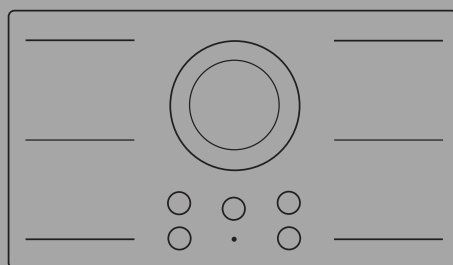


 **ASKO**
Inspired by Scandinavia



ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione
IT (IT)

HID144/654/754/865MC
HID925/945/956MC
HID352/654/754GC
HID824/956/965GC
HID144/754/865MFC
HID925/956MFC

Sommario

Introduzione	3	Funzionamento	29
Gentile cliente!	3	Accensione/spegnimento del piano cottura	29
Avvisi di sicurezza	5	Sicurezza bambini	29
Istruzioni di sicurezza generali	5	Cucinare	30
Pericolo di incendio!	5	Cottura standard	30
Famiglie con bambini e persone con necessità particolari	5	Funzione di spostamento	31
Rischio di scosse elettriche!	6	Distribuzione della potenza delle zone cottura	31
Informazioni importanti	7	Collegamento automatico della zona di cottura	31
Installazione	8	Modalità Chef	32
Installazione di un piano cottura integrato	8	Pausa	32
Prese d'aria nell'armadio inferiore della cucina	9	Funzione di richiamo	33
Montaggio a incasso nel piano di lavoro	10	Funzioni timer	33
Montaggio della guarnizione in schiuma	14	Zona di cottura calda	34
Connessione	15	Protezione da surriscaldamento	34
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	15	Cucinare con il menu PLUS	35
Collegamento	15	Cucinare con Celsius°Cooking™	37
Limitatore di corrente	18	Cucinare con le pentole Celsius°Cooking™ e i programmi Hestan Cue.	38
Il vostro piano cottura	19	Connettività Wi-Fi/ConnectLife	43
Piano cottura a induzione	19	Controllo della cappa	46
Sicurezza	20	Aggiornamento del firmware	48
Temperatura di sicurezza	20	Impostazioni	49
Limitatore del tempo di cottura	20	Manutenzione	52
Utilizzo	21	Pulizia	52
Come usare i comandi touch	21	Ricerca dei guasti	53
Cottura a induzione	21	Indicazioni generali	53
Come funziona l'induzione	22	Risoluzione dei problemi Wi-Fi	55
Pentole	23	Aspetti ambientali	56
Rumori di induzione	25	Smaltimento della confezione e dell'apparecchio	56
Impostazioni del livello di potenza	26		
Pannello di controllo	27		
Indicazioni sul display	28		

Gentile cliente!

Benvenuto nella nostra famiglia ASKO 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

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

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

Istruzioni di sicurezza generali

L'apparecchio non è progettato per essere controllato con timer esterni o sistemi di controllo speciali.

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

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, 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.

Non posare sulla zona di induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, in quanto possono diventare molto caldi.

Dopo l'uso, disattivare il piano cottura tramite gli appositi comandi; non affidarsi unicamente al sistema di rilevamento della pentola.

Pericolo di incendio!

Pericolo di incendio: Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Famiglie con bambini e persone con necessità particolari

I bambini di età di otto anni e superiore e le persone con le capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e di conoscenza possono usare l'apparecchio solo sotto opportuna sorveglianza o, se hanno ricevuto le istruzioni adeguate riguardanti l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non devono pulire l'apparecchio e effettuare lavori di manutenzione senza un'adeguata supervisione.

I bambini devono essere tenuti sotto controllo quando usano l'apparecchio e fare attenzione che non ci giochino.

AVVISO!

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Tenere lontano dai bambini.

AVVERTENZA: Le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.

Rischio di scosse elettriche!

AVVISO!

AVVERTENZA: Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano cottura con grassi o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.

AVVISO: Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.

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

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

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

Se un altro apparecchio elettrico è collegato a una presa di corrente CA vicino all'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con zone di cottura calde.

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

Se usata come piano d'appoggio, la superficie di cottura in vetroceramica può danneggiarsi o subire graffi. Non riscaldare mai gli alimenti in fogli di alluminio o in contenitori di plastica sul piano di cottura. Tali fogli o contenitori possono sciogliersi e provocare incendi o danni al piano di cottura.

Non conservare oggetti sensibili alla temperatura sotto l'apparecchio, come detersivi, bombolette spray ecc.

