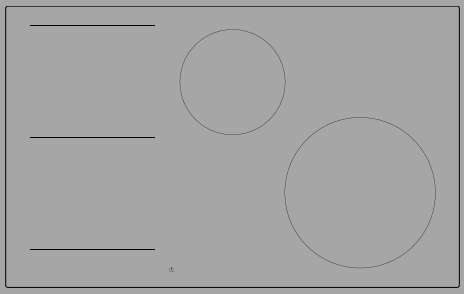
ASKO
Inspired by Scandinavia



ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

IT

HI5320Fxx1
HI5632Fxx1
HI5642Fxx1
HI5643Fxx1
HI5842Fxx1
HI5952Fxx1
HI5954Fxx1

Sommario

Simboli utilizzati 3
Sicurezza 4
Uso in condizioni di sicurezza 6
Il tuo piano di cottura a induzione 9
Gentile cliente! 9
Descrizione 10
Pannello di controllo 11
Spiegazione funzione dei tasti touch 12
Spiegazione delle funzioni del programma .. 13
Indicazioni sul display 14
Utilizzo 15
Cottura a induzione 15
Pentole per cottura a induzione 16
Rumori da induzione 18
Cursore dinamico 18
Impostazioni di cottura 19
Funzionamento 20
Avvio della preparazione 20
Cottura standard 20
Bridge Induction Funzione 21
5+ Induction, zona di cottura 22
Cucinare con il menu PLUS. 22
Pausa 24
Sicurezza bambini 24
Funzioni timer 25
Funzionamento della cappa aspirante collegata 26
Wi-Fi 28
Accensione e spegnimento del Wi-Fi 28
Aggiornamento del firmware 29
Impostazioni 31
Manutenzione 35
Pulizia piano in vetro 35
Ricerca dei guasti 37
Indicazioni generali 37
Tabella dei difetti e degli errori 37
Dati tecnici 41
Informazioni sulla conformità 41
Installazione 42
Sicurezza 42
Preparazione dell'installazione 44
Montaggio ad incasso 45
Incasso sotto piano 46
Collegamento elettrico 48
Collegamento e testing 50
Rimozione dell'apparecchio installato 50
Aspetti ambientali 51
Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio 51
Per l'Italia 52

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.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!

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 cassetti.

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 posare sulla superficie del piano di cottura oggetti in metallo o contenenti metallo, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto possono surriscaldarsi.
- Quando il piano a induzione è in uso, tenere lontani oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito, carte bancarie, dischi, orologi e oggetti simili). Si consiglia ai portatori di pacemaker di consultare il proprio cardiologo prima dell'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non appoggiare mai sul piano cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irreparabilmente il dispositivo.

Uso in condizioni di sicurezza

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

- Non usare l'apparecchiatura a temperature inferiori ai 5 °C.
- L'apparecchiatura non deve essere installato o utilizzato in ambienti esterni.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio si potrebbe avvertire un odore "strano". Ciò è normale. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà in fretta.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura.
- Rimuovendo le pentole dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Si consiglia tuttavia di spegnere sempre l'area di cottura manualmente per evitare accensioni involontarie dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio usando i controlli senza fare affidamento unicamente sul rilevatore di pentole.
- Si ricorda che se il piano cottura è usato a potenza elevata, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito, soprattutto in caso di utilizzo di una zona a potenza elevata.

Temperatura di sicurezza zone a induzione

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

Limitatore di consumo

⚠ AVVISO!

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

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

Impostazione	**La zona di cottura si spegne automaticamente dopo:**
1 e 2	9 ore
3, 4 e 5	5 ore
6, 7 e 8	4 ore
9	3 ore
10	2 ore
11 e 12	1 ora

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 12 dopo:
Funzione ‘boost’	10 minuti

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

Gentile cliente!

Benvenuti nella nostra famiglia ASKOin 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.

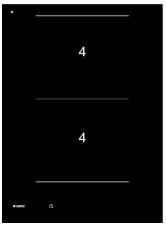
CONSIGLI!
È possibile trovare la versione più recente delle istruzioni per l'uso sul nostro sito web.

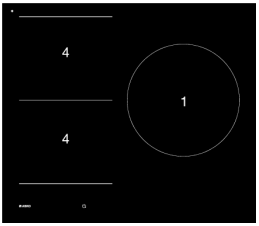
Buona cucina!

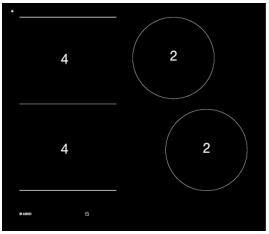
Il tuo piano di cottura a induzione

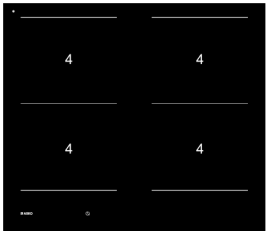
Descrizione

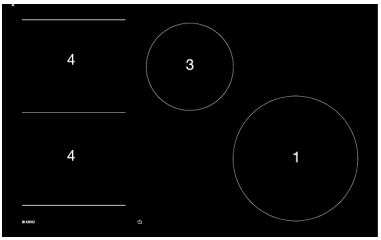
Poiché i dispositivi per i quali sono state redatte queste istruzioni possono avere apparecchiature diverse, alcune funzioni o apparecchiature potrebbero essere descritte nel manuale pur non essendo presenti nel vostro dispositivo.

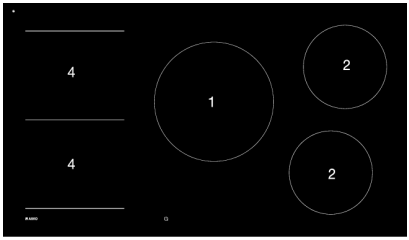


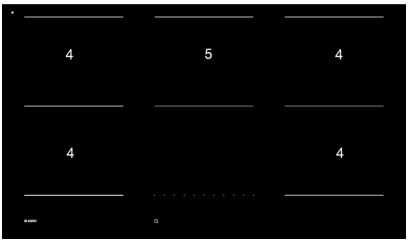






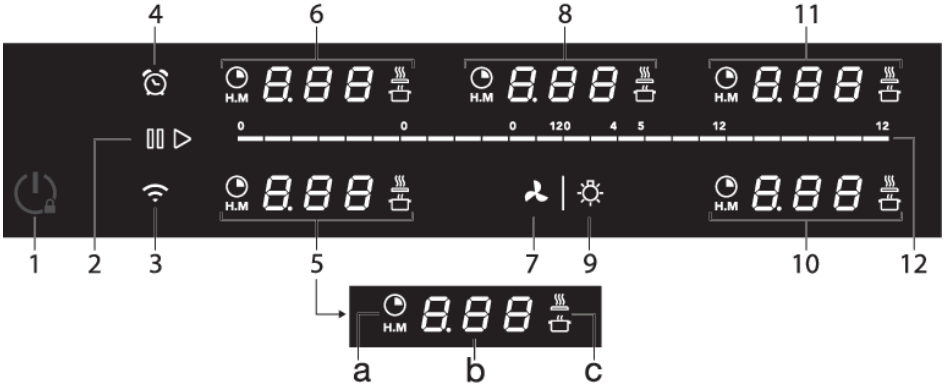






1. Zona di cottura ø 260 mm - 2,3 kW (3,6 kW (boost)
2. Zona di cottura ø 180 mm - 2,0 kW (3,0 kW boost)
3. Zona di cottura ø 210 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)
4. Bridge Induction zona di cottura 190 x 220 mm / 2,2 kW (3,6 kW boost)
5. 5+ Induction: zona di cottura singola 190 x 220 mm 2,2 kW /zona di cottura estesa 380 x 220 mm 3,6 kW

