



Istruzioni per l'uso

Piano cottura a induzione

HI1655MF / SIVK6ETA

Simboli utilizzati

Informazioni importanti



Suggerimento

SOMMARIO

Il piano cottura a induzione

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6

Sicurezza

Sicurezza temperatura	7
Limitatore del tempo di cottura	7

Utilizzo

Utilizzo dei comandi Touch Control	8
Cottura a induzione	8
Come funziona la cottura a induzione	9
Rumori da induzione	9
Pentole	10

Funzionamento

Accendere il piano cottura e impostare la potenza	12
Indicatore di calore residuo	12
Funzione Boost	13
Zone di cottura Bridge	13
Come collegare le zone di cottura a induzione	14
Spegnimento	14
Modalità stand-by	15
Modalità stand-by eco	15
Blocco bambino	16
Pausa	17
Riconoscimento modalità	17
Timer / timer da cucina	18
Attivare e disattivare il segnale acustico	20
Programmi di cottura automatica	20
Cottura salutare	23
Impostazioni di cottura	24

Manutenzione

Pulizia	25
---------	----

Risoluzione del problemi

Generale	26
Tabella di identificazione dei guasti	26

Dati tecnici

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014	28
--	----

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'imballo e dell'apparecchiatura	29
---	----

Introduzione

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

Cucinare su un piano cottura a induzione è molto diverso da cucinare su una cucina tradizionale. La cottura a induzione utilizza un campo magnetico per generare calore. Ciò significa che non si può utilizzare una pentola qualsiasi.

Nella sezione pentole sono disponibili ulteriori informazioni a riguardo.

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

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

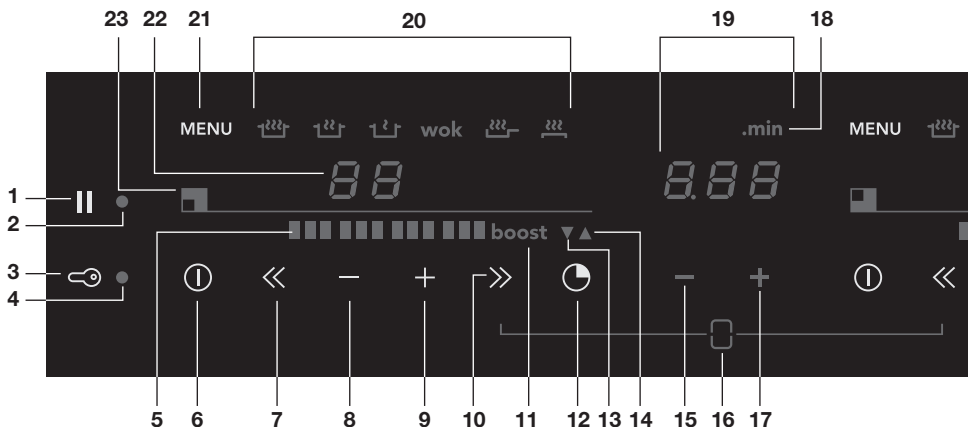
Si consiglia di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare l'elettrodomestico e di conservarlo in un luogo sicuro per una consultazione futura.

Il manuale potrà essere usato anche come materiale di riferimento dai tecnici del servizio assistenza. **Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchiatura nell'apposito spazio sul retro del manuale.** La scheda di identificazione dell'apparecchiatura contiene tutte le informazioni di cui il tecnico del servizio assistenza avrà bisogno per rispondere alle vostre esigenze e alle vostre domande.

Godetevi il piacere di cucinare!

