

---

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

Piano cottura a induzione

IT

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

# Sommario

<b>Sicurezza</b> .....	<b>4</b>	Cucinare con le pentole Celsius°Cooking™ e i programmi Hestan Cue. ....	<b>30</b>
<b>Introduzione</b> .....	<b>9</b>	Guida alla cottura passo dopo passo su CelsiusCooking.com .....	<b>35</b>
Gentile cliente! .....	9	Controllo della cappa .....	<b>36</b>
<b>Il vostro piano cottura</b> .....	<b>11</b>	<b>ConnectLife e Wi-Fi</b> .....	<b>37</b>
Piano cottura a induzione .....	11	ConnectLife-app e connessione Wi-Fi .....	37
<b>Utilizzo</b> .....	<b>12</b>	<b>Aggiornamento del firmware</b> .....	<b>40</b>
Come usare i comandi touch .....	12	<b>Impostazioni</b> .....	<b>41</b>
Cottura a induzione .....	12	<b>Manutenzione</b> .....	<b>44</b>
Come funziona l'induzione .....	13	Pulizia .....	44
Gestione dell'energia .....	13	<b>Ricerca dei guasti</b> .....	<b>45</b>
Pentole .....	15	Indicazioni generali .....	45
Rumori di induzione .....	17	Risoluzione dei problemi Wi-Fi .....	48
Impostazioni del livello di potenza .....	18	<b>Installazione</b> .....	<b>49</b>
<b>Pannello di controllo</b> .....	<b>19</b>	<b>Sicurezza</b> .....	<b>49</b>
<b>Indicazioni sul display</b> .....	<b>20</b>	<b>Installazione di un piano cottura integrato</b> .....	<b>52</b>
<b>Funzionamento</b> .....	<b>21</b>	Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina .....	54
Accensione/spegnimento del piano cottura .....	21	Montaggio a incasso nel piano di lavoro .....	55
Sicurezza bambini .....	21	Montaggio della guarnizione in schiuma .....	58
Cucinare .....	22	<b>Impianto elettrico</b> .....	<b>59</b>
Cottura standard .....	22	Collegamento del piano cottura alla rete elettrica .....	59
Funzione di spostamento .....	23	Collegamento .....	59
Collegamento automatico della zona di cottura .....	23	Limitatore di corrente .....	66
Modalità Chef .....	23	<b>Aspetti ambientali</b> .....	<b>67</b>
Pausa .....	24	Smaltimento della confezione e dell'apparecchio .....	67
Funzione di richiamo .....	24	Etichetta ambientale .....	68
Funzioni timer .....	25	<b>Informazioni sulla conformità</b> .....	<b>69</b>
Zona di cottura calda .....	26		
Protezione da surriscaldamento .....	26		
Cucinare con il menu PLUS .....	27		
Cucinare con Celsius°Cooking™ .....	29		

**Questo manuale utente fornisce informazioni sull'installazione e l'uso sicuro dell'elettrodomestico.**

Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati, visitare <https://global.asko.com/customer-care/manuals> o scansionare il codice QR. Questo codice QR si trova sul fondo dell'elettrodomestico, tra i documenti forniti, oppure (se disponibile) sulla guida rapida.

## AVVISO!

Prima dell'uso, leggere le istruzioni di sicurezza.

## **Istruzioni generali di sicurezza**

L'elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare pericoli (solo per elettrodomestici forniti di cavo di collegamento).

Non utilizzare pulitori a vapore o idropulitrici per la pulizia dell'elettrodomestico, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

## CAUTELA!

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

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono surriscaldarsi.

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il relativo comando e non affidarsi esclusivamente al rilevatore di pentole.

**Pericolo di incendio!**

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

**Famiglie con bambini e persone con esigenze speciali**

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'elettrodomestico in modo sicuro e ne comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.

** AVVISO!**

**ATTENZIONE:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**AVVISO:** Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani.

**AVVISO:** Le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Per evitare ustioni e scottature, tenere lontani i bambini.

## Rischio di scosse elettriche!

### AVVISO!

AVVISO: Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

AVVISO: La cottura incustodita su un piano cottura con grassi o oli può essere pericolosa e potrebbe provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'elettrodomestico e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

AVVISO: Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.

L'elettrodomestico è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo, come il riscaldamento di ambienti, l'asciugatura di animali domestici o altri animali, carta, tessuti, erbe, ecc. As this may lead to injury or fire hazard.

L'elettrodomestico può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato o da un esperto. La manomissione dell'elettrodomestico o la sua riparazione non professionale possono comportare il rischio di lesioni gravi o danni al prodotto.

Se un altro elettrodomestico è collegato a una presa di corrente alternata vicina all'elettrodomestico, assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le zone di cottura calde.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico dell'assistenza autorizzato, per evitare pericoli.

L'utilizzo del piano di cottura in vetroceramica come superficie di appoggio potrebbe provocare graffi o altri danni allo stesso. Non riscaldare mai gli alimenti in fogli di alluminio o contenitori di plastica sul piano di cottura. Tali fogli o contenitori

potrebbero sciogliersi provocando incendi o danni al piano cottura.

Non riporre oggetti sensibili alla temperatura sotto l'elettrodomestico, come detersivi o detergenti, bombolette spray, ecc.

### AVVISO!

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

## Sicurezza della temperatura

Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura della zona di cottura in vetroceramica per evitare qualsiasi rischio di surriscaldamento quando una padella bolle a secco. In caso di temperature troppo elevate, la potenza viene ridotta automaticamente oppure il piano cottura si spegne automaticamente.

## Limitatore del tempo di cottura

Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza del proprio elettrodomestico di cottura. Si attiverà se si dimentica di spegnere il piano cottura.

A seconda dell'impostazione scelta, 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	6 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.

<b>Impostazione</b>	<b>La zona di cottura passa automaticamente all'impostazione 12 dopo:</b>
funzione 'boost'	10 minuti

Il limitatore del tempo di cottura per una zona di cottura specifica viene ripristinato dopo che l'utente ha modificato il livello di cottura della zona di specifica.

## NOTA!

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



## Gentile cliente!

Benvenuto nella nostra famiglia Celsius Cooking in espansione!

Siamo orgogliosi dei nostri elettrodomestici. Ci auguriamo che questo apparecchio possa essere un fidato e gradito sostegno 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.

Questo piano cottura è stato progettato per i veri amanti della cucina. La cottura su un piano cottura a induzione presenta numerosi vantaggi. È facile, perché il piano di cottura reagisce rapidamente e può anche essere impostato su un livello di potenza molto basso. Perché, inoltre, può anche essere impostato su un livello di potenza elevato per fare bollire l'acqua nelle pentole molto rapidamente. L'ampio spazio tra le zone di cottura rende la cottura confortevole.

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

Per una sicurezza ottimale, il piano cottura a induzione è dotato di diverse protezioni di temperatura e un indicatore di calore residuo, che mostra quali zone di cottura sono ancora calde.

Questo manuale descrive come utilizzare al meglio il piano cottura a induzione. Oltre alle informazioni sul funzionamento, troverete anche informazioni di base che possono aiutarvi nell'utilizzo di questo prodotto. Troverete anche tabelle di cottura e consigli per la manutenzione.

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

Il manuale funge anche da materiale di riferimento per i tecnici dell'assistenza. **Pertanto, si prega di apporre la scheda identificativa dell'apparecchio sul retro del manuale.** La scheda identificativa dell'apparecchio contiene tutte le informazioni di cui il tecnico dell'assistenza avrà bisogno per rispondere adeguatamente alle vostre esigenze e domande.

Buona cucina!

# Introduzione

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!

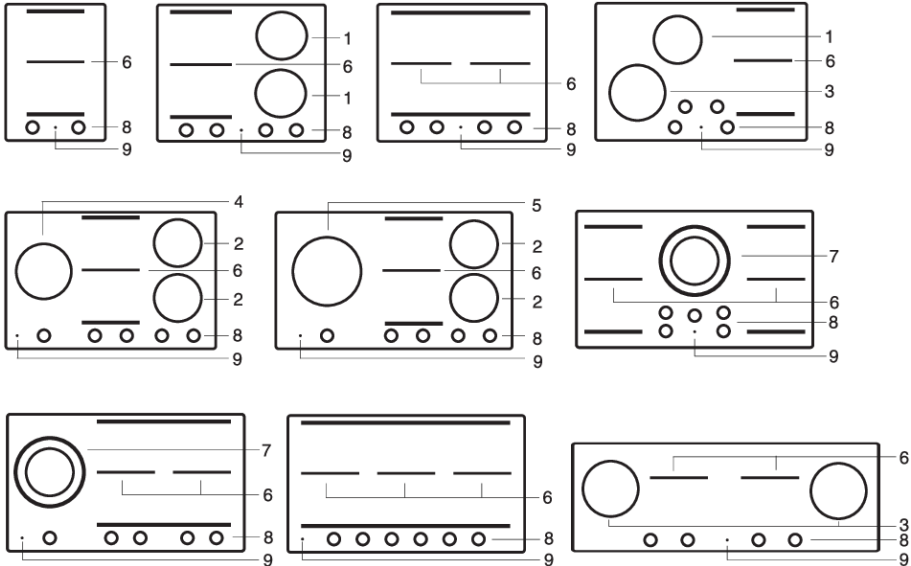
Avviso di pericolo di superficie calda

## PERICOLO DI INCENDIO!

Avviso di pericolo di incendio

## Piano cottura a induzione (secondo il modello)

Poiché i dispositivi per i quali sono state redatte queste istruzioni possono presentare caratteristiche differenti, alcune funzioni o dotazioni potrebbero essere descritte nel manuale pur non essendo presenti nel vostro dispositivo.



1. Zona cottura ø 18 cm - Max. 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Zona cottura ø 18 cm - Max. 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Zona cottura ø 21 cm - Max. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Zona cottura ø 21 cm - Max. 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Zona cottura ø 26 cm - Max. 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Due zone di cottura indipendenti 18 x 22 cm, che possono essere collegate tra loro con la funzione BRIDGE - Max. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Zona cottura Doppio anello:
  - ø 18 cm - Max. 1,85 - 3,0 kW (boost)
  - ø 26 cm - Max. 2,60 - 5,5 kW (boost)
8. Pannello di controllo (visibile solo quando il piano cottura è acceso)
9. Tasto a sfioramento On/Off

### ⚡ INFORMAZIONE!

La potenza massima erogata dipende dal tipo di pentola utilizzata e dalle condizioni termiche dell'elettrodomestico.

## Come usare i comandi touch

- Potrebbe volerci un po' ad abituarti ai controlli touch se si è abituati ad altri controlli (rotativi). Posizionare la punta del dito sul controllo per ottenere i migliori risultati. Non è necessario applicare alcuna pressione.
- 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 scorrere con movimento circolare in senso orario per aumentare o in senso antiorario per ridurre il livello di potenza e la temperatura.
- 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.
- La parte selezionata del cursore sarà completamente illuminata.

## Cottura a induzione

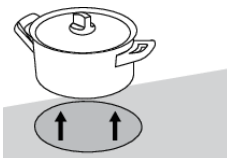
### La cottura a induzione è veloce

All'inizio la velocità della cottura a induzione sarà sorprendente. Soprattutto con impostazioni più elevate, cibi e liquidi bolliranno molto rapidamente.

È meglio non lasciare le pentole incustodite per evitare che i liquidi trabocchino o che le pentole bollano a secco.



Tenere sempre il coperchio sulla pentola durante la cottura, al fine di evitare perdite di energia, e quindi di calore.



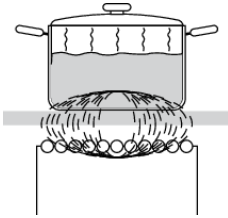
### Attenzione

Mettere solo pentole con una base pulita sulla superficie di cottura e sollevarle sempre per spolarle.