Pannello di controllo



1. Tasto touch On/Off e Blocco bambini
2. Tasto touch pausa/avvio
3. Tasto touch Wi-Fi/connettività
4. Tasto touch per il timer da cucina
5. Comandi per zona di cottura anteriore sinistra
   a. Tasto touch timer zona cottura + indicazione
   b. Tasto zona di cottura + display
   c. Tasto touch programmi PLUS
6. Comandi per zona di cottura posteriore sinistra
7. Cappa aspirante (collegata), tasto touch per l'aspirazione
8. Comandi per zona di cottura centrale
9. Cappa aspirante (collegata), tasto touch per l'illuminazione
10. Comandi per zona di cottura anteriore destra
11. Comandi per zona di cottura posteriore destra
12. Cursore scorrevole

Spiegazione funzione dei tasti touch

Tasto touch/cursore	Descrizione
 On/Off	**Accensione/spegnimento del piano cottura** • L'elettrodomestico può essere acceso e spento con il tasto on/off.
	Sicurezza bambini • Il piano cottura può essere bloccato e sbloccato per evitare che si accenda accidentalmente. Per bloccare e sbloccare il piano cottura, toccare il pulsante di accensione per circa 2 secondi.
 Pausa/Avvio	**Pausa/Avvio** • La funzione di pausa può essere utilizzata per mettere in pausa il funzionamento dell'intero piano cottura per un massimo di 10 minuti. Ciò dà il tempo di pulire in sicurezza il piano cottura senza perdere le impostazioni.
 Wi-Fi	**Wi-Fi** • Il piano cottura è dotato di un modulo Wi-Fi che consente di connettersi a dispositivi mobili quali smartphone o tablet. Offre il monitoraggio dello stato del piano cottura tramite il dispositivo mobile. Non è possibile controllare, accendere o spegnere a distanza il piano di cottura per motivi di sicurezza. • La funzione di monitoraggio tramite dispositivo mobile non deve essere utilizzata per sostituire la supervisione personale del processo di cottura direttamente sul piano cottura.
 Timer cucina	**Timer cucina** • Il timer di cottura può essere utilizzato indipendentemente dalle zone di cottura. • Il timer di cottura non spegne la zona di cottura.
 Timer zona cottura	**Timer zona cottura** • Il timer della zona di cottura può essere utilizzato come timer di spegnimento o come cronometro. Il cronometro può avviarsi automaticamente o manualmente, a seconda che il "timer Auto-Stopwatch" sia acceso o spento (vedere il capitolo "Impostazioni"). • Il timer di spegnimento semplifica il processo di cottura impostando 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. È possibile disattivare il segnale acustico toccando il tasto del timer della zona di cottura o rimuovendo la pentola; in alternativa, si spegnerà automaticamente dopo un po'. È possibile impostare il timer di spegnimento in modo indipendente per tutte le zone di cottura.
	**Selezionare una zona di cottura + display** • Selezionare una zona di cottura.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Tasto touch/cursore	Descrizione
Selezionare una zona di cottura.	• Leggere sul display la potenza impostata per la zona di cottura.
 Menu Plus	**Cottura automatica "Menu plus"** • 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.
 Cappa aspirante (collegata)	**Cappa aspirante collegata al funzionamento** • Se si possiede una cappa compatibile con la tecnologia Bluetooth, è possibile collegarla al piano cottura a induzione. Per accoppiare e personalizzare le impostazioni della cappa, consultare il capitolo “Impostazioni”.
 Cursore scorrevole (12 impostazioni)	**Cursore** Con il cursore è possibile: • Impostare un livello di potenza (quando è selezionata una zona di cottura). • Impostare un orario (quando il timer è selezionato). • Selezionare un'impostazione (nel menu utente).

Spiegazione delle funzioni del programma

Programmi del menu PLUS.	Descrizione
	**Frittura** • Con questa funzione è possibile cucinare verdure, pesce, pancetta, carne, patate fritte o uova nel burro o nell'olio. **Griglia** • Questa funzione è esclusivamente per le zone di cottura Bridge Induction, connesse fra loro al fine di formare una zona di cottura più ampia. • La funzione Griglia è ottimizzata per ASKO gli accessori per induzione: la piastra grill e il teppanyaki. Questa funzione è inoltre compatibile con altre pentole, ma forse con minore precisione.
	**Riscaldamento / mantenimento in caldo**

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Programmi del menu PLUS.	Descrizione
	• Con questa funzione è possibile, ad esempio, sciogliere il cioccolato (45 °C), mantenere il cibo caldo (70 °C), cuocere a fuoco lento (94 °C) o portare ad ebollizione (100 °C).

Piano cottura Ffunzione di richiamo

Questa funzione consente di ripristinare tutte le impostazioni delle zone di cottura in caso di spegnimento accidentale del piano di cottura.

Il piano di cottura deve essere riacceso entro 6 secondi. Premendo il tasto Pausa/Avvio entro 6 secondi verranno richiamate tutte le impostazioni precedenti all'ultimo spegnimento dell'apparecchio.

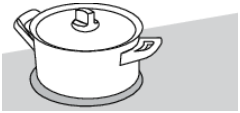
Padella funzione di spostamento

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attiva e entro 6 secondi la si posiziona su una zona di cottura diversa, tutte le impostazioni relative al timer e alla cottura possono essere trasferite nella nuova zona di cottura toccando il tasto della nuova zona di cottura. Per indicare questa possibilità, la nuova zona di cottura visualizza le impostazioni copiate sul cursore. Al termine della conferma, la precedente zona di cottura viene disattivata.

Indicazioni sul display

Display della zona di cottura	Descrizione
12	Livello di potenza impostato per una zona di cottura; 1 = basso / 12 = alto (12b = boost).
12b	Livello boost attivo.
u	Nessuna padella (adatta) sulla zona di cottura (simbolo di rilevamento della padella) o la padella viene rimossa dalla zona di cottura.
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.**
Loc	Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.
▯▯	Funzione pausa attiva.

Cottura a induzione

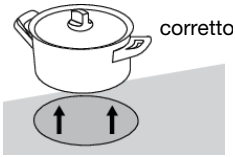


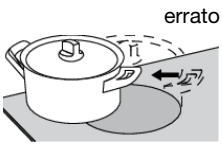
La cottura a induzione è veloce

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.





INFORMAZIONE!

- Granelli di sabbia, sale o zucchero possono causare graffi impossibili da rimuovere. Mettere solo pentole con una base pulita sulla superficie di cottura e sollevarle sempre per spostarle.
- 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 touch e dei cursori

- 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 il livello di 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.
- Non utilizzare oggetti per azionare il cursore.

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.

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

Il diametro del fondo della pentola deve essere almeno del valore prescritto nella tabella sottostante.

Piastra	Diametro minimo del fondo della pentola
ø 180 mm	ø 110 mm
ø 210 mm	ø 145 mm
190 x 210 mm	ø 145 mm
ø 260 mm	ø 145 mm

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.

Rilevazione della pentola

Il piano di cottura rileva automaticamente se una pentola adatta si trova su una zona di cottura. Se il piano cottura è vuoto, la zona di cottura è selezionata per la prima pentola posizionata e il display della zona di cottura si illumina automaticamente. Se ci sono altre pentole, il display della zona di cottura deve essere selezionato manualmente.

Riconoscimento pentola integrato

Se viene impostato un determinato livello di potenza per una zona di cottura e sulla zona di cottura non è presente alcuna padella o pentola adatta, la zona di cottura non fornirà energia. Dopo un certo periodo, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Rumori da 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.

Cursore dinamico

Il cursore ha più elementi di quelli che, ad esempio, devono essere visualizzati per i livelli di cottura. Di conseguenza, il cursore può essere utilizzato in diverse posizioni. Quando si controllano le zone di cottura più a sinistra, vengono utilizzati i 12 elementi di sinistra, mentre i restanti elementi non sono visibili. Quando si controllano le zone di cottura centrali, vengono utilizzati i 12 elementi interni e quando si controlla quella più a destra, i 12 elementi vengono contati da destra. Se il cursore dinamico è disattivato (vedere il capitolo "Impostazioni"), tutte le zone di cottura sono controllate utilizzando solo i 12 elementi interni (cursore centrale).

Il cursore viene utilizzato anche per impostare l'aspirazione o l'illuminazione di una cappa di aspirazione accoppiata. Quando si seleziona l'estrattore, i 4/5 elementi interni vengono utilizzati come cursore per l'estrattore.