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

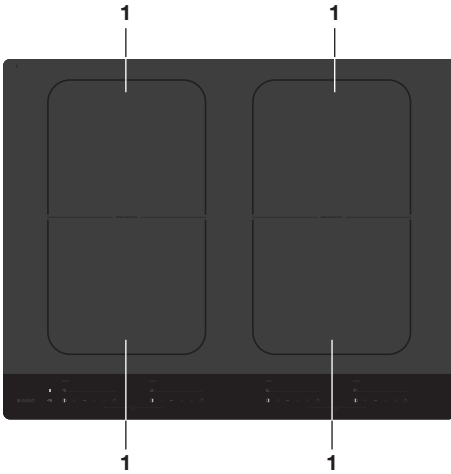
Pannello comandi



1. Tasto pausa
2. Indicatore di pausa
3. Tasto blocco bambino/Stand-by eco
4. Indicatore blocco bambino/Stand-by eco
5. Indicatore di livello con quadratini
6. Tasto On/Off
7. Ridurre velocemente la potenza
8. Ridurre la potenza
9. Aumentare la potenza
10. Aumentare velocemente la potenza
11. Funzione Boost
12. Tasto timer/allarme
13. Indicatore allarme
14. Indicatore tempo di cottura
15. Tasto "Riduzione tempo"
16. Funzione ponte (due zone sono collegate in modo da formare un'unica grande zona. Si controllano 2 zone con un unico cursore).
17. Tasto "Incremento tempo"
18. Indicatore "minuti"
19. Timer/allarme
20. Funzioni menu
21. Tasto menu
22. Indicatore di livello
23. Indicatore zona di cottura

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione



1. Zona bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zone che possono essere collegate)



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

Sicurezza temperatura

- Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti specifiche del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura della parte inferiore della pentola per prevenire rischi di surriscaldamento quando il contenuto della pentola evapora. Se la temperatura aumenta troppo, la potenza si riduce automaticamente o il piano cottura si spegne automaticamente.

Limitatore del tempo di cottura



- Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza dell'elettrodomestico. Entra in funzione quando ci si dimentica di spegnere il piano cottura.
- A seconda delle impostazioni scelte, il tempo di cottura verrà limitato 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 periodo di tempo indicato nella tabella.

Impostazione	La zona di cottura passa automaticamente all'impostazione 12 dopo:
boost	10 minuti

Utilizzo dei comandi Touch Control

Se si è abituati ad altri tipi di comandi (manopole), potrebbe servire un po' di tempo per prendere dimestichezza con l'utilizzo dei comandi Touch Control. Appoggiare il polpastrello sul comando per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione.

I sensori Touch si attivano solo con una leggera pressione del polpastrello. Non attivare i comandi con altri oggetti. Il piano cottura non si accende se il vostro animale domestico ci salta sopra.

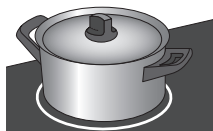
Cottura a induzione

La cottura a induzione è veloce

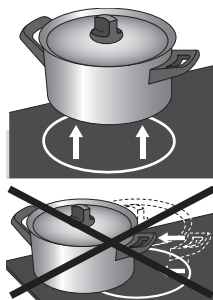
- Rimarrete sorpresi dalla velocità della cottura a induzione. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare le pentole incustodite, per evitare che il contenuto fuoriesca dalla pentola o che evapori.

La potenza si regola

- Nel caso della cottura a induzione, viene utilizzata esclusivamente l'area su cui si trova 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 gli alimenti contenuti nella pentola impiegheranno più tempo a bollire.



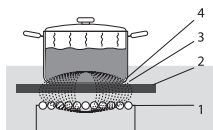
Con la cucina a induzione non ci sono perdite di calore ed i manici rimangono freddi.



Attenzione

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Porre sulla superficie di cottura soltanto pentole pulite e sollevarle sempre per spostarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Lasciare sempre il coperchio sulle pentole durante la cottura per evitare perdite di energia.

Come funziona la cottura a 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.

Nell'elettrodomestico si genera un campo magnetico. Collocando una pentola con base di ferro su una zona di cottura, nel fondo della pentola viene indotta della corrente. Tale corrente indotta genera calore nel 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 si può portare l'acqua a ebollizione molto velocemente. La cottura a induzione richiede lo stesso tempo che richiedono gli altri tipi di cottura.

Pulizia

Il piano cottura è facile da pulire. Poiché le zone di cottura non si surriscaldano più delle pentole stesse, i residui di cibo non si bruciano.

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 o di un bruciatore a gas. Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

Rumori da induzione

Ticchettio

Tale rumore può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Il ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.

Rumore derivante dalle pentole

Le pentole a volte possono far rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Se vengono impostati valori elevati il rumore è perfettamente normale con alcune pentole. Le pentole e il piano non verranno danneggiati in nessun modo.

Rumore proveniente dalla ventola

Per aumentare la durata dei componenti elettronici, l'elettrodomestico è stato dotato di una ventola. In caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico, si attiverà la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.