AVVISO!

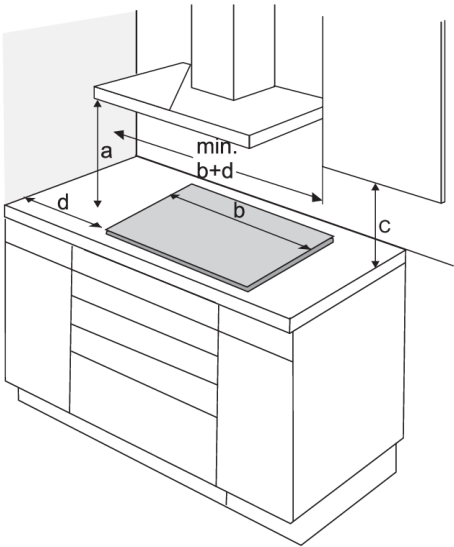
Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

Informazioni sulla conformità

Tipo di apparecchiatura radio:	Modulo WiFi
Intervallo di frequenza operativa:	2.412 GHz - 2.472 GHz
Potenza massima in uscita:	17,7dBm EIRP
Guadagno massimo dell'antenna:	2,7dBi
Tipo di apparecchiatura radio:	HSCIM - 1 modulo
Intervallo di frequenza:	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Uscita portante:	<10 dBm
Tipo di emissione:	G1D

Con la presente, ASKO e ATAG dichiarano che l'apparecchiatura radio sopracitata 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.

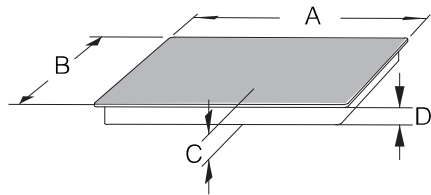
Installazione di un piano cottura integrato



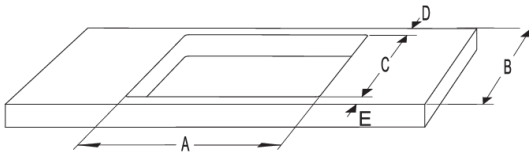
L'uso di profili angolari in legno massiccio sui piani di lavoro dietro la zona di cottura è consentito solo se lo spazio tra il profilo e il piano cottura non è inferiore a quanto indicato nei piani di installazione.

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

Dimensioni



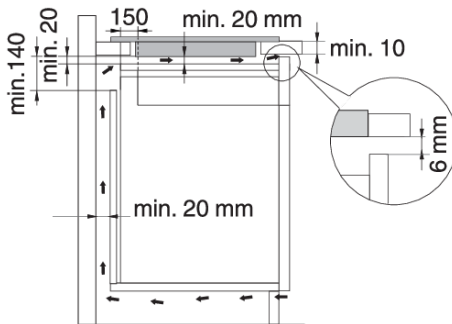
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	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

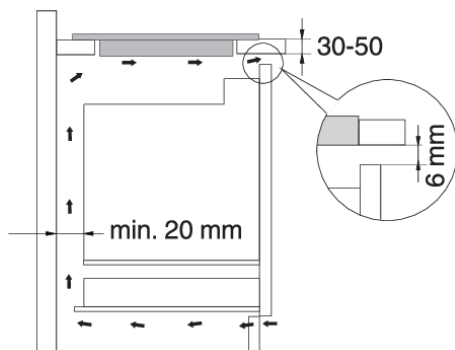
- Per un normale funzionamento dell'elettronica sul piano cottura a induzione è necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente.



Armadio inferiore con un cassetto

- Sul retro dell'elemento del mobile, il taglio deve essere obbligatoriamente di minimo 140 mm di altezza, su tutta la larghezza dell'elemento. Deve anche essere garantita una apertura minima di 6 mm sulla parte anteriore, lungo l'intera lunghezza dell'elemento.
- Un pannello divisorio orizzontale deve essere installato sotto tutta la lunghezza del piano di cottura avendo la distanza dal bordo inferiore di almeno 20 mm. Dalla parte posteriore deve essere assicurata una ventilazione adeguata.
- Il piano cottura è dotato di una ventola situata nella sua parte inferiore. Se è presente un cassetto sotto l'armadio da cucina, non utilizzarlo per riporre piccoli oggetti o carta poiché, se aspirati nella ventola, potrebbero danneggiare la ventola e il sistema di raffreddamento. Inoltre, non utilizzare il cassetto per conservare fogli di alluminio o sostanze o liquidi infiammabili (come spray). Tenere tali sostanze lontano dal piano cottura. Pericolo di esplosione! Dovrebbero esserci almeno 20 mm di spazio tra il contenuto del cassetto e le prese d'aria della ventola.