Il cursore può anche essere utilizzato per impostare il timer. Scorrere da sinistra a destra per impostare un orario. In alcuni casi, è possibile utilizzare lo scorrimento sul cursore per accelerare l'impostazione.

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 le impostazioni 1 - 5 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 le impostazioni 6 - 9 per:	• completerà la cottura di grandi quantità, • scongelare verdure dure, • friggere fette spesse di carne impanata.
Utilizzare le impostazioni 10-11 per:	• friggere pancake spessi, • friggere pancetta (grasso), • cucinare patate crude, • fare pesce impanato, • cucinare pesce, • friggere sottili fette di carne impanata.
Utilizzare le impostazioni 12 per:	• arrostire 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.

Avvio della preparazione

Sono disponibili due modalità di cottura:

1. Cottura standard con livelli di potenza.
2. Cucinare con il menu PLUS.

Cottura standard

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura.
   - *Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.*
2. Toccare il tasto on/off per accendere il piano di cottura.



   - *Il piano cottura seleziona automaticamente la prima pentola posizionata su di esso. Il display della zona di cottura si illumina.*
3. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata se la pentola non viene selezionata automaticamente.



   - *Si ode un segnale acustico singolo.*
   - *Il cursore si illumina e si spegne gradualmente.*
4. Impostare un valore più elevato o più basso facendo scorrere il dito sul comando o toccando il comando.



   - *Le zone di cottura hanno 12 impostazioni. C'è anche un'impostazione "boost".*
5. Toccare il tasto della zona di cottura per 3 secondi per spegnere la zona di cottura.

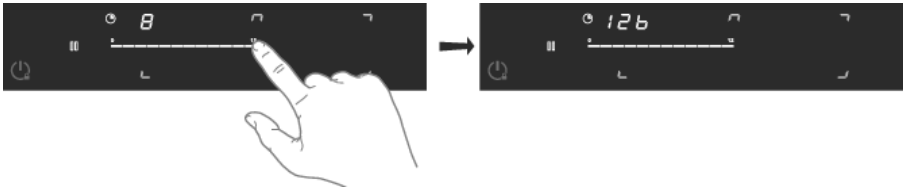
NOTA!

Quando nessuna zona di cottura è attiva per 60 secondi, il piano di cottura si spegne.

Funzione 'boost'

La funzione 'boost' può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Una volta trascorso il tempo di boost massimo la potenza si ridurrà a 12.

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura.
2. Toccare il livello 12 del dispositivo di scorrimento o scorrere lungo il livello 12 per impostare il livello boost. Toccare due volte il livello 12 se la funzione "Auto Boost" è disattivata (fare riferimento al capitolo "Impostazioni").



   - *1x testo scorrevole "booSt" e poi "12b" appaiono sul display.*

3. Per disattivare il potenziamento della zona di cottura selezionata, premere il livello sul cursore di nuovo.

NOTA!

Per evitare il surriscaldamento, il sistema di controllo elettronico può disattivare automaticamente il boost prematuramente e ridurre il livello di potenza a 12.

Bridge Induction Funzione

Le zone Bridge Induction (anteriori e posteriori) possono essere collegate tra loro. In questo modo si creerà un'unica grande zona che può essere utilizzata, ad esempio, per una grande padella per il pesce o per diverse padelle alla stessa potenza.

- Il riconoscimento della posizione della pentola si attiva automaticamente all'accensione dell'apparecchio. Quando una pentola verrà posizionata sul piano, la funzione di riconoscimento della pentola riconoscerà la sua posizione e automaticamente collegherà le zone di cottura a seconda delle dimensioni della pentola (solo quando il piano era già acceso).
- Se le zone Bridge Induction sono collegate, è possibile utilizzare la temperatura della griglia (dalla funzione "Griglia" del menu Plus).
- Usare una padella (da pesce) che copra almeno la metà delle zone Bridge Induction.

Commettere zone Bridge Induction

1. Posizionare la pentola grande su entrambe le zone di cottura in modo che entrambe siano completamente coperte.
   - *Le zone vengono collegate automaticamente se il **brd** (autoconnessione) è attivo (consultare il capitolo "Impostazioni").*
2. Toccare contemporaneamente i tasti delle zone di cottura anteriore e posteriore.



- *Il livello di potenza o le temperature vengono visualizzati contemporaneamente su entrambe le zone di cottura collegate.*

3. Utilizzare il cursore della zona di cottura anteriore per impostare l'impostazione di cottura desiderata per le zone di cottura collegate.
4. Toccare nuovamente entrambi i tasti delle zone di cottura per scollegare le zone di cottura.

5+ Induction, zona di cottura

La zona di cottura "5 + Induction" può essere utilizzata come zona di cottura singola o estesa quando viene posizionata una padella grande (ovale). La zona funziona quindi come due zone di cottura collegate Bridge Induction. La zona di cottura estesa non può essere accesa manualmente. Le pentole di grandi dimensioni (ad esempio, una piastra per griglia) vengono automaticamente riconosciute in pochi secondi e la zona estesa "5+ Induction" è accesa.

Dopo che il simbolo appare, è possibile impostare un livello di potenza. Se viene impostato un livello di potenza prima che venga visualizzato il simbolo, viene impostato solo il livello di potenza per la singola zona di cottura.

La zona di cottura estesa "5+ Induction" viene attivata solo dal riconoscimento della pentola. Non può essere accesa manualmente.

Cucinare con il menu PLUS.

Il menu PLUS consente la cottura con programmi semi-automatici, consentendo la cottura a temperatura per tutti i tipi di pentole che si adattano allo scopo del programma.

1. Toccare il tasto programmi PLUS per selezionare il programma: mantenimento in caldo/riscaldamento e griglia.



2. Utilizzare il cursore per selezionare una temperatura del programma Plus (vedere la tabella).
   - *L'indicatore di riscaldamento/mantenimento in caldo si accende.*
   - *A una temperatura selezionata superiore a 100° C, si accende l'indicazione "frittura".*

Quando il programma o la selezione della temperatura non cambiano per 3 secondi, il programma viene attivato. Per disattivare un programma PLUS, premere il tasto di programma attivo per circa tre secondi o selezionare manualmente un livello di potenza.

Alcuni programmi richiedono una conferma dopo la fine della fase di riscaldamento e una volta aggiunto il cibo.

La temperatura impostata viene visualizzata lampeggiante, insieme all'icona del programma PLUS. Non appena si mette il cibo nella pentola o nella padella, bisogna confermarlo premendo il tasto programma PLUS entro 2 minuti. Da quel momento in poi il programma manterrà costante la temperatura.

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.

Se la conferma non viene fornita entro 2 minuti, la zona di cottura si spegne.

NOTA!

Aggiungere sempre acqua, olio o burro prima di iniziare un programma, non usare pentole vuote.

Mantenere caldo e riscaldare

Temperatura (°C)	Utilizzo
45	fondere il cioccolato
70	riscaldare/mantenere caldo
94	cuocere le verdure a fuoco lento
100	portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido

NOTA!

Se la zona di cottura è calda, i programmi "tenere in caldo" e "riscaldare" non sono disponibili.

Frittura

Temperatura (°C)	Utilizzo
140 / 160	pesce, bacon, uovo fritte, verdure al burro
180 / 200	cotoletta, salsicce, patate al cartoccio
220	wok

Griglia (le zone Bridge Induction sono collegate)

Temperatura (°C)	Utilizzo
140 / 160	pesce, bacon, uovo fritte, verdure al burro
180 / 200	cotoletta, salsicce, patate al cartoccio
220	wok

Pausa

La funzione pausa può essere utilizzata per mettere in pausa il funzionamento dell'intero piano di cottura per un massimo di 10 minuti. Pertanto, è possibile allontanarsi dall'apparecchio o pulire in sicurezza il piano di cottura, in breve tempo, senza perdere le impostazioni.

Accensione della pausa

Almeno una zona di cottura deve essere attiva.