Funzione di accensione automatica

Anche se la zona non viene utilizzata, quando è attiva la funzione accensione automatica (APD) si sentirà un ticchettio.

Pentole

Pentole per cottura a induzione

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



Attenzione

- Le pentole già utilizzate per cucinare su un piano cottura a gas non sono adatte all'utilizzo su un piano a induzione.
- Utilizzare esclusivamente pentole adatte alla cottura elettrica e a induzione con:
 - una base spessa (minimo 2,25 mm);
 - una base piatta.
- Le migliori sono le pentole con il marchio di qualità "Class Induction".



Suggerimento

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

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

Per i programmi di cottura automatici si consiglia di utilizzare le pentole raccomandate da ASKO.



Attenzione

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- se si accende il piano cottura impostandolo con valori elevati quando la pentola è (troppo) asciutta, lo smalto può scheggiarsi;
- la base della pentola può deformarsi in seguito a surriscaldamento o se si è impostato un livello di potenza troppo elevato.



Attenzione

Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione dal 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.

Diametro minimo della pentola

Il diametro minimo del fondo della pentola deve essere di 12 cm.

Si otterranno risultati migliori utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona. Se la pentola è troppo piccola la zona di cottura non funzionerà.

La lunghezza di una padella ovale, usata nella zona vario, deve essere come minimo di 22 cm.

Pentole a pressione

La cottura a induzione è molto adatta per la cottura con pentole a pressione.

La zona di cottura si attiva molto rapidamente e quindi la pentola arriva velocemente a pressione. Non appena si spegne una zona di cottura il processo di cottura si arresta immediatamente.

Accendere il piano cottura e impostare la potenza

Le zone di cottura hanno 12 livelli. Inoltre è presente un ulteriore livello chiamato "Boost".

1. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.
2. Premere il tasto blocco bambino.
Verrà emesso un segnale acustico singolo.
3. Premere il tasto on/off della zona di cottura interessata.
Un trattino ("-") lampeggiante apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico singolo. Se non vengono compiute altre azioni, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo pochi secondi.
4. Premere il tasto + o -, o il tasto << o >> per selezionare l'impostazione desiderata. La zona di cottura entrerà automaticamente in funzione al livello impostato (se rileva la presenza di una pentola).
 - ▶ Se si preme prima il tasto + o -, appare il livello 6.
 - ▶ Se si preme prima il tasto >>, sul display appare il livello 12 + la funzione "boost". Si tratta del livello di potenza "Boost" che può essere utilizzato per portare velocemente i piatti a ebollizione.
 - ▶ Se si preme prima il tasto <<, sul display appare il livello 1.



Consigli

- Con il tasto + o - è possibile incrementare o ridurre volta per volta il valore della potenza. Premendo il tasto << o >> è possibile incrementare o ridurre velocemente il valore della potenza.
- Premere senza rilasciare il tasto <<, -, + o >> per impostare il livello di potenza desiderato.

Rilevamento pentola

Se il piano cottura non rileva una pentola (di ferro), dopo aver impostato la potenza di cottura il display lampeggerà e il piano cottura rimarrà freddo. Se non viene posizionata una pentola (di ferro) sulla zona di cottura entro 1 minuto, la zona di cottura si spegne automaticamente (vedere "Pentole").

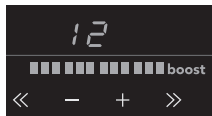
Indicatore di calore residuo



Una zona di cottura che è stata utilizzata in modo intensivo tratterrà il calore per diversi minuti dopo lo spegnimento. Finché la zona di cottura è calda verrà visualizzata sul display una "H".

Funzione Boost

La funzione Boost può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Dopo il tempo di Boost massimo la potenza verrà ridotta a 12.



Attivare la funzione "Boost"

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura.
2. Premere il tasto >> subito dopo aver acceso la zona.

Il livello 12 e la funzione "Boost" appaiono sul display.

- Se il valore di una zona di cottura è già stato impostato e si desidera utilizzare la funzione "Boost", premere ripetutamente il tasto >> o il tasto + della zona di cottura interessata.

Disattivare la funzione "boost"

La funzione "Boost" è stata attivata, il display mostra il livello 12 e la funzione "Boost".

1. Premere il tasto << o -.

Sul display verrà visualizzato un livello più basso.