Granelli di sabbia, sale, zucchero o cristalli possono causare graffi che non possono essere rimossi.



## Come funziona l'induzione



Nell'elettrodomestico si genera un campo magnetico. Posizionando una pentola con una base di ferro su una zona di cottura, viene indotta una corrente nella base della pentola. Questa corrente indotta genera calore nella base della pentola.

### Facile

I controlli elettronici sono precisi e facili da impostare. Con l'impostazione più bassa, è possibile fondere il cioccolato direttamente nella padella, ad esempio, o cuocere gli ingredienti che normalmente si scaldano a bagnomaria.

### Veloce

Grazie all'elevata potenza del piano a induzione, portare i liquidi a ebollizione sarà estremamente veloce. La cottura del cibo richiede lo stesso tempo di altri tipi di cottura.

### Pulizia

Il piano cottura è facile da pulire. Poiché le zone cottura non si riscaldano più delle pentole stesse, il cibo versato sopra di esse non si brucia.

### Sicurezza

Il calore viene generato nella pentola stessa. Il piano in vetro non diventa più caldo della padella. Ciò significa che la zona di cottura è notevolmente più fredda rispetto a quella di un piano cottura in vetroceramica o di un bruciatore a gas. Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

## Gestione dell'energia

Questo piano di cottura a induzione è dotato di un sistema intelligente di gestione dell'energia che impedisce di superare una certa potenza massima consentita per motivi di sicurezza.

- Il sistema intelligente di gestione dell'energia organizzerà automaticamente la distribuzione dell'energia tra le zone. Ciò significa che il piano di cottura potrebbe diminuire automaticamente la potenza su una zona quando aumenta il livello di potenza di un'altra zona. Il livello di attività del sistema di gestione dell'energia dipende dall'energia disponibile per fase elettrica, dall'impostazione del limitatore di corrente e dal carico collegato.
- Il livello di potenza di una zona può influenzare quello di un'altra zona poiché la massima potenza disponibile viene distribuita tra le zone. Se le zone combinate raggiungono la massima potenza disponibile quando viene impostato un nuovo livello di potenza, i livelli di potenza di una o più zone vengono automaticamente ridotti entro il limite. Questo viene indicato dal lampeggio del relativo elemento di comando.
- Nel caso in cui una zona venga utilizzata per Celsius Cooking, questa zona ottiene sempre la massima priorità.
- L'intervento del sistema intelligente di gestione dell'energia è più probabile quando il limitatore di corrente è impostato su un livello inferiore.

# Utilizzo

- L'impostazione del limitatore di corrente deve essere configurata in base alla connessione e agli interruttori automatici da un installatore registrato e qualificato (vedere "Limitatore di corrente" per i dettagli sulla corrente e sull'impianto elettrico).

## Pentole

### Pentole per cottura a induzione

La cottura a induzione richiede una particolare qualità della pentola.

#### AVVISO!

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

Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione con una base spessa (minimo 2,25 mm) e una base piatta.

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

#### INFORMAZIONE!

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 resistenti	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio

#### AVVISO!

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- lo smalto può scheggiarsi (staccandosi dall'acciaio), nel caso in cui il piano cottura venga acceso 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



## AVVISIO!

Non usare mai pentole con una base deformata. Una base vuota o arrotondata può interferire con il funzionamento della protezione da surriscaldamento, in modo che l'apparecchio diventi troppo caldo. Ciò può causare la rottura del vetro superiore e lo scioglimento della base della pentola. I danni derivanti dall'uso di pentole inadatte o dall'ebollizione a secco sono esclusi dalla garanzia.

### **Diametro minimo della pentola**

Il diametro del fondo della pentola deve essere di almeno 12 cm. Otterrete i migliori risultati utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se una pentola è troppo piccola, la zona non funzionerà.

### **Pentole a pressione**

La cottura a induzione è molto adatta per la cottura in pentole a pressione. La zona di cottura reagisce molto rapidamente, quindi la pentola a pressione è rapidamente sotto pressione. Non appena si spegne una zona di cottura, il processo di riscaldamento si interrompe immediatamente.

### **Rilevazione della pentola**

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

### **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.

### **Piastre grill**

Il piano cottura dispone di una funzione Grill (a seconda del modello) per l'utilizzo di una piastra grill o del teppan yaki. La funzione mantiene la piastra grill o il teppan yaki ad una temperatura ideale per grigliare.



## Rumori di induzione

### **Ticchettio**

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

### **Le pentole stanno facendo rumore**

Le pentole possono emettere qualche rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Questo è perfettamente comune per alcune pentole. Non danneggerà né le pentole né il piano cottura.

### **La ventola sta facendo 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.

## Impostazioni del livello di potenza

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

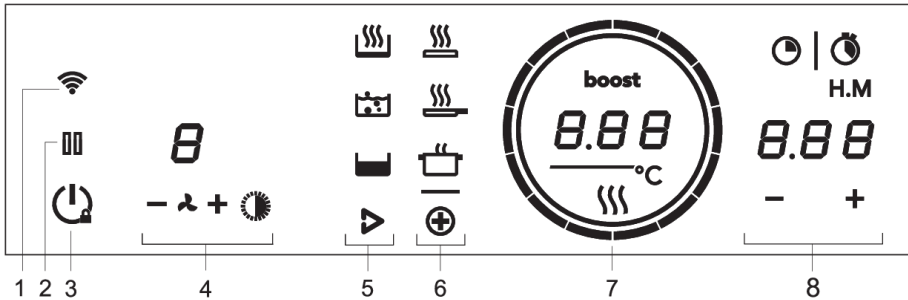
<b>Livello</b>	<b>Finalità</b>
Utilizzare le impostazioni 1 - 5 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuocere il brodo a fuoco lento</li><li>• stufare la carne</li><li>• cuocere le verdure a fuoco lento</li><li>• fondere il cioccolato</li><li>• fare bollire</li><li>• fondere il formaggio</li></ul>
Utilizzare le impostazioni 6 - 9 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• completare la cottura di grandi quantità</li><li>• scongelare verdure dure</li><li>• friggere fette spesse di carne impanata</li></ul>
Utilizzare le impostazioni 10-11 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• friggere pancake spessi</li><li>• friggere fette spesse di carne impanata</li><li>• friggere pancetta (grasso)</li><li>• cucinare patate crude</li><li>• cuocere pesce impanato</li><li>• cucinare pesce</li><li>• friggere sottili fette di carne impanata</li></ul>
Utilizzare le impostazioni 12 per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• arrostitire la carne,</li><li>• cucinare pesce,</li><li>• cuocere le frittate,</li><li>• friggere le patate bollite,</li><li>• friggere cibi.</li></ul>
Usare le impostazioni boost per:	<ul style="list-style-type: none"><li>• portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido</li><li>• ridurre le verdure</li></ul>

### Distribuzione della potenza delle zone cottura

- A seconda del tipo di piano cottura, le zone di cottura possono influenzarsi a vicenda. Quando più di una di queste zone di cottura vengono accese contemporaneamente, la capacità viene condivisa automaticamente tra di loro.
- 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.

# Pannello di controllo

(il layout dell'interfaccia utente dipende dal modello)

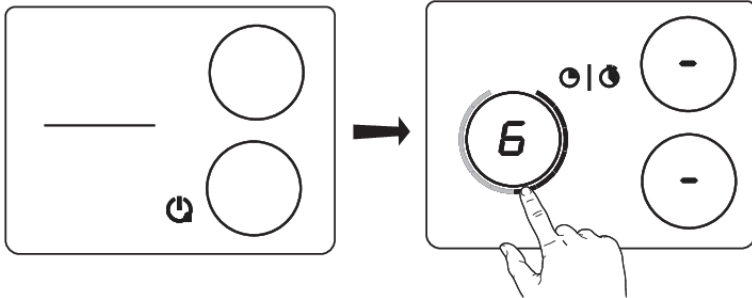



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pausa
  - Blocco tasti durante la pulizia
  - Metti in pausa e riprendi a cucinare
3. On/Off
  - Sicurezza bambini
4. Controllo della cappa
  - Meno
  - Ventola
  - Plus
  - Illuminazione
  - Display
5. Hestan Cue
  - Riscaldare e friggere
  - Bollire/cucinare con acqua
  - Cottura lenta o sous vide
6. programmiPLUS
  - Grill
  - Frittura / wok
  - Riscaldamento / mantenimento in caldo
7. Visualizzazione Livello di Cottura o Temperatura
  - Indicazione del calore residuo
  - Indicazione boost
8. Funzioni timer
  - Cronometro
  - Timer cucina

# Indicazioni sul display

In visualizzazione	Stato
—	Livello di potenza '0' per una zona di cottura
12	Livello di potenza impostato per una zona di cottura; 1 = basso / 12 = alto
funzione 'boost'	Funzione boost attiva
L	La funzione di blocco è attivata; il pannello di controllo è bloccato
≡	Indicatore di calore residuo; Il piano di cottura ha un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura per mostrare quali zone di cottura sono calde dopo lo spegnimento della zona di cottura. Sebbene il piano di cottura sia spento, l'indicatore rimarrà acceso finché la zona di cottura è calda! Evitare di toccare quelle zone di cottura quando questo indicatore è acceso. <b>Pericolo! Pericolo di ustioni.</b>
E	Codice di errore; vedere il capitolo Risoluzione dei problemi
⊕	<b>Programmi PLUS</b>
☼	Grill
☼	Frittura / wok
☼	Riscaldamento / mantenimento in caldo
▷	<b>Programmi Hestan Cue</b>
☼	Riscaldare e friggere
☼	Bollire/cucinare con acqua
☼	Cottura lenta o sous vide

## Accensione/spegnimento del piano cottura

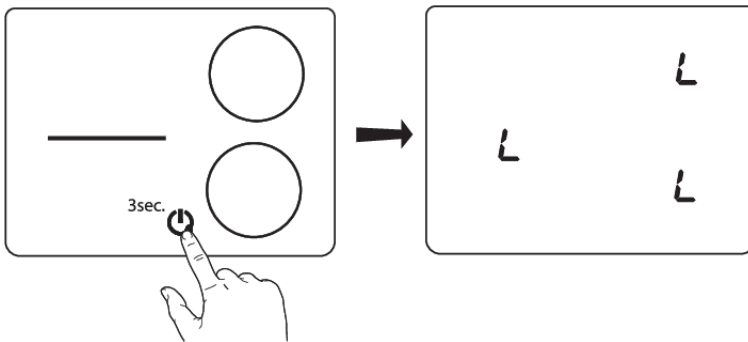


Toccare il tasto on / off  per accendere il piano cottura. Verrà emesso un breve segnale acustico. Gli anelli su tutti i cursori si illumineranno, quindi il cursore scomparirà gradualmente. Il cursore rimarrà acceso solo nelle zone di cottura selezionate su cui sono posizionate le pentole. Quando la pentola viene rimossa, il cursore verrà spento, mentre tutti gli anelli interni rimarranno accesi.




### INFORMAZIONE!

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

## Sicurezza bambini



I controlli del piano cottura possono essere bloccati per evitare che questo si accenda inavvertitamente.

Accendere il piano cottura premendo il tasto on/off. Premere il tasto on/off  e tenerlo premuto per 3 secondi. L'indicazione  apparirà sul display e i comandi del piano cottura saranno bloccati. Per sbloccare i comandi procedere allo stesso modo. L'indicazione  insieme ai cursori apparirà su tutti i display delle zone di cottura su cui sono presenti le pentole e i comandi del piano cottura saranno sbloccati.