1. Toccare il tasto pausa/avvio.



- *Si sentirà un breve segnale acustico.*
- *Le impostazioni su tutte le zone di cottura attive sono ridotte all'impostazione 1 per mantenere il cibo caldo.*
- *Tutte le funzioni del timer sono in pausa.*
- *Il tasto pausa e il cursore lampeggiano.*
- *Tutti i tasti sono inattivi tranne la pausa e On/Off.*

Se non viene premuto alcun tasto entro 10 minuti, tutti i piani cottura attivi si spengono automaticamente.

Disattivazione della pausa

1. Premere di nuovo il tasto Pausa entro 10 minuti.
   - *Il piano di cottura continua a funzionare con le stesse impostazioni.*

Sicurezza bambini

Le zone di cottura possono essere bloccate per evitare che vengano accese inavvertitamente.

1. Toccare il tasto on/off per accendere il piano di cottura.
2. Toccare nuovamente il tasto di accensione per 2 secondi.



- *Sul display appare l'indicazione “Loc” e i comandi del piano di cottura sono bloccati.*

3. Procedere allo stesso modo per sbloccare i comandi.
   - *L'indicazione “Loc” scompare dal display e i comandi del piano di cottura vengono sbloccati.*

Funzioni timer

Timer zona cottura

Ogni zona di cottura ha un timer per la zona di cottura.

Il timer della zona di cottura può essere utilizzato in due modi diversi: come cronometro o come timer di spegnimento che spegne la zona corrispondente. I timer non possono essere utilizzati contemporaneamente.

- Il cronometro può essere utilizzato per verificare per quanto tempo è stata eseguita la cottura su una zona di cottura.
  - Toccare il pulsante del timer della zona di cottura per selezionare il cronometro. Dopo un breve momento, il cronometro parte.
  - Se è attivata la funzione "Timer Auto-Stopwatch", il cronometro inizierà il conteggio subito dopo aver impostato un livello di potenza. Il valore corrente non sarà visibile fino a quando non viene selezionato il timer del cronometro.
  - Se la funzione "Timer Auto-Stopwatch" è disattivata, il cronometro inizierà il conteggio dopo essere stato selezionato.
  - Spegnere il "timer Auto-Stopwatch" toccando il tasto del timer della zona di cottura e quindi toccare nuovamente e tenere premuto per un po' il tasto. Tenendo premuto il tasto del timer della zona di cottura per un po', il cronometro viene impostato su 0,00.

- Il timer di spegnimento può essere utilizzato per spegnere automaticamente una zona di cottura.
  - Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura si spegnerà automaticamente ed emetterà un segnale acustico.
  - Toccare il timer per disattivare il segnale acustico; in caso contrario, si spegnerà automaticamente dopo un po'. Il timer può essere impostato in modo indipendente per tutte le zone di cottura.

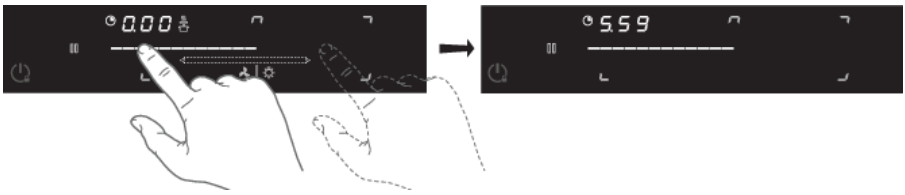
Impostazione del timer di spegnimento

1. Toccare il tasto del timer della zona di cottura attiva desiderata.



   - Il tasto del timer e "0,00" lampeggeranno sul display della zona di cottura.

2. Impostare il tempo di cottura desiderato con il cursore (vedi capitolo “Cursore dinamico”).



3. Se lo si desidera, ripetere gli stessi passaggi per impostare il timer del programma di conto alla rovescia per un'altra zona di cottura attiva.
   - *Trascorso il tempo impostato, l'allarme suona, il tasto per la zona di cottura corrispondente lampeggia e "0,00" lampeggia sul display del timer.*
   - *La zona di cottura è spenta.*
   - *Per interrompere l'allarme, toccare il tasto del timer oppure rimuovere la pentola dalla zona di cottura.*

CONSIGLI!
Se si sposta la pentola dalla zona di cottura, tutte le funzioni del timer impostate per quella zona di cottura verranno messe in pausa.

Spegnimento del timer della zona di cottura

1. Tenere premuto a lungo il tasto del timer della zona di cottura attiva desiderata.
   - *Il timer è spento.*

Timer di cottura

Il timer di cottura non è collegato a una zona di cottura. Il timer di cottura non spegne la zona di cottura.

1. Toccare il tasto del timer.



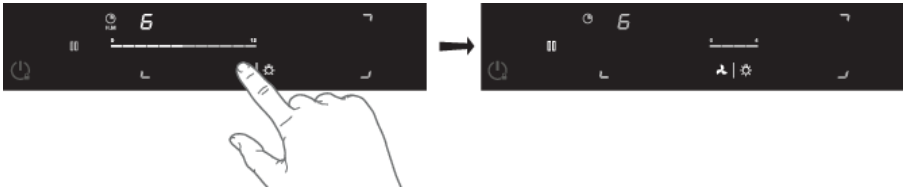
   - *Impostare un tempo di cottura utilizzando il cursore.*
   - *Il timer cottura può essere ripristinato toccando il tasto timer di cottura per 3 secondi.*

Funzionamento della cappa aspirante collegata

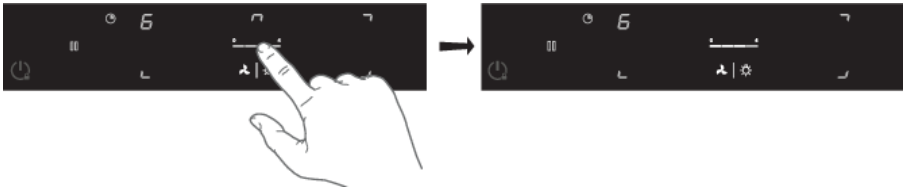
Se si possiede una cappa compatibile con la tecnologia Bluetooth, è possibile collegarla al piano cottura a induzione. Per accoppiare e personalizzare il comportamento della cappa, consultare il capitolo “Impostazioni”. Il parametro hth viene utilizzato per l'accoppiamento, mentre Hst e Hscinfluenzano il comportamento della cappa in modo da poterla personalizzare in base alle proprie abitudini in cucina.

Accensione e spegnimento dell'aspirazione

1. Toccare il tasto ventola per accendere la ventola.



2. Toccare il cursore per impostare l'aspirazione.

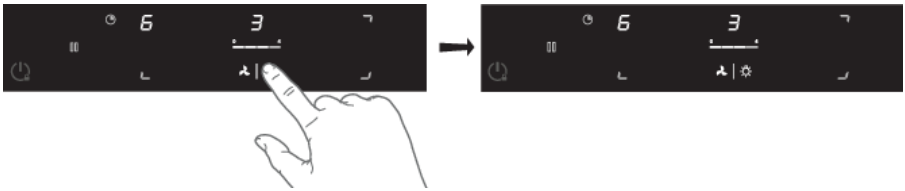


A seconda del modello di cappa, il livello di aspirazione può essere regolato tra le impostazioni da 1 a 4 o 5 .

3. Per spegnere la cappa da cucina, tenere premuto il tasto della ventola per almeno 1 secondo.

Accensione e spegnimento dell'illuminazione

1. Toccare il tasto di illuminazione.



- *La luce si accende alla potenza massima.*

2. Toccare a lungo il tasto di illuminazione per impostare la potenza luminosa.
3. Toccare brevemente il tasto di illuminazione per spegnere la luce.

Aspirazione automatica

Il modulo di aspirazione ha tre impostazioni di aspirazione automatica (consultare il capitolo ''Impostazioni"):

- **Avvio sincronizzato (Impostazioni)**

  Questa impostazione consente al piano cottura a induzione di attivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si accende il piano cottura a induzione.A seconda del valore impostato, la ventilazione si avvierà automaticamente a quel livello di velocità quando viene attivata una zona di cottura.