In alternativa:

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si desidera spegnere.
*Verrà emesso un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.
La zona di cottura è stata spenta completamente.*

Zone di cottura Bridge

- Due zone di cottura una di fronte all'altra si influenzano reciprocamente. Quando entrambe sono accese la potenza viene condivisa. La zona di cottura regolata per prima manterrà il valore impostato per tutto il tempo. Le impostazioni di valore massimo delle zone di cottura anteriore o posteriore aggiunte successivamente dipendono dalle impostazioni della prima zona di cottura. Al raggiungimento del massimo di combinazioni di impostazioni di cottura consentite, l'ultima impostazione inizierà a lampeggiare e verrà automaticamente portata al valore più basso possibile.
- Due zone di cottura una affianco all'altra non si influenzano reciprocamente. Si possono impostare entrambe le zone di cottura su valori elevati.
- Collegando le zone a induzione, non potrà essere attivata la funzione "boost" e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.

Come collegare le zone di cottura a induzione

Le zone di induzione possono essere collegate l'una all'altra.

In questo modo si crea una zona più grande che può essere utilizzata per esempio per una padella ovale grande o per una pentola grande.

- Collegando le zone, non potrà essere attivata la funzione "boost" e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.
- Utilizzare una padella (ovale) in cui è coperta almeno una delle posizioni centrali delle zone.

Attivazione della modalità "bridge" (ponte)

1. Posizionare la pentola grande su entrambe le zone di cottura in modo che entrambe siano completamente coperte.
2. Accendere la zona di cottura anteriore.
3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente (per pochi secondi): il tasto << sulla zona Vario posteriore e il tasto >> sulla zona Vario anteriore.

Sul display della zona posteriore apparirà la scritta "BR". Quindi utilizzare il comando della zona anteriore per impostare uno stesso livello di cottura per entrambe le zone.

4. Impostare il livello di cottura desiderato utilizzando il tasto + o -, o il tasto << o >> sulla zona anteriore. Entrambe le zone vengono riscaldate in base al valore impostato.

Disattivazione della modalità bridge

1. Premere contemporaneamente il tasto >> sulla zona Vario anteriore e il tasto << sulla zona posteriore per disattivare il livello 'bridge'.

La zona anteriore andrà oltre il valore impostato nella funzione bridge.

In alternativa:

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si desidera spegnere.

Verrà emesso un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.

La zona di cottura è stata spenta completamente.

Spegnimento

Spegnimento di una zona di cottura

Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si desidera spegnere.

Verrà emesso un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.

- Se tutte le zone di cottura sono state spente in questo modo, il piano cottura passerà automaticamente in modalità stand-by (vedi anche la sezione "Modalità stand-by").



Spegnimento di tutte le zone di cottura

Premere il tasto blocco bambino per spegnere tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Verrà emesso un segnale acustico. L'indicatore rosso blocco bambino accanto al tasto blocco bambino lampeggerà molto lentamente.

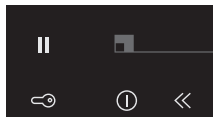
- Il piano cottura a induzione si trova ora in modalità stand-by eco (vedere anche la sezione "Modalità stand-by eco").

Modalità stand-by

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è spento.

Si può passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco o spegnendo tutte le zone di cottura.

Dalla modalità stand-by è possibile iniziare a cucinare direttamente premendo il tasto On/Off della zona di cottura desiderata.



Passare dalla modalità stand-by eco alla modalità stand-by

La spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.

- Tenere premuto il tasto blocco bambino per qualche istante per passare alla modalità stand-by.

Verrà emesso un segnale acustico singolo. Tutte le spie sul piano cottura sono spente.

Modalità stand-by eco

Nella modalità stand-by eco il piano cottura è spento e usa il minor quantitativo di energia utilizzabile.

Il piano cottura può passare alla modalità stand-by eco anche dalla modalità stand-by e quando le zone di cottura sono ancora attive.



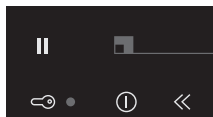
Lo sapevate che

Nella modalità stand-by eco il piano cottura utilizza meno di 0,5 Watt. Un consumo ancora più basso di quello della modalità stand-by.

Passaggio alla modalità stand-by eco

- Premere il tasto blocco bambino.

Verrà emesso un segnale acustico singolo. Quando la modalità stand-by eco è attiva, la spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.



