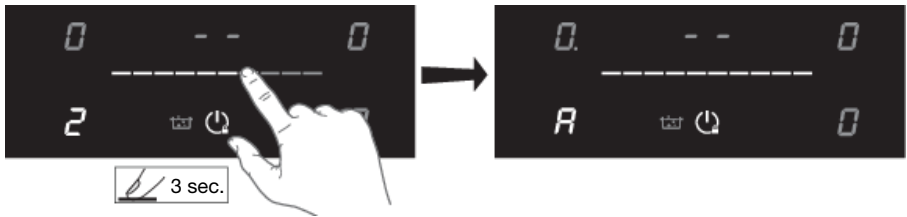


SUPERFICIE CALDA!

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).

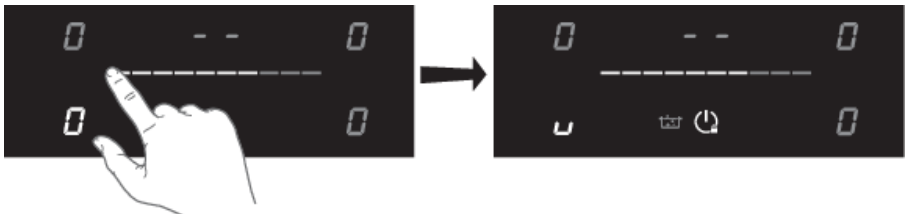


- Sul display compare una "A" alternata al livello di potenza selezionato. Al termine del tempo di riscaldamento automatico, la zona di cottura passa automaticamente al livello selezionato, che viene visualizzato in modo permanente sul display.

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.

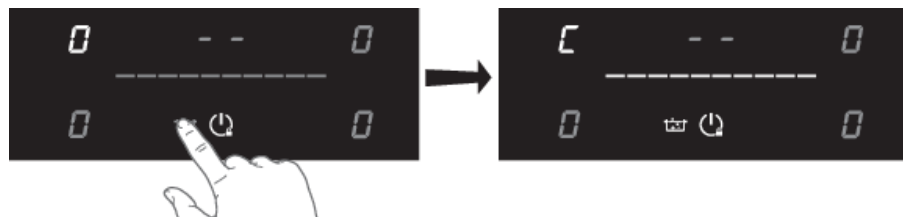


4. Impostare il livello di potenza su '0' per spegnere la funzione Tenere in caldo.

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.

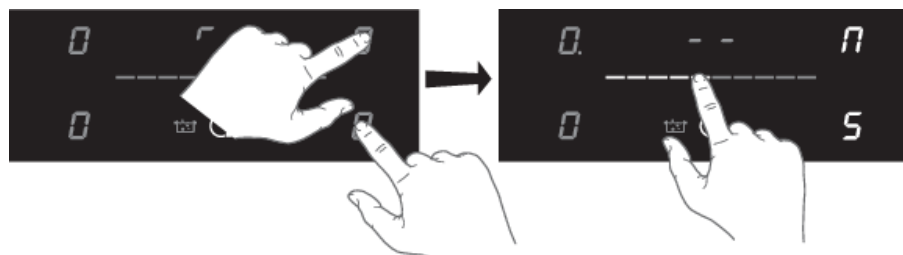
Collegamento delle zone di cottura Bridge Induction

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 contaminuti (conto alla rovescia)

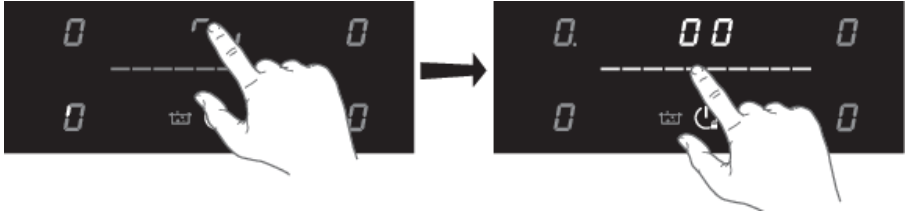
CONSIGLI!

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.

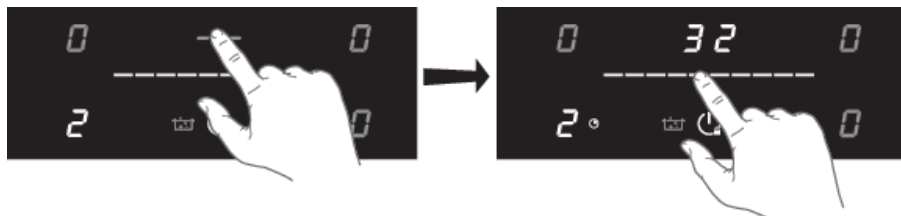
Il piano cottura è acceso e per almeno una zona di cottura è stato impostato un livello di potenza.

1. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.

2. Toccare il tasto del timer.

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

Funzionamento



3. 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.
 - 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.*
4. 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.

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 da un simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.*
2. Toccare il tasto del timer.
3. Usare il cursore per cambiare l'ora.