- **Controllo sincronizzato (Impostazioni)**

  Oltre all'avvio sincronizzato, la cappa sarà controllata automaticamente in base al livello di cottura attualmente più alto attivato.

- **Spegnimento sincronizzato (Impostazioni)**

  Insieme al piano cottura si spegneranno le luci e la ventola, quando tutte le zone di cottura si saranno raffreddate.

Accensione e spegnimento del Wi-Fi

Il piano cottura è dotato di un modulo Wi-Fi che consente all'apparecchio di collegarsi a Internet tramite la rete domestica.

Connettere prima il dispositivo mobile direttamente all'elettrodomestico tramite Wi-Fi, quindi utilizzare questa connessione per condividere i dati della rete Wi-Fi domestica. Il piano di cottura può quindi connettersi alla rete domestica.

Per motivi di sicurezza, non è possibile controllare, accendere o spegnere da remoto il piano cottura.

Preparazione

- Assicurati di conoscere il nome/SSID della rete Wi-Fi del tuo router e la sua password [1].
- Il tuo dispositivo intelligente ha il Bluetooth acceso.

Menu Wi-Fi

Attiva il Wi-Fi per abilitare il menu Wi-Fi. Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Tenere premuto il tasto Wi-Fi per 5 secondi per aprire il menu Wi-Fi.
   - A seconda dello stato del Wi-Fi, nel menu sono disponibili da 1 a 3 opzioni: *'**C**' (Connection)*per stabilire una connessione, *'**P**' (Pairing)* per associare un utente aggiuntivo, e *'**U**' (Unpairing)* per dissociare tutti gli utenti:
2. Utilizzare il dispositivo di scorrimento per scegliere un'opzione (se è disponibile più di un'opzione).
3. Toccare il tasto Wi-Fi per confermare l'opzione selezionata.
4. Toccare il tasto di accensione/spegnimento o il cursore a scorrimento per chiudere il menu.
   - *Se entro 60 secondi non viene premuto alcun tasto, il menu si spegne automaticamente.*

Configurazione della connessione

1. Selezionare l'opzione '**Con**' nel menu Wi-Fi.
   - *L'apparecchio è in "Connection Setup Mode" per 5 minuti.*
   - *Il tasto Wi-Fi lampeggia.*
2. Sull'app mobile, avvia il processo per 'Aggiungi apparecchi' e segui le istruzioni per configurare la rete.

Associare un utente aggiuntivo

Questa opzione richiede che la configurazione della connessione sia stata eseguita correttamente e che il piano di cottura sia connesso al cloud (il tasto Wi-Fi è costantemente illuminato).

1. Selezionare l'opzione '**Pal**' nel menu Wi-Fi.
   - L'apparecchio è in "Pairing Mode" per 3 minuti.
   - *Il tasto Wi-Fi lampeggia.*
2. Sull'app mobile, avvia il processo per 'Aggiungi apparecchi' e segui le istruzioni per associare l'apparecchio.

[1] *NOTA: sono supportate solo le reti 2,4Ghz*

NOTA!

Gli utenti già connessi possono aggiungere altri utenti nell'applicazione ConnectLife condividendo il dispositivo.

Dissocia tutti gli utenti

Questa opzione richiede che la configurazione della connessione sia stata eseguita correttamente e che il piano di cottura sia connesso al cloud (il tasto Wi-Fi è costantemente illuminato).

1. Premere il tasto Wi-Fi e tenerlo premuto per 3 secondi.
2. Selezionare l'opzione '**Unp**' nel menu Wi-Fi per dissociare tutti gli utenti e disconnettersi dal cloud.
   - *Il tasto Wi-Fi lampeggerà 3 volte.*
   - Il piano di cottura eliminerà tutti gli utenti associati ('Unpair').

Disabilitare il Wi-Fi

1. Accedi al menu Wi-Fi come spiegato in "Menu Wi-Fi".
2. Toccare il tasto Wi-Fi per 2 secondi per disattivare il Wi-Fi.
   - *Verrà emesso un breve segnale acustico. Il tasto Wi-Fi sarà disattivato.*

Riattivazione del Wi-Fi dopo lo spegnimento

1. Spegni il piano di cottura.
2. Quindi tocca il tasto on/off per 5 secondi.
   - *Verrà emesso un breve segnale acustico. Apparirà il tasto Wi-Fi.*

Aggiornamento del firmware

Dotato di modulo Wi-Fi, il piano cottura può ricevere gli aggiornamenti (ad es. funzionalità avanzate o aggiornamenti relativi alla sicurezza) dal firmware dell'apparecchio.

Per avviare il processo di aggiornamento, il piano cottura deve avere l'impostazione **FoA**attivata nel menu delle impostazioni (vedere "Impostazioni"). Ciò conferma la tua presenza al piano cottura. Dopo 10 minuti, questa impostazione viene automaticamente reimpostata su spegnimento.

Dopo aver abilitato il **FoA** sul piano di cottura, avviare l'aggiornamento dall'app. Il piano di cottura si spegnerà. A titolo indicativo, il simbolo Wi-Fi lampeggia durante il processo. A seconda della configurazione, il processo di aggiornamento può richiedere fino a 60 minuti.

NOTA!

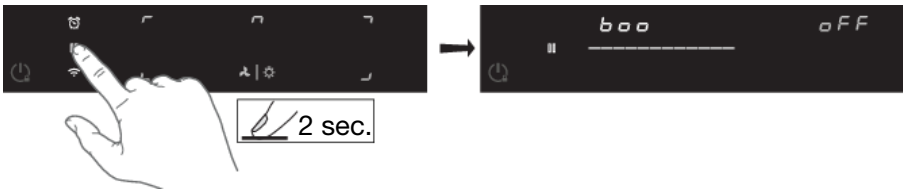
Durante il processo di aggiornamento non è possibile utilizzare il piano di cottura. Il piano si riavvierà più volte e non risponderà per alcuni periodi. Assicurarsi che l'alimentazione e la connessione Wi-Fi non vengano interrotte durante l'aggiornamento.

Se l'aggiornamento fallisce, il piano rimarrà alla versione precedente del firmware e funzionerà normalmente. Riprovare dopo un breve periodo di tempo. Se l'aggiornamento continua a non riuscire, contattare il servizio di assistenza per ulteriore supporto.

Se il piano di cottura non risponde dopo l'aggiornamento, potrebbe non averlo completato. Attendere il completamento del processo di aggiornamento. Se il piano di cottura continua a non rispondere dopo un po', contattare il servizio di assistenza per ulteriore supporto.

Potete personalizzare il comportamento di questo piano cottura a induzione in base al vostro stile di cottura! Sono disponibili varie impostazioni per la regolazione.

1. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente.
2. Toccare il tasto pausa per 2 secondi.



- *Si apre il menu delle impostazioni.*
- *L'impostazione iniziale e lo stato appaiono nei display.*

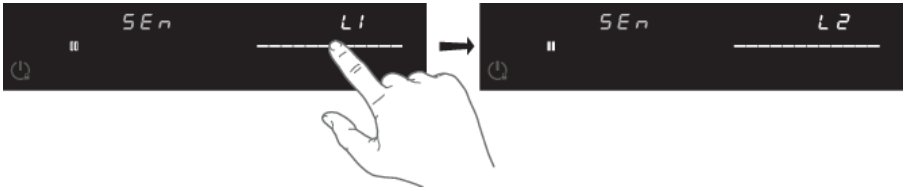
3. Selezionare un'altra impostazione con il cursore.



4. Selezionare lo stato.



5. Impostare un nuovo stato utilizzando il cursore.



6. Salvare l'impostazione (solo "Con") toccando a lungo il tasto della zona di cottura.

Per uscire dal menu, toccare il tasto pausa.

Sono disponibili le seguenti impostazioni (a seconda del modello).

boo - Auto boost Attivazione automatica del boost	Se abilitato, il livello boost viene attivato automaticamente all'accensione del livello 12. Se spento, il boost viene attivato selezionando il livello di potenza 12 e quindi selezionando nuovamente il livello 12.