Non è possibile iniziare a cucinare immediatamente se il piano cottura è in modalità stand-by eco. Per farlo è necessario passare alla modalità stand-by.



Lo sapevate che

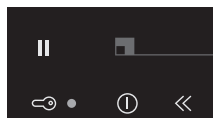
Dopo 30 minuti in modalità stand-by, il piano cottura passerà direttamente alla modalità stand-by eco per evitare un consumo di energia eccessivo.

Blocco bambino

Il piano cottura a induzione è dotato di un blocco bambino che permette di bloccare l'elettrodomestico. Il blocco impedisce l'accensione accidentale.

Attivare il blocco bambino

1. Premere il tasto blocco bambino per due secondi.
Verrà emesso un segnale acustico doppio. Tutti i tasti sono inattivi, ad eccezione del tasto blocco bambino. Il piano cottura passa prima in modalità stand-by eco e poi in modalità blocco bambino. La spia rossa è accesa costantemente.
2. Premere nuovamente il tasto per 2 secondi per uscire dalla modalità blocco bambino.
Verrà emesso un segnale acustico singolo. Il piano cottura è ora in modalità stand-by. La spia rossa accanto al tasto blocco bambino è spenta.



Suggerimento

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulirlo per evitare che si accenda accidentalmente.

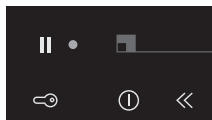


Lo sapevate che

Quando è in modalità blocco bambino, il piano cottura utilizza la stessa quantità di energia che utilizza in modalità stand-by eco.

Pausa

Con la funzione pausa è possibile mettere in pausa l'intero piano cottura per 5 minuti mentre si cucina. In questo modo sarà possibile lasciare o pulire il piano in tutta sicurezza per un breve periodo di tempo, senza perdere le impostazioni.



Passaggio alla modalità pausa

- Premere una volta il tasto pausa.

Verrà emesso un segnale acustico doppio, l'impostazione si abbasserà e la spia rossa accanto al tasto pausa lampeggerà.

- ▶ Tutti i timer e i timer da cucina impostati si arrestano. Tutte le zone di cottura passeranno a valori più bassi.
 - ▶ Tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto blocco bambino e il tasto pausa.
 - ▶ Anche il tasto On/Off delle zone di cottura individuali rimane attivo, ma queste si attiveranno con un ritardo di 2 secondi.
- Premendo nuovamente il tasto pausa entro 5 minuti, il processo di cottura messo in pausa si riattiva.

Si udirà un doppio segnale acustico e il piano cottura riprenderà i valori impostati prima della pausa.

- Se non si effettuano altre operazioni entro 5 minuti:

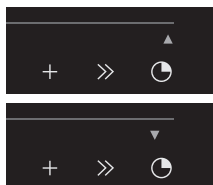
Tutte le zone di cottura attive si spegneranno automaticamente. Subito dopo il tasto pausa continuerà a lampeggiare per 25 minuti per segnalare che i processi di cottura sono stati interrotti tramite la modalità pausa. Il piano cottura passa automaticamente dalla modalità pausa alla modalità stand-by eco dopo 25 minuti.

Riconoscimento modalità

La modalità stand-by	Non ci sono spie accese.
La modalità stand-by eco	La spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.
La modalità blocco bambino	La spia rossa accanto al tasto blocco bambino è costantemente accesa.
La modalità pausa	La spia rossa accanto al tasto pausa lampeggia.

Timer / timer da cucina

Il tasto timer/allarme presente su tutte le zone di cottura ha due funzioni:



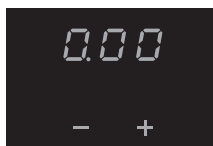
La funzione timer	La funzione timer da cucina
Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa rivolta verso l'alto.	Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa rivolta verso il basso.
Nella funzione timer il tempo aumenta.	Nella funzione timer da cucina il tempo diminuisce.
Il timer non può essere collegato a una zona di cottura.	Il timer da cucina può essere collegato a una zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura si spegne se il tempo impostato è scaduto.
Quando viene premuto il tasto timer, la funzione timer si attiva automaticamente dopo 3 secondi.	La funzione timer da cucina può essere azionata dalla funzione timer premendo il tasto rosso + o -.