Controllo del tempo di cottura rimanente

1. 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.*

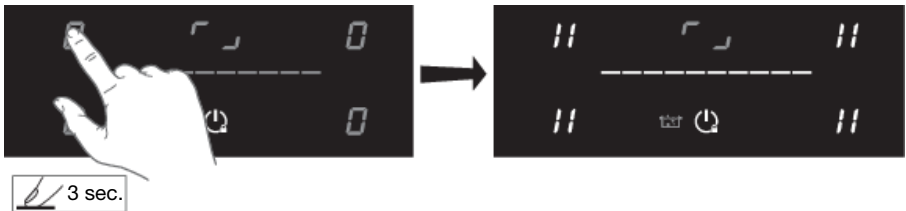
Spegnimento del timer di cottura

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.



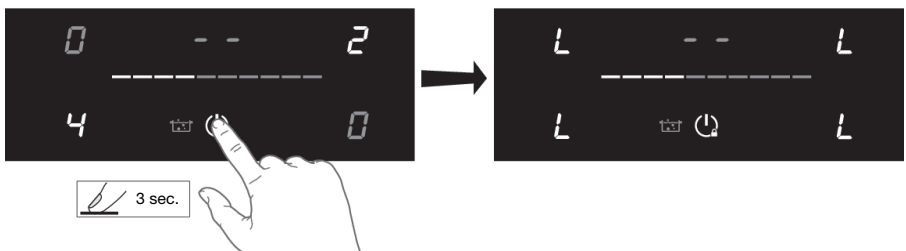
3. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi per interrompere la pausa.
 - Il simbolo della pausa scompare in tutti i display.

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.



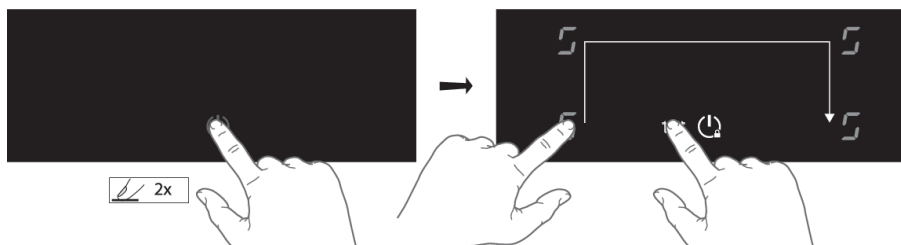
Menu utente

CONSIGLI!

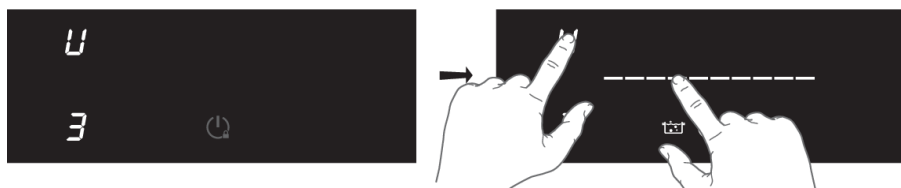
Il menu utente consente all'utente di impostare i segnali sul piano cottura come desiderato. Ciò riguarda sia i segnali audio (tono e volume) che quelli visivi.

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.

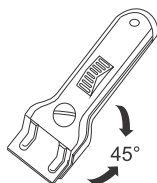
La sporcizia più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superficie in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia, rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante 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
Zone a induzione		
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

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
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.

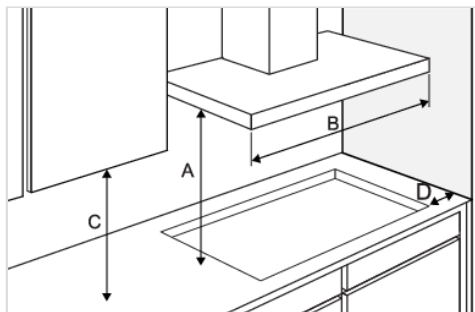
Manutenzione

- 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



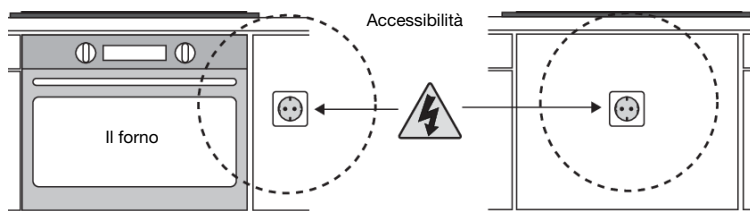
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

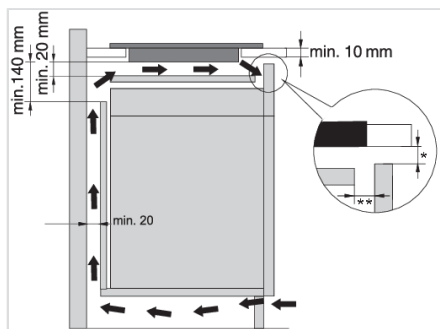
D (>mm) = 50

Accessibilità



Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina

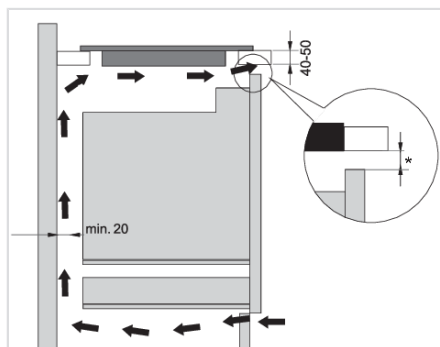
Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.