# Funzionamento

## 💡 INFORMAZIONE!

La sicurezza bambini deve essere attivata prima dell'inizio della pulizia per evitare l'accensione accidentale del piano di cottura.

## Cucinare

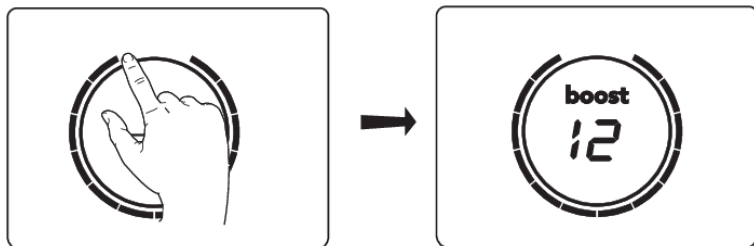
Sono disponibili tre modalità di cottura:

1. Cottura standard con livelli di potenza
2. Cucinare con il menu PLUS
3. Cottura Hestan Cue con la misurazione della temperatura delle pentole

## Cottura standard

Posizionare la pentola su una determinata zona di cottura. Impostare il livello di potenza desiderato. È possibile selezionare la potenza facendo scorrere con un movimento circolare o toccando direttamente l'area o la posizione del cursore (D). Gli elementi del cursore saranno completamente illuminati. Per disattivare la zona di cottura, scorrere all'indietro o toccare l'area vuota sulla parte superiore del cursore.

### Funzione 'boost'



Per una cottura rapida è possibile attivare un boost per qualsiasi zona cottura. Ciò consentirà di riscaldare rapidamente grandi quantità di cibo utilizzando una potenza extra. Il boost sarà attivo per un massimo di 10 minuti; quindi, il livello di potenza verrà automaticamente ridotto a 12. Se il piano cottura non è troppo caldo, il boost può essere riattivato per 10 minuti dopo lo spegnimento.

### Attivazione boost

Attivare prima il livello di potenza 12 e poi premere lo stesso pulsante una seconda volta. **La scritta "boost"** apparirà sul display. La funzione è ora attiva.

In alternativa, il livello di potenza 12 può essere attivato in senso orario e fatto scorrere un po' oltre il pulsante 12.

Se il boost automatico è attivo (vedere il capitolo Impostazioni), lo sarà sempre in combinazione con il livello di potenza 12.

### Disattivazione boost

Per disattivare il boost per la zona cottura desiderata, premere di nuovo il livello 12 o qualsiasi altro livello di potenza sul cursore.

## INFORMAZIONE!

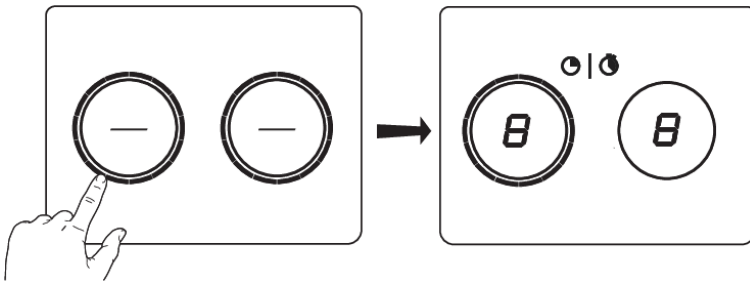
Per evitare il surriscaldamento, il sistema di controllo elettronico può disattivare automaticamente il boost prematuramente e ridurre il livello di potenza a 12.

Se non è presente una pentola adatta sulla zona di cottura, il livello di temperatura impostato lampeggerà. Dopo un minuto, la zona di cottura verrà spenta.

## 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 cursore 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.

## Collegamento automatico della zona di cottura



Due zone di cottura quadrate adiacenti possono essere unite in un'unica grande zona di cottura. Il riconoscimento della posizione della pentola si attiva automaticamente all'accensione dell'apparecchio. Quando una pentola verrà posizionata sul piano di cottura, la funzione di riconoscimento della pentola riconoscerà la sua posizione e collegherà automaticamente le zone di cottura a seconda delle dimensioni della pentola (solo quando il piano è già acceso).

Il livello di potenza o le temperature vengono visualizzati contemporaneamente su entrambe le zone di cottura collegate, ma il livello di potenza o la temperatura possono essere regolati solo sul cursore sinistro o superiore.

È possibile scollegare o collegare manualmente la zona di cottura toccando contemporaneamente i due cursori corrispondenti.

## Modalità Chef

(solo sui modelli tipo: HID956MC HID956MFC HID956GC)

In questa modalità, tutte le zone di cottura vengono accese contemporaneamente e il piano di cottura è diviso in tre zone.

- Su tutte le zone di cottura sul lato sinistro, il livello di potenza 12 viene attivato automaticamente.
- Su tutte le zone di cottura centrali, il livello di potenza 7 viene attivato automaticamente.
- Su tutte le zone di cottura sul lato destro, il livello di potenza 1 viene attivato automaticamente.

# Funzionamento

I livelli di potenza possono quindi essere regolati su qualsiasi valore.


Per attivare questa modalità, toccare due cursori contemporaneamente per 3 secondi. Tutte le zone devono essere inattive e le pentole Celsius°Cooking™ non devono essere assegnate. Per disattivare questa modalità, toccare due cursori qualsiasi contemporaneamente.

In questa modalità, il piano di cottura non avvisa di una zona di cottura vuota, anche se non è stata posizionata una pentola adatta su alcuna zona di cottura. Il piano di cottura si spegne automaticamente se non viene rilevata una pentola sull'intero piano di cottura per 10 minuti.

## INFORMAZIONE!


Sollevarre le pentole quando le si sposta da una zona all'altra, senza trascinarle.

## 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.

Toccare il pulsante pausa . Si sentirà un breve segnale acustico. Le impostazioni su tutti i piani cottura attivi sono ridotte al livello 2.

Tutte le funzioni del timer sono in pausa.

Tutti i tasti sono inattivi tranne quello di pausa  e quello di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO .

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

I programmi Hestan Cue non vengono messi in pausa poiché sono gestiti automaticamente.

### **Disattivazione della pausa**

Premere di nuovo il tasto Pausa entro 10 minuti.

Il piano di cottura continua a funzionare con le stesse impostazioni di prima dell'interruzione.

Anche i timer non sono in pausa.

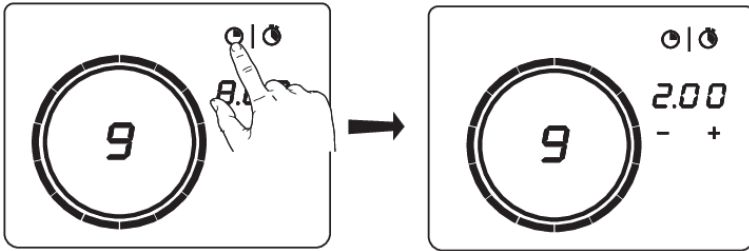
## Funzione di richiamo

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

Entro 6 secondi il piano di cottura deve essere riacceso. Premendo un punto qualsiasi del cursore entro 6 secondi vengono richiamate tutte le impostazioni precedenti all'ultimo spegnimento dell'apparecchio.




## Funzioni timer




Ogni zona di cottura ha due timer: un timer per il conto alla rovescia e un cronometro (timer contatore).

### **Timer per il conto alla rovescia**

Il timer per il conto alla rovescia semplifica il processo di cottura consentendo di impostare il tempo di cottura per la zona selezionata. Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico. Disattivare il segnale acustico toccando il tasto del timer per il conto alla rovescia ; in alternativa, si spegnerà automaticamente dopo un po'. Il timer per il conto alla rovescia può essere impostato indipendentemente per tutte le zone di cottura.


#### **Impostazione del timer per il conto alla rovescia**

- Premere il tasto di selezione del timer per il conto alla rovescia  per la zona di cottura attiva desiderata. I tasti e **0.00** lampeggeranno sul display della zona di cottura.
- Impostare il tempo di cottura desiderato con **+** e **-**.
- Se il tempo non viene impostato entro cinque secondi, il timer per il conto alla rovescia è disabilitato.
- Ripetere gli stessi passaggi per impostare il timer del programma di conto alla rovescia per un'altra zona di cottura attiva.


### **NOTA!**

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

#### **Disattivazione del timer per il conto alla rovescia**

Premere il tasto  per la zona cottura selezionata e tenerlo premuto per 3 secondi. Il timer verrà disattivato.

#### **Disattivazione dell'allarme del timer per il conto alla rovescia.**

- Allo scadere del tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico, il tasto per la zona di cottura corrispondente lampeggerà e 0:00 lampeggerà sul display del timer per il conto alla rovescia.
- Per accettare e interrompere l'allarme, premere il tasto di selezione del timer per il conto alla rovescia , oppure rimuovere la padella dalla zona cottura.




## Visualizzazione del tempo di cottura - cronometro

Il cronometro può essere utilizzato per vedere da quanto tempo state cucinando continuamente sulla zona di cottura selezionata e inizia a contare automaticamente in background.

- Premere il tasto cronometro.
- Il tempo del cronometro verrà visualizzato sul display della zona di cottura.
- Il cronometro può essere ripristinato se si preme il tasto cronometro per 3 secondi.

## Zona di cottura calda

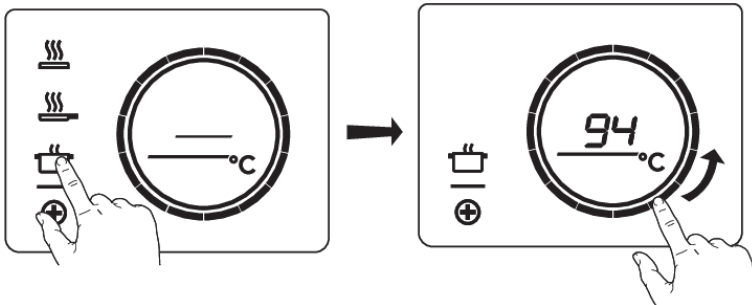
Il simbolo della zona calda  si accende se la zona di cottura non è attiva o non è presente una pentola sulla zona di cottura mentre la sua temperatura è superiore a 65 °C.

Se il piano cottura è spento e almeno una delle zone di cottura è ancora calda, il cerchio interno rimane illuminato. Quando la temperatura del piano cottura viene ridotta sotto i 65 °C, tutte le luci si spengono.

## Protezione da surriscaldamento

- 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.

## ⊕ 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.

Toccare il tasto menu PIÙ ⊕ per visualizzare la riga del programma: mantenimento in caldo / riscaldamento, frittura / wok e grill (in modalità bridge).

Scegliere uno dei programmi Plus toccando il relativo simbolo. Quindi impostare la temperatura con il cursore. È possibile scorrere il menu o i valori della temperatura anche tenendo premuto prolungatamente il relativo pulsante.

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.

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

### **Mantenere caldo e riscaldare**

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).

### **Frittura/wok**

Con questa funzione è possibile cucinare verdure, pesce, pancetta, carne, patate fritte o uova usando burro o olio.

### **Griglia**

Questa funzione è riservata esclusivamente alle zone di cottura collegate, combinate a una zona di cottura più ampia.

La cottura alla griglia è ottimizzata per gli accessori a induzione ASKO piastra grill e teppanyaki. Ma funzionerà anche con pentole diverse, ma forse meno accuratamente.

Alcune funzioni indicano il tempo di riscaldamento, con il conto alla rovescia. Nella fase di riscaldamento, il cursore e la temperatura impostata lampeggeranno. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, verrà emesso un breve segnale acustico e il cursore sarà costantemente acceso. È quindi possibile iniziare a cucinare.