Attenzione

- È disponibile un timer/timer da cucina ogni due zone di cottura (anteriore e posteriore). La quinta zona di cottura ha il proprio timer/timer da cucina.
- Il timer/timer da cucina può essere collegato a una delle due zone di cottura per ogni gruppo bridge.
- La funzione timer/timer da cucina può essere utilizzata anche senza attivare la zona di cottura adiacente.

Accensione del timer



1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
Il display del timer si accenderà e tre zero lampeggeranno. Sotto apparirà un + e un -.
- Se non viene impostato alcun valore con il tasto + o -, il timer inizierà a funzionare automaticamente dopo 3 secondi. Il timer può essere impostato per un tempo massimo di 9 ore e 59 minuti.
La freccia rossa rivolta verso l'alto si illumina e il tempo aumenta.
2. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

Accendere il timer da cucina

1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
2. Premere il tasto + o - per passare dalla funzione timer alla funzione timer da cucina. Quindi è possibile impostare il tempo di cottura

desiderato con il tasto +. Il tempo impostato può essere cambiato con il tasto -.

La freccetta rossa rivolta verso il basso si illumina. Inizia il conto alla rovescia.

3. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

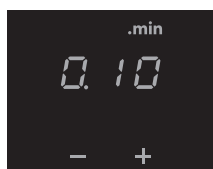
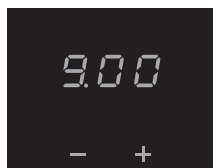


Attenzione

- Il timer da cucina è collegato alla zona di cottura se la zona adiacente è accesa. Il timer da cucina si ferma non appena la pentola viene rimossa e riprende a funzionare quando la pentola viene posizionata nuovamente sul piano cottura.
- Se il timer da cucina è collegato alla zona di cottura, questa si spegnerà non appena il tempo impostato è trascorso.
L'allarme del timer da cucina emette per un quarto d'ora un segnale acustico, mentre il valore diminuisce con il passare del tempo e le cifre (0.00) e la freccia rivolta verso il basso continuano a lampeggiare. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnere l'allarme del timer da cucina. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura in cui la freccia rossa rivolta verso il basso sta lampeggiando o rimuovere la pentola dalla zona di cottura per spegnere nuovamente il timer.

Impostazione del tempo di cottura

- Accendere il timer da cucina.



Tasto	Valori variazione per pressione tasto	Ora
+	x = 1 minuto	Da 0.00 a...
-	x = 10 secondi	5,00 - 0,00
-	x = 30 secondi	9,00 - 5,00
-	x = 1 minuto	... a 9.00

Dopo 9 minuti e 0 secondi ("9.00") appare sul display la scritta ".min" e dopo il punto verranno visualizzati i minuti.



Suggerimento

Potete premere e tenere premuto il tasto + o - per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

Attivare e disattivare il segnale acustico

1. Premere due volte il tasto On/Off sulla sinistra.
2. Premere e tenere premuto contemporaneamente il tasto << e il tasto + fino a quando non avvertirete un segnale acustico.

Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto blocco bambino. Nota: l'allarme del timer da cucina e il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.

3. Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

Accendere e spegnere il rilevamento automatico pentola

Se dopo aver acceso il piano cottura viene posizionata una pentola su una zona di cottura attiva, i comandi corrispondenti si accendono e questa può essere utilizzata (senza usare i comandi On/Off).

Se la zona di cottura non si attiva entro 10 secondi, la spia si spegne. Essa potrà essere riattivata rimuovendo la pentola e poi riposizionandola o utilizzando il comando On/Off.

La funzione è attiva per default, ma può anche essere disattivata. Per disattivarla, spegnere il piano cottura e azionare il tasto "menu" (6) e il tasto On/Off (21) sul pannello comandi a sinistra per 5 secondi. "APd OFF" apparirà sul display. Ripetendo questo processo, la funzione verrà riattivata e sul display apparirà la scritta "APd On".

Programmi di cottura automatica

Il piano cottura è provvisto di 6 programmi di cottura automatica.

È possibile impostare un qualsiasi orario di fine di un programma di cottura automatica con l'aiuto della funzione timer da cucina (vedere pag. 18). I programmi di cottura si basano su quantità di cibo regolari.

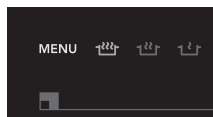
Le tabelle contengono linee guida generiche, che è possibile adattare in base ai propri desideri.