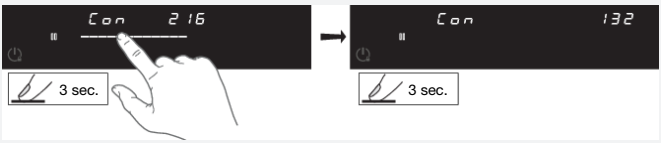
La tabella prosegue dalla pagina precedente

brd - Auto bridge Connessione automatica	Mentre è acceso, quando viene rilevata una nuova padella su due zone di cottura Bridge Induction collegate, queste vengono automaticamente collegate in un'unica grande zona di cottura. Quando è spento, il collegamento deve essere effettuato manualmente premendo sui cursori di due zone di cottura Bridge Induction contemporaneamente.
SEL - Auto Select Selezione automatica	È possibile scegliere se (on) o (off) il cursore apparirà automaticamente quando la prima pentola verrà posizionata sul piano cottura. • on • off
dES - Auto deselect Deseleziona automaticamente	Scegliere se il cursore si chiude automaticamente o meno (on) (off) dopo 6 secondi di inutilizzo. Quando "DES" è impostato su "off", il cursore deve essere chiuso manualmente. • on • off
dYn - Dynamic Slide Cursore dinamico	Scegliere se utilizzare (on) o meno (off) il cursore dinamico. Se "dYn" è spento, il cursore appare sempre al centro. • on • off
rEC – Move and recover function Funzione di spostamento e recupero	Quando è acceso, la funzione di recupero è attiva e le impostazioni possono essere spostate da una zona di cottura all'altra quando una pentola cambia posizione.
dEt - Pan Detection Time-out Timeout rilevamento della pentola	Impostare il tempo durante il quale il piano cottura deve rilevare se una pentola è posizionata sulla zona di cottura. • 0,01 (default) • 0,10
AtI –'Auto-Stopwatch-timer' Timer cronometro automatico	• Se è attivata la funzione "Timer Auto-Stopwatch", il cronometro inizierà il conteggio subito dopo aver impostato un livello di potenza. Il valore corrente non sarà visibile fino a quando non viene selezionato il timer del cronometro. • Se la funzione "Timer Auto-Stopwatch" è disattivata, il cronometro inizierà il conteggio dopo essere stato selezionato.
Cdn - Timer Countdown Inizio conto alla rovescia	Imposta l'ora in cui il timer dovrebbe iniziare il conto alla rovescia: • Off (il timer non aziona il conto alla rovescia) • 0,20 (20 secondi prima della fine del tempo impostato) • 1,00 (60 e 20 secondi prima della fine del tempo impostato) • 5,00 (300, 60 e 20 secondi prima della fine del tempo impostato)

La tabella prosegue dalla pagina precedente

ACL - Auto child lock Blocco bambini automatico	Quando è acceso, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.
Snd - Sound volume Volume del suono	Il volume del suono ha 4 diverse opzioni.L3 (alto), L2 (medio), L1 (basso), spento (solo suoni di errore e di allarme).
SEn - Key sensitiveness Reattività dei tasti	La reattività dei tasti ha 3 diverse opzioni di velocità.L3 (veloce), L2 (medio), L1 (lento).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Controllo della cappa	Se si possiede una cappa da cucina compatibile con Bluetooth, è possibile accoppiarla al proprio piano di cottura a induzione! Per farlo, impostare questo parametro su On. Le icone di controllo della cappa inizieranno a lampeggiare. Ora avete a disposizione 5 minuti per attivare l'accoppiamento sulla vostra cappa. Una volta che la cappa è accoppiata al piano di cottura a induzione, le icone di controllo della cappa smetteranno di lampeggiare.
hSt- Hob-to-hood (Synchro Start Level) Livello iniziale della cappa	Questa impostazione consente al piano cottura a induzione di attivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si accende il piano cottura a induzione.A seconda del valore impostato, la ventilazione si avvierà automaticamente a quel livello di velocità quando viene attivata una zona di cottura.
hSc- Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Livello di risposta della cappa	Questa impostazione consente al piano a induzione di attivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si accende il piano a induzione. Quando è accesa, la cappa verrà controllata automaticamente in base al livello di cottura più alto attivato attualmente. Se si modificano manualmente le impostazioni relative alla cappa, la cappa passa al controllo manuale per il resto di questa sessione di cottura. Il livello di risposta può essere impostato: L3 (alto), L2 (medio), L1 (basso), spento.
hSP- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Livello di arresto della cappa	Questa impostazione permette al piano a induzione di disattivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si spegne il piano a induzione. A seconda del valore impostato, la ventilazione passerà a quel livello di velocità e si fermerà con un ritardo.
FIr - Display firmware version Versione firmware	Per visualizzare le versioni software correnti del piano cottura. Verrà mostrata la versione del software dell'interfaccia utente.
FoA - Firmware update over the air Aggiornamento del firmware tramite Wi-Fi	Per ricevere gli aggiornamenti firmware per il piano cottura, è necessario essere accoppiati al piano cottura tramite app mobile. Riceverai una notifica oppure potrai controllare gli aggiornamenti del firmware disponibili nel menu dell'app mobile per gli aggiornamenti. Per avviare l'aggiornamento del firmware tramite l'app, impostare questa impostazione su "on" per confermare l'accesso al piano di cottura. Ulteriori informazioni possono essere trovate nella sezione "Wi-Fi". Dopo 10 minuti, questa impostazione viene automaticamente impostata su "off".

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Con - Connection power Limitatore di corrente (collegamento alla rete elettrica)	⚠ AVVISO! L'impostazione del limitatore di corrente deve essere configurata in base alla connessione e agli interruttori automatici da un installatore registrato e qualificato. Leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni di installazione. Se i cavi elettrici o gli interruttori automatici non soddisfano l'assorbimento di corrente specificato sulla targhetta dei dati tecnici, il limitatore di corrente può essere attivato riducendo il valore di questa impostazione. Ciò potrebbe causare una prestazione ridotta del piano cottura a induzione. Il numero a sinistra del punto rappresenta il numero di fasi collegate, mentre il numero a destra del punto rappresenta la corrente elettrica per fase in Ampere. ⚠ AVVISO! L'apparecchio deve essere sempre impostato sul valore effettivo o inferiore del cablaggio elettrico o degli interruttori automatici. Questa impostazione può essere configurata solo da un esperto autorizzato. NOTA! Per evitare la regolazione involontaria della Con- connected power', Con deve essere confermata quando viene modificata toccando il cursore per 3 secondi. Non verranno implementate modifiche che non sono state confermate! 
dE - Demo mode Modalità demo per gli showroom dei rivenditori	Nella modalità demo l'apparecchio funzionerà normalmente, senza possibilità di riscaldare le pentole. Quando la modalità demo è attiva, questo è brevemente indicato da "dE" dopo l'accensione del dispositivo. Senza alcuna interazione da parte dell'utente, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

Pulizia piano in vetro

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

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

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

INFORMAZIONE!

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

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

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

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

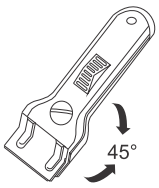
La sporchezza più ostinata va rimossa con detergenti speciali per la pulizia della superfice in vetroceramica, tenendo conto delle istruzioni del produttore del detergente. Dopo la pulizia,rimuovere affondo i residui del detergente, in quanto possono danneggiare la superficie in vetroceramica durante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

Indicazioni generali

NOTA!

Se si nota una crepa o uno strappo (per quanto piccolo) nella piastra di vetro, spegnere immediatamente il piano di cottura e scollegarlo dall'alimentazione (scollegarlo dalla presa, se presente).

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.

Zone a induzione

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
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.
Si avverte un ticchettio proveniente dal piano cottura.	Tale rumore 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.	Funzionamento normale.
Il cerchio del fondo della pentola rimane visibile dopo la pulizia.	Fondo della pentola contaminato utilizzato nella zona di cottura.	Pulire il piano cottura a induzione con un detergente per piano cottura in ceramica e rimuovere lo sporco/grasso dal fondo della pentola.
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 inferiore ai 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta (vedere il capitolo "Pentole per la cottura a induzione").