Il sensore che misura la temperatura di cottura tra i programmi del menu PLUS, si trova nel vetro, sotto le pentole. Per questo motivo c'è sempre un equilibrio tra il valore di riferimento e la temperatura effettiva del contenuto all'interno della pentola. La temperatura del contenuto all'interno della pentola

# Funzionamento

dipende quindi anche da fattori quali: tipo di pentola, volume del liquido e presenza del coperchio sulla pentola.

## INFORMAZIONE!

Fino al valore di 94 °C, i programmi consentono al piano cottura di raggiungere e mantenere automaticamente la temperatura impostata misurando la temperatura della superficie del vetro. Questo eviterà che i liquidi trabocchino e si brucino sul fondo della pentola.

## INFORMAZIONE!

A partire da 100 °C e temperature superiori, i programmi riscaldano le pentole con diversi livelli di potenza temporizzati. La temperatura impostata serve come indicazione dell'intervallo di temperatura che è possibile raggiungere approssimativamente. Il processo di cottura deve essere presenziato.

## INFORMAZIONE!

Per una maggiore precisione, si consigliano pentole Celsius°Cooking™ come padelle, pentole per chef o sonde, con funzioni separate (vedere il capitolo Celsius°Cooking™).

## INFORMAZIONE!

Queste funzioni menu operano al meglio se attivate all'inizio del processo di cottura. Una superficie già calda influenzerà le prestazioni.

## Cucinare con Celsius°Cooking™

Il tuo nuovo piano cottura a induzione è ricco di funzioni e caratteristiche intelligenti che renderanno la cottura più facile e piacevole.

Per ottenere il massimo da queste ed esplorare cosa è possibile fare con Celsius°Cooking™, puoi anche acquistare alcune apparecchiature collegate aggiuntive che ti aiuteranno a ottenere il controllo totale delle temperature e dei tempi.

Questa attrezzatura consente di sbloccare tutta la potenza di Celsius°Cooking™, leggendo e comunicando informazioni esatte sulla temperatura degli ingredienti, dando risultati perfetti. L'attrezzatura è:



**Sonda**



**Padella**

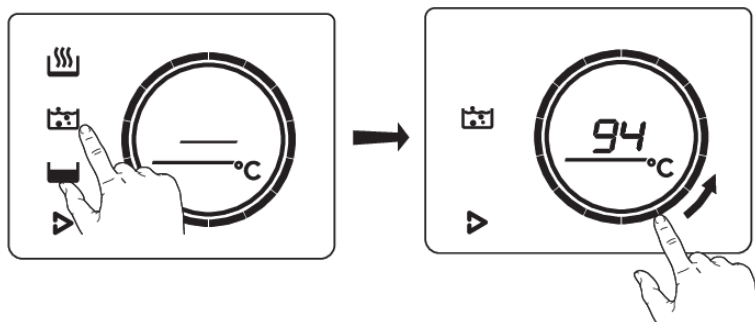


**Padella dello chef**

Scopri di più su [www.celsiuscooking.com](http://www.celsiuscooking.com), [www.asko.com](http://www.asko.com).

# Funzionamento

▷ Cucinare con le pentole Celsius°Cooking™ e i programmi Hestan Cue.

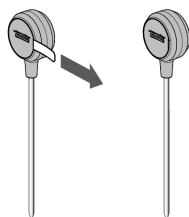


Quest'opzione prevede la cottura utilizzando padelle o pentole Celsius°Cooking™ che misurano continuamente la temperatura all'interno delle pentole o la sonda di temperatura Celsius°Cooking™. Utilizzano tutte la connessione Bluetooth per inviare informazioni sulla temperatura al piano di cottura.

## Preparazione del sistema

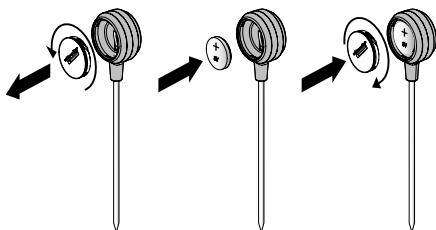
Prima di iniziare a cucinare, assicurati di completare tutti i passaggi di preparazione. In caso contrario, potresti incontrare difficoltà o causare inavvertitamente danni al sistema.

L'utilizzo di Celsius°Cooking™ assicura che il pentolame sia sempre alla giusta temperatura necessaria per preparare il cibo che si sta cucinando.



## Preparazione della sonda Celsius°Cooking™

1. Estrarre la linguetta di protezione della batteria dalla custodia della sonda Celsius°Cooking™
2. La sonda Celsius°Cooking™ è pronta per essere utilizzata. Se necessario sostituire la batteria.

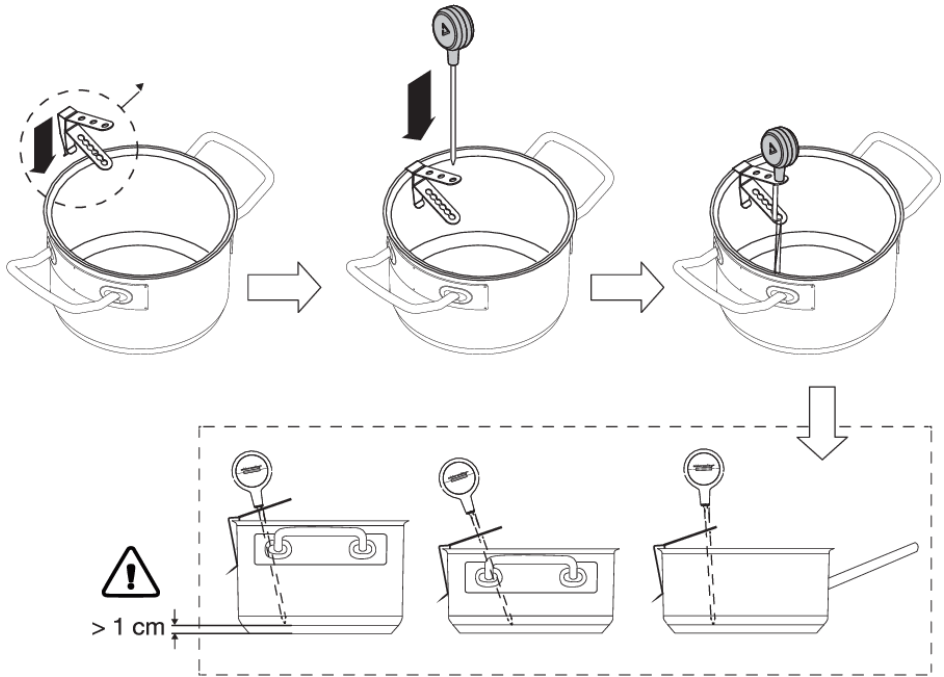


## Installazione della batteria della sonda Celsius°Cooking™

1. Svitare e rimuovere il coperchio della batteria e sostituire la batteria (il lato negativo (-) entra per primo).
2. Riposizionare il coperchio della batteria. Non stringere eccessivamente.

## Inserire la sonda Celsius°Cooking™ in una padella

La sonda Celsius°Cooking™ può essere utilizzata con diversi tipi e dimensioni di pentole. Dato l'utilizzo di un supporto con fori diversi, la sonda può essere appesa in modi diversi.



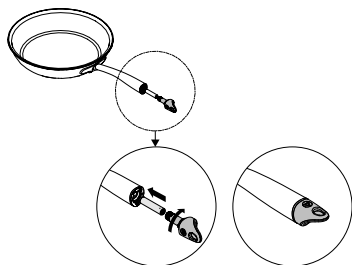
1. Far scorrere il supporto sul bordo della padella.
2. Far scorrere il perno della sonda dall'alto verso l'interno del supporto. La punta della sonda deve trovarsi a 1 cm o > dal fondo della padella.

### NOTA!

Lasciare una distanza minima di 1 cm tra la base della padella e il punto di misurazione della sonda!

### NOTA!

Nel caso in cui la connettività tra il pentolame e il piano cottura sia instabile, ciò potrebbe essere dovuto alla batteria scarica. In questi casi si consiglia di sostituire la batteria.



## Celsius°Cooking™ Pentolame

1. Inserire una batteria AAA nella maniglia della padella (l'estremità negativa (-) entra per prima).
2. Inserire l'estremità del cappuccio nel manico della padella e ruotarlo di un quarto per fissarlo.

### NOTA!

Non scambiare il cappuccio di una pentola (31620) con quello di una padella (31619) o viceversa.

## Assegnazione delle pentole alla zona di cottura

Accendere il piano cottura e attendere la fine dell'animazione di avvio

Posizionare il pentolame Celsius°Cooking™ o una normale pentola dotata di sonda Celsius°Cooking™ sulla zona di cottura desiderata. Una volta rilevata, toccare rapidamente due volte con la punta del dito il sensore del cappuccio dell'impugnatura o l'alloggiamento della sonda per attivarla. Subito dopo il tasto della modalità Hestan Cue ► si illuminerà. Per assegnare la sonda, il tasto della modalità Hestan Cue ► si illuminerà su ogni possibile zona di cottura. Premere il tasto della modalità Hestan Cue ► sulla zona di cottura desiderata. Il menu Hestan Cue verrà aperto. Esercitando nuovamente una breve pressione può essere chiuso.

### 💡 INFORMAZIONE!

Assicurarsi che l'apparecchio sia già acceso prima di posizionare la pentola Celsius°Cooking™ in modo che il sistema possa identificare chiaramente la sua posizione.

## Cucinare con i programmi incorporati Hestan Cue

Il piano di cottura viene fornito con i programmi Hestan Cue integrati e ottimizzati per pentole Celsius°Cooking™. Quando si cucina con una delle pentole Celsius Cooking disponibili, nel menu aperto verranno mostrate le possibili modalità di cottura applicabili alla pentola utilizzata. Utilizzare quella che si adatta allo scopo desiderato:

### 🔥 Riscaldare e friggere

Questo programma serve per raggiungere rapidamente alte temperature. Aggiungere sempre olio o burro prima di iniziare. Per una cucina salutare non superare il punto di fumo dell'olio usato.

### 🍵 Bollire o cucinare con acqua

Questo programma serve per raggiungere rapidamente temperature dell'acqua più elevate. Aggiungere sempre acqua alla pentola prima di avviarlo.

### 🍲 Cottura lenta o sottovuoto



Questo programma serve a controllare temperature medio-basse, evitando alte temperature del fondo. Quantità maggiori e pentole più spesse devono essere mescolate di tanto in tanto per garantire una distribuzione omogenea del calore.

# Funzionamento

## Utilizzo della sonda come termometro di cottura

Quando viene utilizzata una sonda Celsius°Cooking™ può essere utilizzata anche come termometro per monitorare, ad esempio, la temperatura interna di una determinata pietanza. Quest'operazione può essere eseguita su programmi di cottura a livello normale o menu PLUS. Per utilizzare la sonda come termometro, sollevare la padella che si desidera utilizzare per alcuni secondi, posizionarla nuovamente sulla zona e attivare la sonda picchiando. Toccare il simbolo Hestan Cue, quando appare sul display.

La temperatura misurata viene mostrata in grigio.

## Rilevamento rimozione sonda

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il piano di cottura lo rileverà e interromperà il riscaldamento. Una volta riposizionata, l'utente può confermare il riposizionamento toccando il pulsante della modalità Hestan Cue che ora lampeggia, a meno che la sonda non venga rilevata di nuovo automaticamente.

### NOTA!

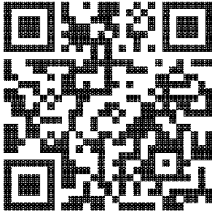
Anche l'aggiunta di acqua fredda alla pentola potrebbe attivare questo rilevamento!

## Spegnere una zona di cottura

Toccare il cursore per la zona di cottura selezionata e tenerlo premuto per 3 secondi. Il simbolo – apparirà sul display.