Impostare un programma automatico

La zona di cottura è accesa.

- Premere il tasto menu.
Sei simboli in serie si illuminano, e uno sarà più luminoso degli altri.
- Premere di nuovo il tasto menu o tenere premuto il tasto menu per passare alle funzioni menu successive.

Il programma di cottura selezionato partirà automaticamente dopo 3 secondi. Una "A", a significare "automatico", apparirà sul display.



Se è attivo un programma di cottura, potrete usare i seguenti tasti per tornare alla modalità di cottura manuale: << , + , - , >>.



Attenzione

I programmi di cottura e la funzione Boost non funzioneranno se le zone sono collegate.



Funzione ebollizione*/**

Questa funzione porta a ebollizione (100 °C) il contenuto di una pentola e lo lascia in ebollizione. Può essere avvertito un segnale acustico quando il contenuto è in cottura o se devono essere aggiunti degli ingredienti. Questa modalità funziona solo se la pentola ha il coperchio.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona	Riempire la pentola fino a: (inizia il processo di cottura)
Patate lesse	6 - 8	1000 - 1400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l incluse le patate
	9 - 15	1500 - 2200 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le patate
Verdure (dure) lesse	4 - 6	500 - 750 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l incluse le verdure
	6 - 8	750 - 900 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le verdure
Riso	4 - 5	400 - 500 g	Pentola alta (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l solo acqua ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l solo acqua ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l solo acqua ¹⁾

1) Dopo il segnale acustico è possibile aggiungere il riso o la pasta.

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni del menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.



Funzione mantenimento ebollizione*

La temperatura della pietanza si mantiene costantemente vicino al punto di ebollizione (90 °C - 95 °C). L'impostazione fuoco lento funziona al meglio se sulla pentola è presente il coperchio. Le pietanze più dense devono essere girate ogni 15 minuti. Il tempo massimo di cottura a fuoco lento è di 8 ore, a meno che non sia stato impostato un tempo più breve con l'ausilio di un timer.

FUNZIONAMENTO

Pietanza	Quantità +/-	Pentola	Zona
Sugo o minestra	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia



Funzione mantenimento in caldo*

La temperatura della pietanza viene mantenuta automaticamente a 70°C - 75°C. L'impostazione di mantenimento in caldo funziona al meglio se sulla pentola è presente il coperchio. Quantità maggiori e pietanze più spesse devono essere girate o mescolate di tanto in tanto. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 8 ore, a meno che non sia stato impostato un tempo più breve con l'ausilio di un timer.

Pietanza	Numero di persone	Quantità +/-	Pentola	Zona
Tutti i piatti	4	2000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4000 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

wok

Funzione Wok*/**

L'impostazione wok garantisce una temperatura wok ottimale, sia per l'olio sia per la padella wok. Dopo il segnale acustico la pentola ha raggiunto la temperatura e può essere aggiunto l'olio e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantitativo massimo di carne o pesce/verdure	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	600 g / 600 g	Pentola wok	Ø 210/Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Pentola wok	Ø 260 doppia



Funzione arrostitura*/**

L'impostazione arrostitura garantisce una temperatura di arrostitura ottimale. Il segnale acustico indica che la padella ha raggiunto la temperatura. Possono essere aggiunti l'olio o il burro e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce	4 - 5	400 - 500 g	Padella	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Padella	Ø 260 doppia

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni del menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.



Funzione grill*/**

L'impostazione grill garantisce una temperatura di cottura al grill ottimale. Quando la padella raggiunge la giusta temperatura si avverte un segnale acustico.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	300 - 400 g	Padella / piastra grill	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Padella / piastra grill	Ø 260 doppia

Cottura salutare

Punto di combustione dei diversi tipi di olio

Per assicurarvi che il vostro cibo sia il più salutare possibile, Asko vi consiglia di scegliere il tipo di olio in base alla temperatura di frittura. Ogni olio ha un differente punto di combustione, raggiunto il quale vengono rilasciati gas tossici. La tabella in basso mostra i punti di combustione dei vari tipi di olio.

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

* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO.