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
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 della zona di cottura 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).
La zona si arresta involontariamente e viene visualizzato l'indicatore di calore residuo.	La zona è surriscaldata.	Dopo che il piano cottura si è raffreddato, è possibile continuare la cottura.
Un fusibile si brucia quando il piano cottura è collegato alla rete elettrica.	L'apparecchio è collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
Piastra in vetroceramica danneggiata.		Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica. Contattare il proprio installatore.
		Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.

Codici di errore

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Codici errore da F0 a F7 e FC.	Generatore difettoso.	Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, attendere 10 secondi e ricollegarlo. Contattare un tecnico se il codice di errore non scompare.
Codici di errore Fc	Apparecchio surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riprendere di nuovo la cottura.
Codice di errore FC02	L'elettrodomestico è stato collegato in modo errato e/o la tensione di rete è troppo elevata.	Fare modificare il collegamento.
Codici di errore Fc01, FC04, FC08, FC10 e FH	Errore del pannello di controllo	Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, attendere 10 secondi e ricollegarlo. Contattare un tecnico se il codice di errore non scompare.
Codici errore FJ	La tensione di rete è insufficiente.	Contattare il proprio fornitore di energia.
Codici di errore F9	La circolazione dell'aria non è ottimale.	Assicurarsi che i fori di ventilazione sotto la piastra di cottura siano aperti.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Altri codici errore.		Contattare l'assistenza.

NOTA!

In caso di altri codici di errore: annotare il codice di errore e contattare il servizio di assistenza.

Risoluzione dei problemi Wi-Fi

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Non è mostrata alcuna icona WI-Fi.	Wi-fi spento.	Il piano di cottura deve essere spento, quindi toccare il tasto di on/off e tenerlo premuto per 5 secondi.
Configurazione Wi-Fi non riuscita.	Problemi di rete domestica.	Verificare che il segnale della tua rete domestica sia forte e che la connessione Internet funzioni.
La rete domestica non viene visualizzata durante il processo di configurazione della connessione.	La rete domestica non è a 2,4 GHz, la rete è nascosta o la potenza del segnale è troppo debole.	Si prega di controllare le impostazioni di rete. Assicurarsi di avere una rete a 2,4 GHz e visibile. Se il segnale è troppo debole, provare ad avvicinare il router di rete all'apparecchio.
Il piano di cottura viene mostrato scollegato sull'app mobile	Wi-Fi disabilitato o problemi con la rete domestica.	Assicurarsi che il Wi-Fi sia abilitato e che la connessione Internet nella rete domestica funzioni. Ripetere la configurazione della connessione se necessario.
Altri problemi con il Wi-Fi.	Cause diverse.	Per prima cosa disabilitare il Wi-Fi e abilitarlo di nuovo. Verifica che la connessione Internet della tua rete domestica funzioni. Ripetere la configurazione della connessione se necessario. Ulteriore risoluzione dei problemi è disponibile su www.connectlife.io o contattare il servizio di assistenza.
Processo di aggiornamento del firmware non riuscito.	Connessione Internet persa o alimentazione interrotta.	Assicurarsi che l'alimentazione non sia interrotta e la connessione Internet sia stabile prima di riprovare. Se fallisce nuovamente, contattare il servizio di assistenza.

Codice di errore	Sintomo	Causa possibile	Soluzione
E7	E7 appare sul display dopo aver impostato la connessione Wi-Fi.	Connessione alla rete Wi-Fi non riuscita.	Provare a connettere nuovamente il dispositivo alla rete. Assicurarsi che i nuovi dispositivi possano connettersi alla rete (es. il filtro degli indirizzi MAC è disabilitato).

Informazioni sulla conformità

Tipo di apparecchiatura radio	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Intervallo di frequenza operativa	2.412 GHz - 2.472 GHz
Potenza massima in uscita	≤10 dBm/MHz (EIRP) (guadagno d'antenna <10 dBi)
Guadagno massimo dell'antenna	Guadagno: 0dBi
Bluetooth	
Intervallo di frequenza operativa	2,402 GHz - 2,4800 GHz
Uscita portante	6 dBm (≤10 dBm)
Tipo di emissione	F1D

L'azienda dichiara che il dispositivo con la funzione Connectlife è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE. La Dichiarazione di Conformità dettagliata è disponibile all'indirizzo web https://auid.connectlife.io nella pagina del dispositivo tra i documenti aggiuntivi.

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 cassetti 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!

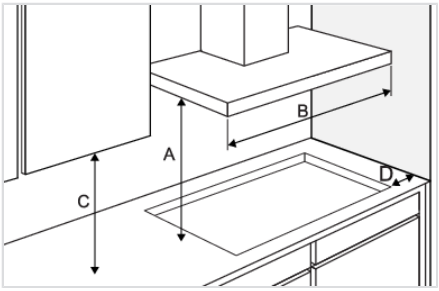
Il mancato utilizzo di viti o dispositivi di fissaggio per l'installazione come descritto nelle istruzioni di installazione può provocare scosse elettriche.

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.

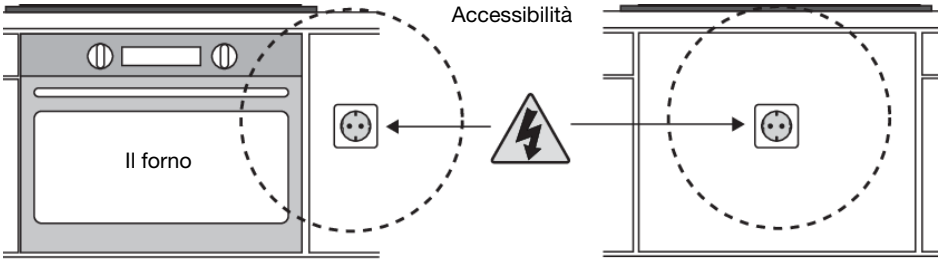
Preparazione dell'installazione

Spazio libero attorno all'elettrodomestico



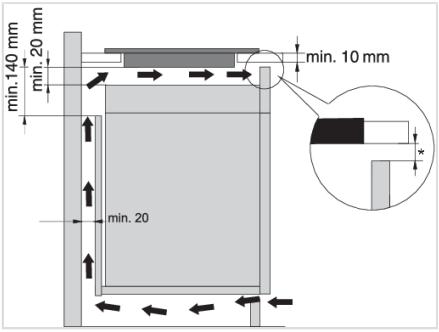
A (>mm) = 650	B (>mm) = 900	C (>mm) = 450	D (>mm) = 50

Accessibilità



Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina

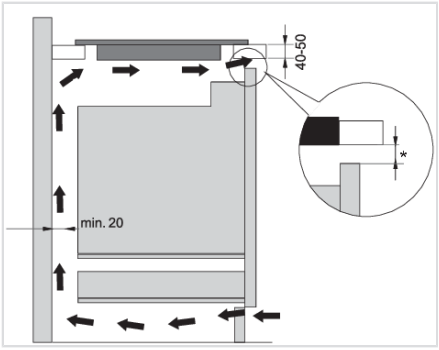
Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria suffi ciente.



Armadio inferiore con un cassetto

- Nella parete posteriore del mobile deve essere presente un'apertura di almeno 140 mm di altezza lungo l'intera larghezza del mobile.

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 della cucina nell'area dell'apertura per l'installazione.
- Se altri apparecchi sono installati sotto il piano cottura a induzione, non possiamo garantirne il corretto funzionamento.

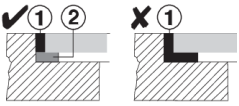
NOTA!

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

Montaggio ad incasso

L'apparecchio deve essere installato solo in un piano resistente alla temperatura e all'acqua come un piano in pietra naturale (marmo, granito) o in legno massello (i bordi devono essere sigillati nell'intaglio). Quando si installa in un piano in ceramica, legno o vetro, utilizzare un telaio di supporto in legno. Il telaio non è allegato all'apparecchio. L'installazione nel piano di altri materiali è consentita solo previa consultazione e con il permesso del produttore del piano di lavoro. La dimensione interna dell'unità di base deve essere grande almeno quanto il taglio interno previsto per l'apparecchio. Ciò garantisce una facile rimozione dell'apparecchio dal piano. Attaccare un nastro sigillante sul bordo inferiore del vetro dell'apparecchio.