La zona di cottura può anche essere spenta premendo il tasto del programma Hestan Cue selezionato e tenendolo premuto per 3 secondi

## Guida alla cottura passo dopo passo su CelsiusCooking.com



Il cibo più gustoso viene preparato alla giusta temperatura e per il giusto periodo di tempo. La possibilità di impostare la temperatura invece dei livelli di potenza, supportata dalla guida pratica (video), ti consente di creare pasti da chef cucinati alla perfezione. Il sito web CelsiusCooking.com è pieno di ricette stimolanti con istruzioni dettagliate basate su tecniche testate da chef che ti guidano a preparare deliziose ricette a prova di errore più e più volte.

### CelsiusCooking.com

- Che tu sia uno chef o un principiante, CelsiusCooking.com ti aiuterà a cucinare cibi migliori più spesso fungendo da guida in cucina. Imparerai nuove tecniche, nuove combinazioni e acquisirai fiducia nei piatti più difficili. Invece di cucinare solo a un livello di potenza, cucinerai a un livello di temperatura esatto.
- Le nostre ricette ti guidano attraverso il processo di "Mise En Place" dove raccoglierai e preparerai tutti i tuoi ingredienti in anticipo. Questo è particolarmente importante seguendo le ricette su CelsiusCooking.com poiché ogni ricetta è stata accuratamente programmata per darti risultati perfetti.
- Basta seguire i passaggi. La guida ai tempi e alla temperatura assicurerà che il cibo sia preparato alla perfezione. Potrebbe volerci un po' per abituarsi, ma ti ritroverai con un pasto ancora migliore.

### Spegnerne una zona di cottura

Toccare il cursore per la zona di cottura selezionata e tenerlo premuto per 3 secondi. Il simbolo – apparirà sul display.

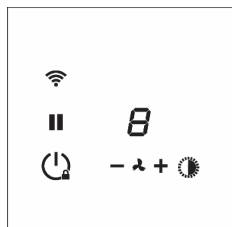
La zona di cottura può anche essere spenta premendo il tasto del programma Hestan Cue selezionato e tenendolo premuto per 3 secondi

### ⚡ INFORMAZIONE!

Mentre la sonda Celsius°Cooking™ è utilizzata per controllare la temperatura del contenuto all'interno di una pentola (es. acqua o zuppa), il pentolame Celsius°Cooking™ è controllato dalla temperatura del fondo della pentola. Per questo motivo c'è sempre una discrepanza tra il set-point e la temperatura effettiva del contenuto ALL'INTERNO del pentolame. Ad esempio, quando si cerca di far bollire un liquido nel pentolame Celsius°Cooking™ potrebbe essere necessario impostare una temperatura più alta per raggiungere il punto di ebollizione. Il raggiungimento del punto di ebollizione dipende anche dal volume del liquido e dall'eventuale presenza di un coperchio sulla pentola. Inoltre, una mescolazione regolare ha un effetto positivo, anche durante la cottura con la sonda.

## Controllo della cappa

Se si possiede una cappa abilitata RF compatibile, può essere collegata al piano di cottura a induzione. Per abbinare e personalizzare il comportamento della cappa vedere il capitolo: Impostazioni. Il parametro hth (dal piano di cottura alla cappa) viene utilizzato per l'accoppiamento, mentre Hst e Hsc influiscono sul comportamento della cappa per permettere di personalizzarla in base alle proprie abitudini in cucina.



### Accensione e spegnimento dell'aspirazione

- Premere il tasto **+** per una maggiore regolazione della ventola. Tenere premuto il tasto **+** per 1 secondo per selezionare l'impostazione più alta.
- Premere il tasto **−** per selezionare un'impostazione inferiore.

### Accensione e spegnimento dell'illuminazione

- Premere il tasto luce ☀️. La luce si accende alla potenza massima.
- Per spegnere la luce, premere il tasto ☀️ di nuovo.
- Tenere premuto il tasto luce ☀️ per impostare l'intensità della luce.

### Modifica della temperatura delle luci colorate

È possibile regolare la temperatura dell'illuminazione.

- Premere il tasto della luce ☀️ insieme al tasto **−** per rendere la luce "più fredda" o il tasto della luce insieme al tasto **+** per rendere la luce "più calda".

### 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 si spegnerà, con un ritardo, anche la ventola.

## NOTA!

Quando il controllo sincronizzato (vedere il capitolo Impostazioni) è abilitato, un'operazione manuale disattiverà temporaneamente il controllo sincronizzato (le icone della cappa passeranno da oscurate ad accese). La funzione è di nuovo attiva alla successiva accensione del piano di cottura.

## 📱 ConnectLife-app e connessione Wi-Fi

Il piano di cottura è dotato di un modulo Wi-Fi che permette all'apparecchio di connettersi a internet tramite la rete domestica e di utilizzarlo con l'app **ConnectLife**, installata su un dispositivo mobile come smartphone o tablet.

L'app è disponibile su: Apple App Store e Google Play Store. Avrai bisogno dell'app per connettere il piano cottura alla tua rete. Dopo che il tuo account utente è stato associato al piano di cottura, l'app può essere utilizzata per monitorarne lo stato e consente di aggiornarne il firmware (vedi capitolo 'Aggiornamento del firmware').

Puoi trovare i link diretti ai diversi store per l'app **ConnectLife** su [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted) e ulteriori informazioni sul sistema, supporto, funzionalità disponibili e opzioni aggiuntive su [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io).

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 <sup>1)</sup>.
- Assicurati di avere l'etichetta con il QRcode dell'ID esclusivo dell'apparecchio ('AUID') a portata di mano: sarà necessario scansionarlo con il tuo dispositivo mobile quando l'App lo richiede.
- Assicurati che il Wi-Fi sia attivato sul piano controllando se il tasto Wi-Fi è visibile quando il piano è acceso.

Altrimenti vedi "Attiva Wi-Fi".



- Installa l'app **ConnectLife** su un dispositivo mobile: scansiona il QR code per trovarlo.
- Avviare l'app Si invita a registrarsi nel caso in cui non si abbia già un account.
- Accedi con il tuo account.
- L'app dovrà accedere alla posizione del cellulare per cercare le reti Wi-Fi e alla fotocamera per eseguire la scansione dei QR code.

### Configurazione della connessione Wi-Fi

Prima connetti il tuo dispositivo mobile direttamente all'apparecchio tramite Wi-Fi, quindi utilizza questa connessione per condividere i dati della rete Wi-Fi domestica. Il piano di cottura può quindi connettersi alla rete domestica.

1. Apri l'app **ConnectLife**.
2. Seleziona "Aggiungi apparecchi" in "Apparecchi", scegli "Piano cottura, e segui le indicazioni
3. Scansiona il QR code con il codice AUID quando richiesto, oppure digitalo.

#### Procedi sull'apparecchio:

4. Accendi il piano cottura.
5. Tocca il tasto Wi-Fi per 3 secondi per accedere al menu Wi-Fi (possibile solo mentre non si sta cucinando).

<sup>1)</sup> NOTA: sono supportate solo le reti 2,4Ghz

# ConnectLife e Wi-Fi

- Quando '**C**' (connection) Sul display appare la modalità Impostazione connessione, toccare il tasto Wi-Fi per attivare l'impostazione della connessione. Quando '**C**' lampeggia, la configurazione della connessione<sup>2)</sup> inizia.

## Procedi sul dispositivo mobile nell'app ConnectLife:

- Quando richiesto, collega il tuo dispositivo mobile alla rete Wi-Fi dell'apparecchio.
- Quando il tuo dispositivo mobile chiede se mantenere la connessione nonostante non vi sia connessione a Internet, seleziona "sì".
- Seguire le istruzioni nell'app **ConnectLife**.

L'account utente connesso sul dispositivo mobile utilizzato per la configurazione della connessione verrà automaticamente associato al cloud. Se desideri associare un altro account, ad es. sul dispositivo mobile di un secondo utente, vedi "Associazione di un utente aggiuntivo".

Per motivi di sicurezza, solo gli utenti associati possono comunicare con il piano cottura.

## Attiva il Wi-Fi

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

## Menu Wi-Fi

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

- Tenere premuto il tasto Wi-Fi per 3 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**' (pair) per associare un utente aggiuntivo, e '**U**' (unpair) per dissociare tutti gli utenti:
- Utilizzare i tasti + (più) e - (meno) per passare da un'opzione all'altra, se ne è disponibile più di una tra cui scegliere.
- Toccare il tasto Wi-Fi per confermare l'opzione selezionata.
- 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

- Seleziona l'opzione '**C**' nel menu Wi-Fi.
  - L'apparecchio è in "Connection Setup Mode" per 5 minuti.
  - '**C**' lampeggerà e i tasti + (più) e - (meno) si spegneranno.
- 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).

- Seleziona l'opzione '**P**' nel menu Wi-Fi.

<sup>2)</sup> NOTA: verrà disattivato dopo 5 minuti in caso di esito negativo

- *L'apparecchio è in "Pairing Mode" per 3 minuti.*
  - *Il tasto Wi-Fi lampeggerà e i tasti + (più) e – (meno) saranno spenti.*
2. Sull'app mobile, avvia il processo per 'Aggiungi apparecchi' e segui le istruzioni per configurare la rete.

## **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. Seleziona l'opzione '**U**' 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 e si disconnetterà dal cloud ("unpair").*

## **Disabilitare il Wi-Fi**

1. Accedi al menu Wi-Fi come spiegato in "Menu Wi-Fi".
2. Tocca il tasto Wi-Fi per 3 secondi per disattivare il Wi-Fi.
  - *Verrà emesso un breve segnale acustico. Il tasto Wi-Fi sarà disattivato.*


# Aggiornamento del firmware

Il piano di cottura, dotato di un modulo Wi-Fi, può ricevere aggiornamenti del firmware dell'apparecchio (ad esempio aggiornamenti di funzioni migliorate o aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). Ciò richiede che il piano di cottura sia connesso al cloud e all'app ConnectLife con un account utente registrato. Se ciò non è ancora avvenuto, procedere con il capitolo relativo alla connettività Wi-Fi.

Quando è disponibile un nuovo firmware, viene inviata una notifica all'app ConnectLife ap. Seguire le istruzioni fornite sull'app mobile.

Per avviare il processo di aggiornamento, il piano di cottura deve disporre dell'impostazione **FoA** impostata su **ON** nel menu impostazioni (vedere il capitolo Impostazioni). Questo conferma la presenza presso il piano di cottura. Dopo 90 minuti, questa impostazione viene reimpostata automaticamente su **OFF**.

Dopo che l'impostazione **FoA** sul piano di cottura è stata impostata su ON, avviare il processo di aggiornamento sulla propria app mobile. 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!

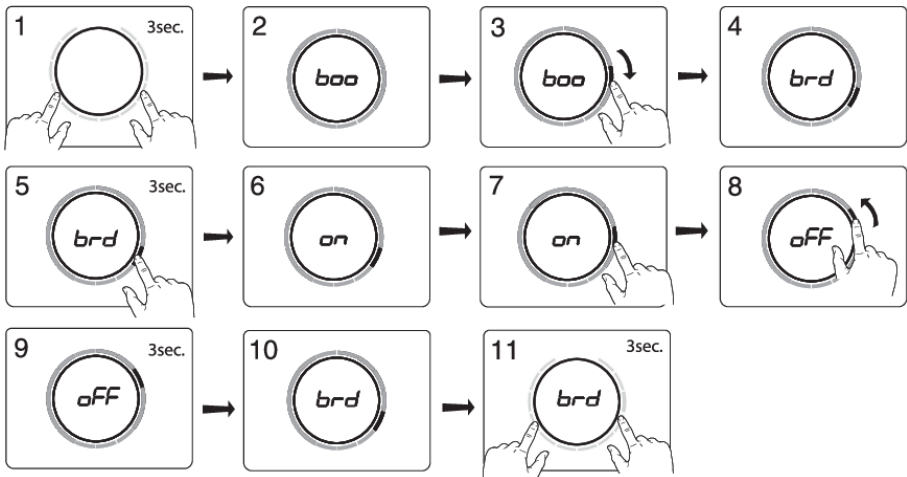
Durante il processo di aggiornamento, il piano cottura non può essere utilizzato. Assicurarsi che l'alimentazione e la connessione Wi-Fi non siano interrotte. Il processo di aggiornamento potrebbe richiedere del tempo. È normale che durante l'aggiornamento possa non esserci risposta o che il piano cottura si riavvii più volte.