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.

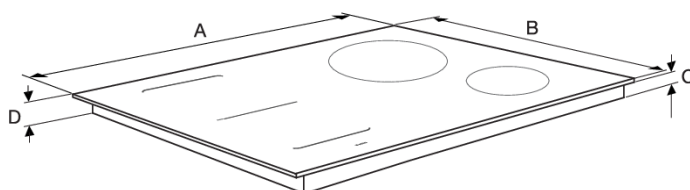
NOTA!

* Per prestazioni ottimali del piano cottura, si consiglia uno spazio di ventilazione di ≥ 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.

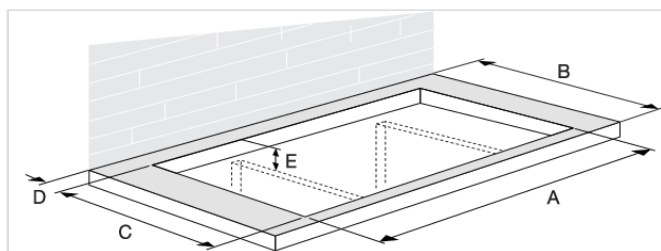
Incasso sotto piano

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

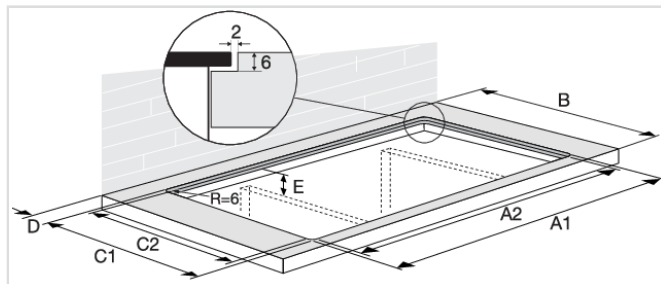
Ritaglio nel piano di lavoro



Installazione

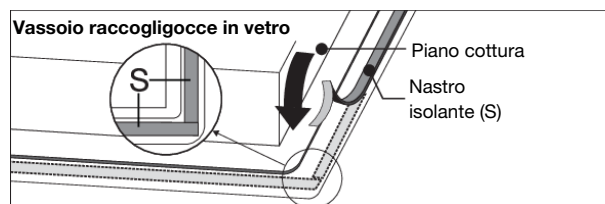
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	750-752	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60

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.

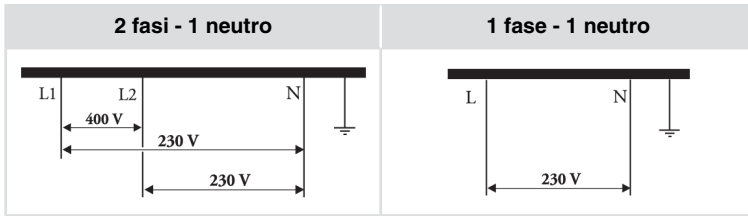
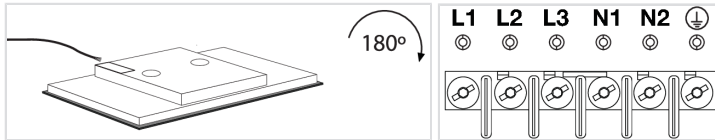


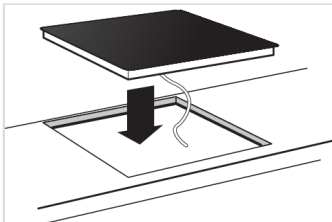
Diagramma del collegamento

Consultare gli schemi elettrici sulla parte fondo dell'apparecchio.



1. Aprire il coperchio della morsettieria di connessione.
2. Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegge 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



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.

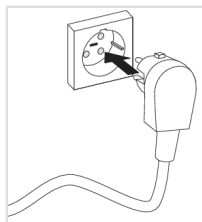
Il limitatore è impostato a (2x) 3700 W (7400 W totali) dalla fabbrica, ma è possibile abbassare questa impostazione a un minimo di (2x) 1400 W (2800 W totali) (con incrementi di 100 W).

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!

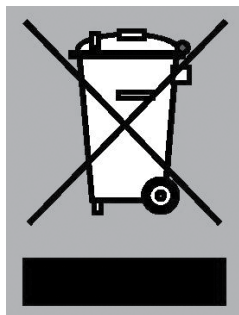
Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

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.

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.



Inspired by Scandinavia

www.asko.com



934139-a4



Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.