** Queste funzioni del menu operano al meglio se vengono attivate all'inizio del processo di cottura.

Impostazioni di cottura

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

Utilizzare l'impostazione "Boost" e l'impostazione 11 e 12 per:

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

Utilizzare le impostazioni 9 e 10 per:

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

Utilizzare le impostazioni 7 e 8 per:

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

Utilizzare le impostazioni 4-6 per:

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

Utilizzare le impostazioni 1-3 per:

- cuocere il brodo a fuoco lento;
- stufare la carne;
- cuocere le verdure a fuoco lento;
- fondere il cioccolato;
- fare bollire;
- mantenere in caldo;
- fondere il formaggio.

Pulizia

Suggerimento

Impostare il blocco bambino prima di iniziare a 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 con l'aceto le tracce d'acqua e il calcare.
- I residui di metallo (lasciati dalle pentole) sono difficili da rimuovere. Sono disponibili detergenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si rimuovono meglio con un raschietto per vetro.



Da non utilizzare

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

RISOLUZIONE DEL PROBLEMI

Generale

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

Tabella di identificazione dei guasti

Se l'apparecchiatura presenta anomalie di funzionamento, non significa necessariamente che sia difettosa. Provate prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il display si illumina quando il piano cottura viene acceso per la prima volta.	Si tratta della normale procedura di installazione.	Funzionamento normale.
La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Durante i primi utilizzi del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo elettrodomestico si sta riscaldando.	È normale e scomparirà dopo i primi utilizzi. Arieggiare la cucina.
Si avverte un ticchettio proveniente dal piano cottura.	Tale rumore può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Il ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.	Funzionamento normale.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Se vengono impostati valori elevati il rumore è perfettamente normale con alcune pentole. Le pentole e il piano non verranno danneggiati in nessun modo.
Avete acceso una zona di cottura, ma il display continua a lampeggiare.	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è inferiore a 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta, vedere pag. 10 e 11.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMI

Problema	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 acustico premendo il tasto + o - del timer.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Non c'è alimentazione a causa di un cavo o di un collegamento difettoso.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (se non c'è una spina).
Un fusibile si brucia non appena si accende il piano cottura.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
La scritta "br" appare sul display e i comandi Touch non funzionano.	La funzione "bridge" è attiva.	Disattivare la funzione bridge.
Codice errore F00.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice di errore F0 fino a F6 e FC inclusi.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
Codice errore F7.	La temperatura dell'ambiente non è ottimale.	Spegnere tutte le fonti di calore situate in prossimità della piastra di cottura.
Codice errore F8 e F08.	L'elettrodomestico è surriscaldato.	L'elettrodomestico è stato spento a causa del surriscaldamento. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riaccenderlo impostando valori più bassi.
Codice errore F9 e/o segnale acustico continuo.	L'elettrodomestico è stato collegato in modo errato e/o la tensione di rete è troppo elevata.	Far sostituire il collegamento.
Codice errore F99.	Avete premuto due o più tasti contemporaneamente.	Non azionare più tasti contemporaneamente.
Codice errore FA.	La tensione di rete è troppo bassa.	Contattare il proprio fornitore di energia.
Codice errore FAN.	L'aria non circola correttamente.	Assicurarsi che i fori di ventilazione sotto la piastra di cottura siano aperti.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.

DATI TECNICI

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2

Identificazione modello	HI1655MF
Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione
Per le zone di cottura circolari: diametro di superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente in cm	-
Per le zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente o area	4 22,0x19,0 cm
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg (piano cottura elettrico CE) in Wh/kg	188,8
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg (piano cottura elettrico CE) in Wh/kg	188,8

Smaltimento dell'imballo e dell'apparecchiatura

Durante la fabbricazione di questo elettrodomestico sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire l'apparecchio responsabilmente al termine del suo ciclo di vita. Contattare le autorità per avere maggiori informazioni a riguardo.

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

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

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



Per rimarcare l'obbligo di smaltire gli elettrodomestici separatamente, il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura a rotelle. Ciò significa che al termine del suo ciclo di vita il prodotto non può essere smaltito come un rifiuto urbano. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati dell'autorità locale o da un commerciante che offre tale servizio.

Lo smaltimento separato di un elettrodomestico previene possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti dallo smaltimento inappropriato e permette di recuperare i materiali in modo da risparmiare energia e risorse.

Dichiarazione di conformità



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



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

Applicare la scheda di identificazione
dell'apparecchiatura qui.

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

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

 **ASKO**



781035

it (07-19)