Nel caso in cui il processo fallisse, il piano cottura rimane sulla versione firmware precedente e dovrebbe funzionare normalmente. Attendere un po' di tempo prima di riprovare. Se il processo continua a non andare a buon fine, contattare il servizio di assistenza per ulteriore supporto.

Se il piano cottura non risponde dopo il processo di aggiornamento, attendere qualche istante, il piano cottura potrebbe essere ancora in fase di aggiornamento. Se dopo più ore non c'è ancora risposta, contattare il reparto 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.



Quando non ci sono pentole in nessuna zona, toccare un anello qualsiasi con due dita e tenerlo premuto per 3 secondi. È ora possibile alternare diverse impostazioni utilizzando il cursore. Per visualizzare o modificare una particolare impostazione, toccare l'elemento scorrevole del cursore con un dito e tenerlo premuto per 3 secondi. Ora è possibile scegliere di modificare o disattivare tale impostazione. Per fare ciò, passare al valore desiderato. Dopo 3 secondi di inattività la nuova impostazione verrà confermata.

## NOTA!

È possibile confermare o accettare una modifica all'impostazione 'current limiter' (CON) solo premendo per 3 secondi dopo il passaggio 9, in modo da evitare regolazioni involontarie. Non verranno applicate modifiche che non sono state confermate!

Per uscire dal menu, premere con due dita in un punto qualsiasi del cursore per 3 secondi.

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

<p><b>boo</b> - Auto boost Attivazione automatica del boost</p>	<p>Quando attivo, il boost viene attivato automaticamente quando viene attivato il livello di potenza 12. Quando spento, il boost viene attivato facendo scorrere il livello di potenza 12 o toccando due volte il livello di potenza 12.</p>
<p><b>brd</b> - Auto bridge Collegamento automatico della zona di cottura</p>	<p>Quando sono accese e quando viene rilevata una nuova pentola su due zone di cottura che si possono collegare, queste vengono automaticamente raggruppate in una grande zona di cottura. Quando spenta, il collegamento deve essere eseguito manualmente premendo contemporaneamente i cursori di due zone di cottura che si possono collegare.</p>
<p><b>rEC</b> - Recovery function Funzione recupero</p>	<p>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.</p>

# Impostazioni

<p><b>AtI</b>- Auto timer Timer cronometro automatico</p>	<p>Quando è acceso, il cronometro (timer per contare) inizia il conteggio in background ogni volta che viene attivata la zona di cottura. Quando è spento, il cronometro deve essere attivato manualmente e inizia il conteggio da 0:00.</p>
<p><b>ACL</b> - Auto child lock Blocco bambini automatico</p>	<p>Quando è acceso, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.</p>
<p><b>Snd</b> - Sound volume Volume del suono</p>	<p>Il volume del suono ha 4 diverse opzioni. L3 (alto), L2 (medio), L1 (basso), spento (solo suoni di errore e di allarme).</p>
<p><b>Sen</b> - Key sensitiveness Reattività tasti</p>	<p>La reattività dei tasti ha 3 diverse opzioni di velocità. L3 (veloce), L2 (medio), L1 (lento).</p>
<p><b>hth</b> - Hob-to-hood pairing (RF) Controllo della cappa</p>	<p>Se si possiede una cappa compatibile con connettività RF, è possibile accoppiarla al proprio piano cottura a induzione! Per fare ciò, impostare questo parametro su on. Le icone di controllo della cappa iniziano a lampeggiare. Ora si hanno 5 minuti per attivare l'associazione sulla propria cappa RF. Una volta che la cappa è accoppiata al piano cottura a induzione, le icone di controllo della cappa smetteranno di lampeggiare. Se si desidera annullare l'accoppiamento con la cappa, impostare nuovamente il parametro hth su off.</p>
<p><b>hSt</b> - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Livello iniziale della cappa</p>	<p>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.</p>
<p><b>hSC</b> - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Livello di risposta della cappa</p>	<p>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.</p>
<p><b>hSp</b>- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Livello di arresto della cappa</p>	<p>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.</p>
<p><b>btP</b> - Bluetooth pairing Accoppiamento del dispositivo Bluetooth</p>	<p>Per accoppiare un dispositivo bluetooth, impostare questa impostazione su on. Ora avete 3 minuti per accoppiare un nuovo dispositivo Bluetooth a questo piano cottura a induzione.</p>
<p><b>btC</b> - Bluetooth clear Dispositivi Bluetooth accoppiati</p>	<p>Per annullare l'accoppiamento di tutti i dispositivi Bluetooth, impostare questa impostazione su Clr. Tutti i dispositivi Bluetooth collegati ora non sono accoppiati.</p>

<p><b>Flr</b> - Visualizza la versione del firmware</p>	<p>Per visualizzare le versioni software correnti del piano cottura. La versione del software dell'interfaccia utente (UI) e la versione del software Celsius°CookingTM verranno visualizzate in ordine alternato.</p>
<p><b>FoA</b> - Firmware update over the air</p>	<p>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.</p> <p>Per avviare l'aggiornamento del firmware tramite l'app mobile, attivare questa impostazione per confermare la propria presenza presso il piano di cottura. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo Aggiornamento del firmware. Dopo 10 minuti, questa impostazione viene automaticamente reimpostata su off.</p>
<p><b>dE</b> - Demo Mode (Modalità demo per gli showroom dei rivenditori)</p>	<p>Nella modalità demo l'apparecchio funzionerà normalmente, senza possibilità di riscaldare le pentole.</p> <p>Quando impostato, verrà segnalato dopo l'accensione dell'apparecchio con una breve indicazione "d";</p> <p>Senza alcuna interazione da parte dell'utente, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.</p>
<p><b>Con</b> - connection power Limitatore di corrente</p> <p><b>NOTA!</b></p> <p>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!</p>	<p>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.</p> <p>È disponibile il seguente formato di numerazione dell'impostazione: X.XX. 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.</p> <p><b>⚠ AVVISO!</b></p> <p>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.</p>

## Pulizia

### INFORMAZIONE!

Impostare la funzione di blocco prima di iniziare a pulire il piano di cottura. Si consiglia di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Ciò impedisce che cibi cotti eccessivamente possano danneggiare la superficie del vetro.

#### **Pulizia giornaliera**

1. Usare un panno umido e un detergente delicato (detersivo per piatti) per pulire l'apparecchio.
2. Asciugare l'apparecchio con un tovagliolo di carta o un panno.

#### **Vetro fortemente inquinato**

1. Rimuovere immediatamente eventuali residui di cibo, grasso bruciato, zucchero o macchie ostinate dal piano cottura usando un raschietto, anche se il piano cottura è ancora caldo! Lo zucchero e / o altri resti di cibo possono danneggiare in modo permanente la superficie in vetroceramica.
2. Tenere il raschiatore con l'angolazione corretta (da 45 ° a 60 °) rispetto al vetro. Premere delicatamente il raschietto contro il vetro e farlo scorrere sulla superficie per rimuovere lo sporco. Accertarsi che la maniglia di plastica del raschietto (in alcuni modelli) non vada a toccare una zona di cottura calda. Non premere il raschietto perpendicolarmente contro il vetro. Non graffiare la superficie del piano di cottura con le punte della lama del raschietto. Ciò può causare graffi permanenti sul vetro.
3. Dopo aver rimosso le macchie ostinate dal vetro, utilizzare i passaggi della pulizia quotidiana per pulire il piano di cottura.
4. Se necessario è possibile utilizzare uno speciale detergente intensivo per piani cottura in vetroceramica / a induzione.
5. Se il risultato della pulizia non è soddisfacente, è possibile ripetere i passaggi di pulizia sopra indicati tutte le volte che è necessario o visitare [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl) per ulteriori informazioni.

### AVVISO!

Non utilizzare detersivi abrasivi, perché possono causare graffi. Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette o qualsiasi tipo di oggetto appuntito per pulire l'apparecchio.

### AVVISO!

Il piano cottura può essere ancora molto caldo a causa del processo di cottura! Non toccare direttamente la superficie. Se lo si desidera, utilizzare guanti da forno per evitare scottature durante la pulizia direttamente dopo la cottura.

## Indicazioni generali

Se si nota una crepa nella parte superiore del vetro (per quanto piccola), spegnere immediatamente il piano cottura, scollegare il piano cottura, spegnere l'interruttore(i) (automatico) a fusibile nell'armadio del contatore o, in caso di collegamento permanente, impostare l'interruttore nell'alimentatore a zero. Contattare l'assistenza.

### Tabella dei difetti e degli errori

Se l'apparecchio non funziona correttamente, ciò non significa sempre che sia difettoso. Provate ad affrontare il problema da soli controllando i punti menzionati di seguito o controllate il sito Web per ulteriori informazioni.

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Durante i primi utilizzi del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo apparecchio si sta riscaldando per la prima volta.	Questo è normale e scompare una volta che è stato usato alcune volte. Ventilare la cucina.
Le pentole fanno 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.
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.
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è terminato.	Disattivare il segnale acustico toccando il tasto del timer lampeggiante della zona di cottura.
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, l'interruttore elettrico e la presa di corrente.
Un fusibile scoppia non appena si accende il piano cottura.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
Il tasto Hestan Cue lampeggia insieme al tasto sul metodo di cottura impostato e mostra che la pentola	Celsius°Cooking™ è stata assegnata alla zona di cottura sbagliata.	Soluzione: rimuovere la pentola e assegnarla nuovamente.
Il tasto Imposta metodo di cottura Hestan Cue lampeggia insieme al display della temperatura impostata durante l'utilizzo della sonda.	Celsius°Cooking™ Probe è stata rimossa o non è in contatto con il contenuto. Oppure la temperatura è scesa rapidamente, ad esempio a causa dell'aggiunta di acqua fredda.	Togliere la sonda o riposizionarla: premere il tasto del metodo di cottura se la sonda non viene rilevata automaticamente.