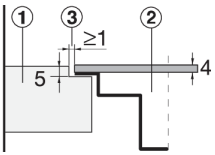
Installare l'apparecchio (vedere 'Installazione') e collegarlo alla rete elettrica (vedere istruzioni per il collegamento dell'apparecchio). Testare il funzionamento dell'apparecchio prima di applicare il sigillo. Sigillare la scanalatura tra l'elettrodomestico e il piano di lavoro della cucina con un sigillante siliconico. Il sigillante siliconico utilizzato per sigillare l'apparecchio deve essere resistente alla temperatura (fino ad almeno 160 °C). Lisciare il sigillante siliconico con strumenti idonei. Osservare le istruzioni per l'uso del sigillante siliconico selezionato. Non accendere l'apparecchio finché il sigillante siliconico non si è asciugato completamente.



1. Kit di silicone, 2. Nastro sigillante

NOTA!

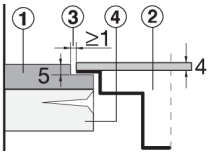
Prestare particolare attenzione alle misure di installazione per i piani in pietre naturali. Quando si sceglie un kit di silicone, chiedere consiglio al venditore in base al materiale del piano. Un uso di un kit di silicone errato può causare cambiamenti permanenti al colore delle parti.



Piano in pietra naturale

1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura

Dato il margine di errore (tolleranza) per la piastra di vetroceramica dell'apparecchio e il ritaglio nel piano di cucina, la fessura è regolabile (min. 2 mm).



Piano in ceramica, legno o vetro

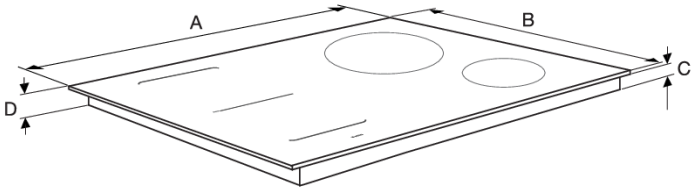
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Cornice in legno, spessore 16 mm

⚠ AVVISO!

Il servizio di assistenza è responsabile solo per la riparazione e la manutenzione del piano di cottura. Consultare il proprio rivenditore specializzato di attrezzature da cucina in merito alla reinstallazione del piano di cottura a incasso.

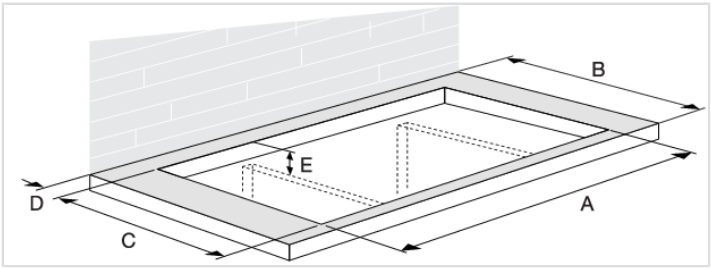
Incasso sotto piano

Dimensioni dell'apparecchio



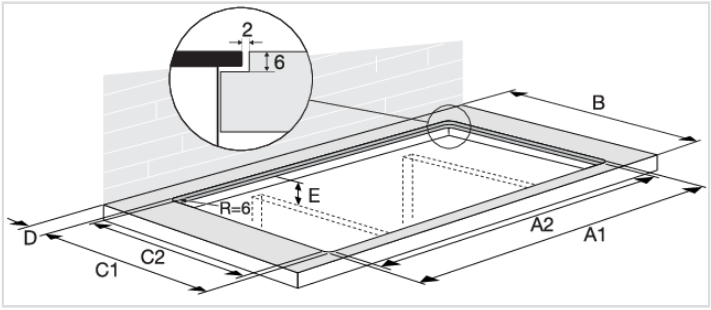
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI53xxx	380	520	50	46
HI56xxx	600	520	50	46
HI58xxx	800	520	50	46
HI59xxx	900	520	50	46

Ritaglio nel piano di lavoro



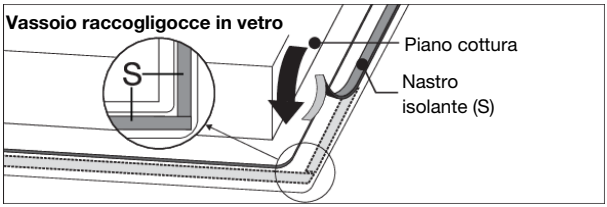
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	340	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI56xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI58xxx	750	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI59xxx	860	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60

Ritaglio nel piano di lavoro (a filo)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	384-385	340	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI56xxx	604-605	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI58xxx	804-805	750	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI59xxx	904-905	860	Min. 600	524-525	490	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.

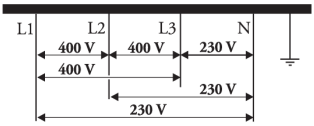
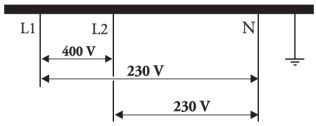
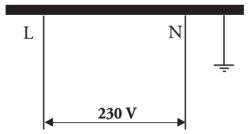
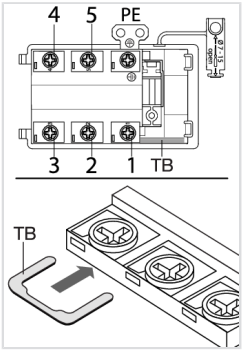
3 fasi - 1 neutro	2 fasi - 1 neutro	1 fase - 1 neutro
		

Diagramma del collegamento

NOTA!

Consultare gli schemi elettrici sulla parte anteriore dell'apparecchio.



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

Limitatore di potenza

Consultare il capitolo "Impostazioni", sotto Con - limitatore di potenza per impostare il parametro. Questo parametro deve essere impostato prima di posizionare una pentola sul piano cottura o attivare una zona di cottura.

⚠ AVVISO!

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

Alcune funzioni di cottura automatica sono disabilitate se il limitatore di potenza dell'apparecchio è impostato su un valore inferiore. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Fase	Max (A)	Griglia	Frittura	Cucinare	Cottura a fuoco lento	Tenere in caldo	Scioglimento
3 fasi	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 fasi (2 e 3 interconnessi)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
1 fase (1, 2 e 3 interconnessi)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

NOTA!

L'impostazione di un valore inferiore del parametro del limitatore di potenza comporta una riduzione delle prestazioni del piano di cottura a induzione.

Vedere gli schemi di collegamento per la tensione tra i conduttori di fase e neutro, e la tensione tra i conduttori di fase.

L'area della sezione centrale del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm^2 per le seguenti impostazioni del limitatore di potenza, che devono essere adattate agli interruttori automatici:

Configurazione limitatore di potenza	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fasi - 1 neutro	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fasi - 1 neutro	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
2 x 16 A	2 fasi - 2 neutro (solo per NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
3 x 16 A	3 fasi (solo per BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
2 x 32 A	2 fasi - 1 neutro	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm^2
1x32 A / 1x25 A	1 fase - 1 neutro	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm^2
1x20 A	1 fase - 1 neutro	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm^2
1x16 A	1 fase - 1 neutro	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm^2

Collegamento e testing

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica con una spina. La presa deve essere collegata a terra. La tensione nominale e la frequenza richieste per l'apparecchio 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.

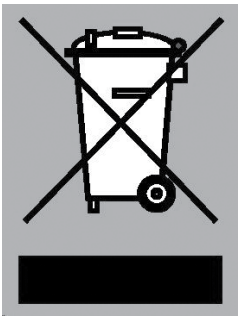
L'imballo dell'apparecchiatura è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);

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

⚠ AVVISO!

Non permettere mai ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio per evitare lesioni o soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in modo sicuro o smaltirlo in modo ecologico.



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.

CE

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.

Appunti personali

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

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com

941122-a2

CE

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.