## Ricerca dei guasti


Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Collegamento instabile tra il pentolame e il piano cottura	Batteria scarica del pentolame o connessione bluetooth instabile	Spegnere il piano cottura per 10 secondi e/o sostituire la batteria

Codice di errore	Sintomo	Causa possibile	Soluzione
U400	U 400 appare sul display con un suono continuo.	La tensione di rete è troppo alta.	Collegare l'apparecchio secondo la targhetta dei dati tecnici e le istruzioni.
E2	E2 appare sul display.	La pentola vuota è stata riscaldata sulla zona di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi o riempire la pentola con i prodotti alimentari.
Er03	Sul display appare Er03.	Uno dei comandi viene premuto troppo a lungo. Oppure c'è acqua, sporcizia o una padella sui comandi.	Pulire il pannello comandi.
E7	E7 appare sul display dopo aver impostato la connessione Wi-Fi.	Impostazione della connessione non riuscita.	Riprovare a connettere l'apparecchio alla rete. Assicurarsi che nuovi dispositivi possano connettersi ad esso (ad es. il filtro degli indirizzi MAC è disattivato).
E65	Sul display compare E65, mentre Hestan Cue lampeggia.	Le pentole che non rientrano tra gli utensili Celsius°Cooking™ non sono supportate	Utilizzare pentole Celsius°Cooking™.
E66	Sul display compare E66, mentre Hestan Cue lampeggia.	Le pentole Celsius°Cooking™ non sono state trovate (batteria scarica, fuori portata, ecc.).	Sostituire la batteria: controllare lo stato con l'app Hestan in caso di incertezza.
E67	Sul display compare E67, mentre il tasto Hestan Cue lampeggia.	Pentole Celsius°Cooking™ mancanti.	Se il cappuccio è montato correttamente; Sostituire la batteria - controllare lo stato con l'app Hestan in caso di incertezza.
E8	E8 appare sul display	Il ventilatore è bloccato (ad es. possibile a causa di un oggetto nel cassetto)	Sbloccare il ventilatore; scollegare l'elettrodomestico dalla tensione principale per 10 secondi
☐☐☐	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

## 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
Wi-Fi icona non mostrata	Wi-Fi disabilitato	Il piano cottura deve essere spento, quindi toccare il tasto di accensione/spegnimento  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. Garantire una rete a 2,4 GHz e visibile. Se il segnale è troppo debole, provare ad avvicinare il router di rete.
Il piano di cottura viene mostrato scollegato sull'app mobile	Wi-Fi disabilitato o problemi con la rete domestica.	Garantire che il Wi-Fi sia abilitato e la connessione Internet della rete domestica funzioni. Se necessario, ripetere la configurazione della connessione.
Altro problema con Wi-Fi	Cause diverse.	Per prima cosa disabilitare e abilitare nuovamente il Wi-Fi. Assicurarsi che la connessione Internet della tua rete domestica funzioni. Se necessario, ripetere la configurazione della connessione. Ulteriore risoluzione dei problemi è disponibile su <a href="http://www.connectlife.io">www.connectlife.io</a> 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.



## **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 85°C. Anche se l'apparecchiatura non diventa calda, il calore prodotto dai fornelli può scolorire o deformare le superfici.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura deve essere piatto.
- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi degli apparecchi a gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che riversano l'aria nella stanza).
- Le cappe aspiranti e altri apparecchi che estraggono i vapori di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente portare ad avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo aver installato una cappa aspirante o un altro aspiratore di vapori, il funzionamento degli apparecchi con aspirazione dei fumi deve essere testato da una persona competente per garantire che i gas di combustione non rifluiscono.
- 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.

# Installazione

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

- L'apparecchio non deve essere collegato alla presa elettrica tramite adattatori multi-presa o prolunghe, poiché ciò non ne garantirebbe la sicurezza.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

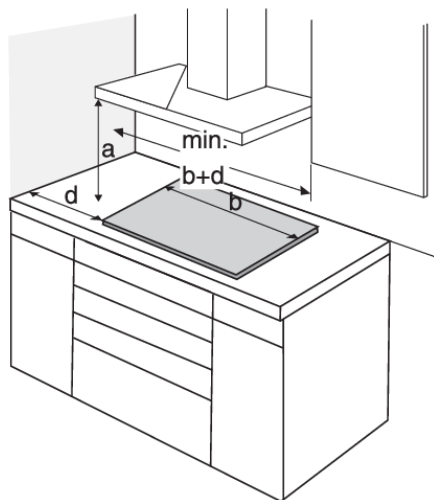
## AVVISO!

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

## **Manutenzione**

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

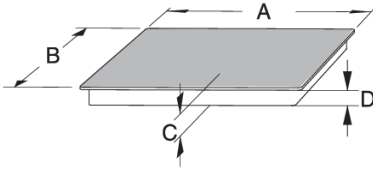
## Installazione di un piano cottura integrato



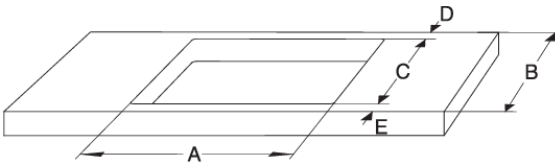
L'uso di finiture in legno massello sui piani di lavoro dietro i piani cottura è consentito se la spaziatura minima rimane la stessa come indicata nelle immagini di installazione.

a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

## Dimensioni



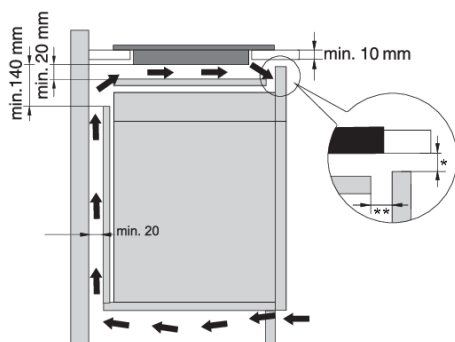
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zone	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

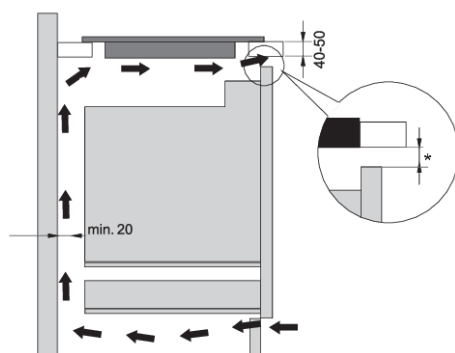
## Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina

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



### Mobile basso senza forno

- Nella parete posteriore del mobile deve essere presente un'apertura di altezza non inferiore a 140 mm lungo l'intera larghezza del mobile.
  - Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto tutta la lunghezza del piano a induzione. Tra l'estremità inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio devono esserci almeno 20 mm di spazio libero. Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.
- Il piano di cottura è dotato di una ventola posta nella parte inferiore. Se c'è un cassetto sotto il ripiano della cucina, non bisogna conservarci piccoli oggetti o carta, poiché potrebbero essere aspirati rovinando in tal modo la ventola o il sistema di raffreddamento. Inoltre, non si devono tenere nel cassetto neanche pellicole di alluminio, sostanze infiammabili (come spray) o liquidi. Tenere tali materiali lontani dal piano di cottura. Pericolo di esplosione! Dovrebbero esserci almeno 20 mm di spazio libero tra il contenuto del cassetto e le prese d'aria della ventola.



### Armadio inferiore con forno

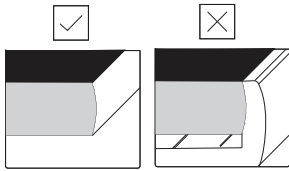
- L'installazione di un forno sotto il piano cottura a induzione è possibile per i forni con ventola di raffreddamento. Prima di installare il forno, è necessario rimuovere la parete posteriore del mobile da cucina nella zona dell'apertura per l'installazione. Inoltre, dovrebbe esserci un'apertura di almeno 6 mm sul lato anteriore, lungo l'intera larghezza del mobile.
- Se altri apparecchi sono installati sotto il piano cottura a induzione, non possiamo garantirne il corretto funzionamento.

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

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

## Montaggio a incasso nel piano di lavoro

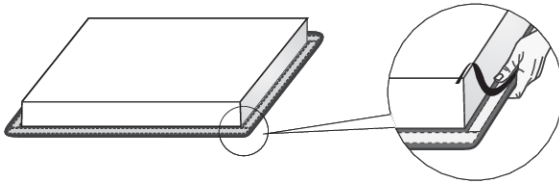
Gli apparecchi senza bordi sfaccettati o cornici decorative sono adatti per il montaggio a incasso.



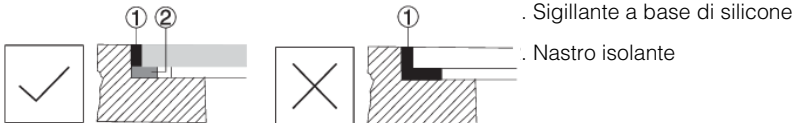
- bordo spazzolato
- cornice decorativa

## Installazione dell'apparecchio

L'apparecchio può essere installato esclusivamente su un piano di lavoro resistente al calore e all'acqua, ad esempio in pietra (naturale: marmo, granito) o legno massiccio (i bordi lungo il perimetro devono essere sigillati). Nel caso in cui venga installato su un piano di lavoro in ceramica, legno o vetro, è necessario utilizzare una sottostruttura in legno. Tale struttura non è in dotazione con l'apparecchio. La dimensione interna dell'unità base deve essere almeno pari alla sagoma interna dell'apparecchio. Solo in questo modo l'apparecchio può essere riparato accedendo dal lato inferiore, nel caso in cui dovesse verificarsi un problema. Attaccare il nastro sigillante lungo il perimetro della parte inferiore del pannello di vetro.



Per prima cosa, far passare il cavo di alimentazione attraverso l'apertura. Posizionare l'apparecchio al centro dell'apertura. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere il capitolo Installazione tecnica). Prima di sigillare l'apparecchio, verificarne il funzionamento. Sigillare la fessura tra l'apparecchio e il ripiano della cucina utilizzando un sigillante siliconico. Il sigillante siliconico utilizzato per sigillare l'apparecchio deve essere resistente alla temperatura (fino ad almeno 160 °C). Lasciare il sigillante siliconico utilizzando uno strumento idoneo. Osservare le istruzioni per l'uso del sigillante siliconico selezionato. Non accendere l'apparecchio finché il sigillante siliconico non si è asciugato completamente.



① . Sigillante a base di silicone

① . Nastro isolante

## AVVISO!

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.

# Installazione

## Rimozione dell'apparecchio installato

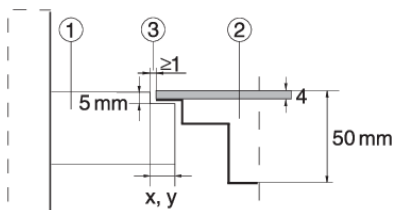
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Utilizzare uno strumento adatto per rimuovere la guarnizione in silicone dal perimetro. Rimuovere l'apparecchio spingendolo verso l'alto dal lato inferiore.

### ⚠ AVVISO!

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

### ⚠ AVVISO!

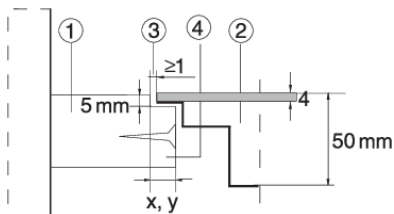
Il servizio di assistenza è responsabile solo per la riparazione e la manutenzione del piano di cottura. Consultare il proprio rivenditore specializzato di attrezzature da cucina in merito alla reinstallazione del piano di cottura a incasso.



### 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).

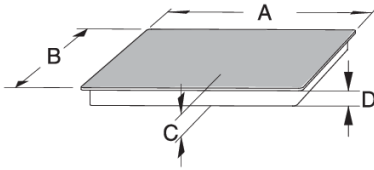


### Piano in ceramica, legno o vetro

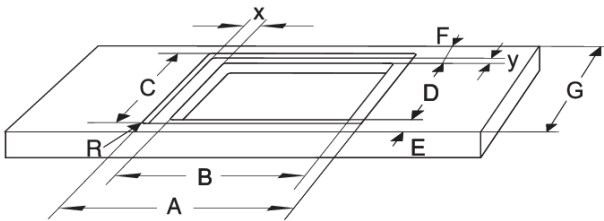
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura
4. Cornice in legno, spessore 16 mm.



Installazione sul piano di lavoro - montaggio a incasso (a seconda del modello)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (zona 4)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (zona 5)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

## ⚠ AVVISIO!

Se il forno è installato sotto un piano di cottura a incasso, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 38 mm.

## ⚠ AVVISIO!

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.

# Installazione

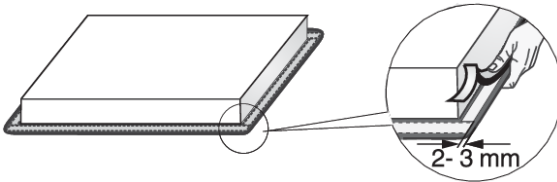
## Montaggio della guarnizione in schiuma

### 🔧 INFORMAZIONE!

Alcuni apparecchi vengono forniti con la guarnizione già montata!

Prima di installare l'apparecchio nel piano di lavoro della cucina, fissare la guarnizione in schiuma fornita con l'apparecchio sul lato inferiore del piano di cottura in vetroceramica.

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Fissare la guarnizione sul lato inferiore del vetro (2-3 mm dal bordo). La guarnizione deve essere applicata lungo tutto il bordo del vetro. La guarnizione non deve coincidere negli angoli.
- Quando si monta la guarnizione, assicurarsi che non sia danneggiata o in contatto con oggetti appuntiti.



### ⚠ AVVISO!

Non installare l'apparecchio senza questa guarnizione!

- Il piano di lavoro deve essere completamente livellato.
- Proteggere le superfici ritagliate.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- La protezione della rete elettrica deve essere conforme alle normative pertinenti.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia conforme alla tensione della rete elettrica.
- Nell'installazione elettrica dovrebbe esserci un dispositivo di commutazione in grado di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete elettrica, con una distanza minima di 3 mm tra i contatti quando è aperto. I dispositivi adatti includono fusibili, interruttori di protezione ecc.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- Dopo l'installazione, le parti sotto tensione ed isolate devono essere protette contro il contatto.

## Collegamento

1. 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.
2. Aprire il coperchio della morsettiera di connessione.
3. Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.
4. I ponticelli sono forniti separatamente.
5. Modificare la limitazione di potenza in Impostazioni quando necessario. Vedere il capitolo Impostazioni **Con** per l'impostazione della connessione.

### AVVISO!

L'apparecchio può essere collegato solo da un esperto autorizzato. Il falso contatto può distruggere parti dell'apparecchio. In tal caso, non esiste alcun diritto alla garanzia. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione.

### **Cavo di alimentazione**

- Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione.

### **Diagramma del collegamento**

Per tipi di apparecchi: BI3CA... .

### **NOTA!**

Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup> per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente che devono essere adeguate agli interruttori automatici:

# Impianto elettrico

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
1x16A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x13A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x10A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x06A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>

La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~.



1 fase, 1 conduttore neutro (220–240 V~, 50/60 Hz)

**L** = nero/marrone

**N** = blu

 = giallo-verde

Per tipi di apparecchi: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

## NOTA!

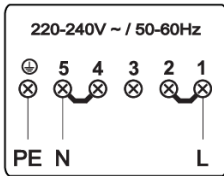
Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. La tensione tra le linee deve essere 380–415 V~. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere almeno come indicato dalla tabella per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente che devono essere adeguate agli interruttori automatici:

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
2x16A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fasi, 2 conduttori neutro	H05VV-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
1x32A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x25A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x20A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x16A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x13A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

1x10A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x06A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

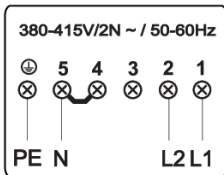
Sono possibili le seguenti connessioni.



1 fase, 1 conduttore neutro (220–240 V~, 50/60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale è necessario un fusibile da 32A.

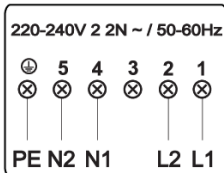
Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.



2 fasi, 1 conduttore neutro (380–415 V 2N~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale sono necessari due fusibili da 16A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5.



(solo per NL)

2 fasi, 2 conduttori neutri (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale sono necessari due fusibili da 16A.

Le 2 fasi (L1 e L2) devono essere allacciate ad un solo e medesimo interruttore di dispersione a terra. Non è consentito far funzionare L1/N1 con un interruttore di dispersione a terra diverso da L2/N2.

Per tipi di apparecchi: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

## NOTA!

Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

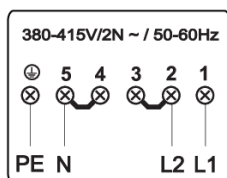
La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. La tensione tra le linee deve essere 380–415 V~. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere almeno come indicato dalla tabella per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente che devono essere adeguate agli interruttori automatici:

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
3x16A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3x13A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>

# Impianto elettrico

3x10A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3x06A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fasi, 2 conduttori neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2x32A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>

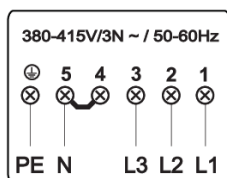
Sono possibili le seguenti connessioni.



2 fasi, 1 conduttore neutro (380–415 V 2N~, 50-60 Hz).

Per raggiungere la potenza massima nominale sono necessari due fusibili da 32A.

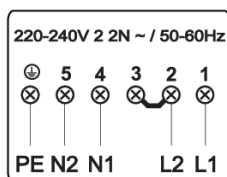
Installare un cavo di collegamento tra i terminali 2 e 3 e tra i terminali 4 e 5.



3 fasi, 1 conduttore neutro (380–415 V 3N~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale sono necessari tre fusibili da 16A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5.



(solo per NL)

2 fasi, 2 conduttori neutri (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale sono necessari due fusibili da 16A.

Le 2 fasi (L1 e L2) devono essere assicurate da un unico interruttore differenziale. Non è consentito far funzionare L1/N1 con un interruttore differenziale diverso da L2/N2.

Installare un ponticello tra i terminali 2 e 3!

## Collegamento solo per BE

1. Controllare la tensione. Prima di collegare l'elettrodomestico accertarsi che la tensione riportata sulla targhetta corrisponda alla tensione della propria rete elettrica. La tensione della rete elettrica (220–240 V tra L1 e L2) deve essere verificata da un esperto, utilizzando un dispositivo di misurazione appropriato.
2. Aprire il coperchio della morsettieria di connessione.
3. Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.

4. I ponticelli sono forniti separatamente.
5. Modificare la limitazione di potenza in Impostazioni quando necessario. Vedere il capitolo Impostazioni **Con** per l'impostazione della connessione.

## AVVISIO!

L'apparecchio può essere collegato solo da un esperto autorizzato. Il falso contatto può distruggere parti dell'apparecchio. In tal caso, non esiste alcun diritto alla garanzia. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione.

### Cavo di alimentazione

- Far passare il cavo di alimentazione attraverso un pressacavo (morsetto) che protegga il cavo dall'estrazione.

### Diagramma del collegamento

Per tipi di apparecchi: BI3CA... .

## NOTA!

Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm<sup>2</sup> per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente che devono essere adeguate agli interruttori automatici:

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
1x16A	Conduttori a 2 fasi	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x13A	Conduttori a 2 fasi	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x10A	Conduttori a 2 fasi	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x06A	Conduttori a 2 fasi	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>

La tensione tra i conduttori di linea deve essere di 220–240 V~.



Conduttori a 2 fasi (220–240 V~, 50-60 Hz)

**L1** = nero/marrone

**L2** = blu

 = giallo-verde

Per tipi di apparecchi: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

# Impianto elettrico

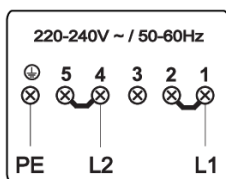
## NOTA!

Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

La tensione tra le linee deve essere di 220–240 V~. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere almeno quella indicata nella tabella per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente, che devono essere regolate in base agli interruttori:

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
2x16A	Conduttori trifase	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	Conduttori trifase	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	Conduttori trifase	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	Conduttori trifase	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
1x32A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x25A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x20A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x16A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x13A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x10A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x06A	Conduttori a 2 fasi	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

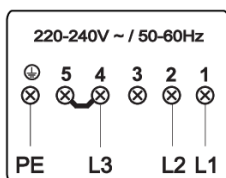
Sono possibili le seguenti connessioni.



2 fasi (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale è necessario un fusibile da 32A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.



3 fasi (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

Per raggiungere la potenza massima nominale è necessario un fusibile da 32A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 4 e 5.

Per tipi di apparecchi: B19CA..., B19CB..., B19CC....



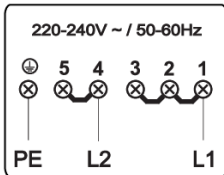
## NOTA!

Nota: il tipo di apparecchio è riportato sulla targhetta identificativa sul fondo dell'apparecchio.

La tensione tra le linee deve essere di 220–240 V~. L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere almeno quella indicata nella tabella per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente, che devono essere regolate in base agli interruttori:

Impostazioni attuali del limitatore	Tipo di connessione	Cavo di alimentazione	Numero e sezione trasversale dei fili del cavo di alimentazione
3x16A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x13A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x10A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x06A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
2x16A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	Conduttori trifase	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

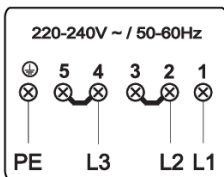
Sono possibili le seguenti connessioni.



2 fasi (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

Per raggiungere la potenza massima nominale è necessario un fusibile da 48A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.



3 fasi (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

Per raggiungere la potenza massima nominale è necessario un fusibile da 48A.

Installare un cavo di collegamento tra i terminali 2 e 3 e tra i terminali 4 e 5.

## Limitatore di corrente

Vedere il capitolo Impostazioni, sotto il parametro **Con** - Limitatore di corrente per impostare il parametro. Questo parametro deve essere impostato prima di appoggiare qualsiasi pentola sul piano o attivare la zona di cottura.

### 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 i regolamenti sulla sicurezza e le istruzioni di installazione.

### AVVISO!

L'impostazione di un valore inferiore del parametro Limitatore di corrente può causare una prestazione ridotta del piano cottura a induzione.

## Smaltimento della confezione e dell'apparecchio

Nella produzione di questo apparecchio sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire questo apparecchio in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita utile. Chiedere alle autorità ulteriori informazioni al 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 indicare la necessità di smaltimento separato degli elettrodomestici, sul prodotto è presente il simbolo di un cestino dei rifiuti con una croce. Ciò significa che al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

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

### **Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le direttive, le decisioni e i regolamenti europei applicabili e i requisiti elencati nelle norme di riferimento.

## Etichetta ambientale

<b>Tipo di imballaggio</b>	<b>Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)</b>	<b>Dove riciclare (*)</b>
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.

# Informazioni sulla conformità

<b>Tipo di apparecchiatura radio:</b>	<b>Modulo WiFi</b> (variante 1)	<b>Modulo HLW3215-TG01</b> (variante 2)
<b>Indicatore Wi-Fi</b>		
Intervallo di frequenza operativa:	2.412 GHz - 2.472 GHz	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
Potenza massima in uscita:	17,7 dBm EIRP	≤10 dBm/MHz (EIRP) (guadagno d'antenna <10 dBi)
Guadagno massimo dell'antenna:	2,7 dBi	Guadagno: 0 dBi
<b>Indicatore Bluetooth:</b>		
Intervallo di frequenza:	/	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Uscita portante:	/	6 dBm (≤10 dBm)
Tipo di emissione:	/	F1D

Tipo di apparecchiatura radio:	<b>HSCIM - 1 modulo</b>
Intervallo di frequenza:	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Uscita portante:	<10 dBm
Tipo di emissione:	G1D

Con la presente, ASKO si dichiara che l'apparecchiatura radio sopra menzionata è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della Dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: [www.celsiuscooking.com/DoC](http://www.celsiuscooking.com/DoC).

# Appunti personali

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • [WWW.ASKO.COM](http://WWW.ASKO.COM)



830403-a10

CE