Installazione

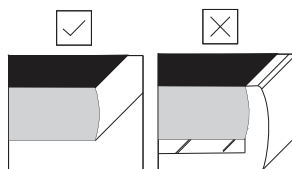


Armadio inferiore con forno

- 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 lunghezza del mobile.
- Se altri apparecchi sono installati sotto il piano cottura a induzione, non possiamo garantirne il corretto funzionamento.

Montaggio a incasso nel piano di lavoro

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

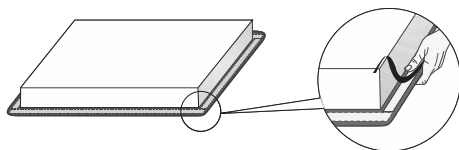


☒ bordo spazzolato

☐ cornice decorativa

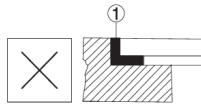
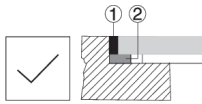
Installazione dell'apparecchio

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 la sagoma. Posizionare l'apparecchio al centro della sagoma. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (vedere le istruzioni per il collegamento dell'apparecchio). Prima di sigillare l'apparecchio, verificarne il funzionamento. Sigillare la fessura tra l'apparecchio e il piano di lavoro utilizzando un sigillante a base di silicone. Il sigillante a base di silicone utilizzato per sigillare l'apparecchio deve essere resistente al calore (almeno fino a 160 °C). Stendere il sigillante a base di silicone utilizzando uno strumento adeguato. Osservare

le istruzioni per l'uso del sigillante in silicone selezionato. Non accendere l'apparecchio finché il sigillante a base di silicone non si sarà asciugato completamente.



1. Sigillante a base di silicone
2. Nastro isolante

⚠ AVVISIO!

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.

Rimozione dell'apparecchio installato

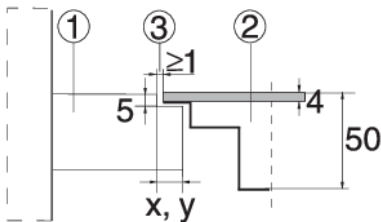
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Utilizzare uno strumento adatto per rimuovere la guarnizione in silicone dal perimetro. Rimuovere l'apparecchio spingendolo verso l'alto dal lato inferiore.

⚠ AVVISIO!

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

⚠ 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.

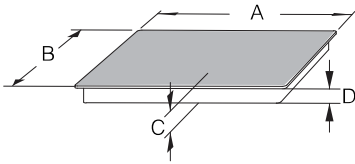


Piano in pietra naturale

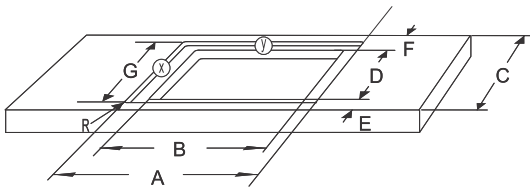
1. Piano
2. Apparecchiatura
3. Fessura

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).

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	600	490-492	50	40	514-515	6	82	12
80 cm (zona 4)	804-805	750-752	600	490-492	50	40	514-515	6	17	12
80 cm (zona 5)	804-805	770-772	600	490-492	50	40	514-515	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	600	490-492	50	40	514-515	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	500	385-387	50	40	414-415	6	22	14

⚠ AVVISO!

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

⚠ AVVISO!

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

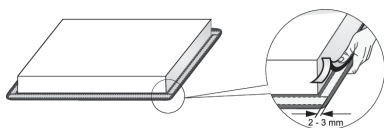
Montaggio della guarnizione in schiuma

❗ 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.



⚠ AVVISIO!

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 che trasportano corrente elettrica e le parti isolate devono essere protette dal 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 morsettieria di connessione.
3. Collegare i cavi in base al tipo di apparecchio.
4. I ponticelli sono forniti sul morsetto di 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... .

L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere di almeno 1,5 mm² 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	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5mm ²
1x13A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5mm ²
1x10A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5mm ²
1x06A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x1,5mm ²

Connessione

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

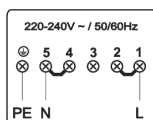
Per tipi di apparecchi: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

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	4x1,5mm ²
2x13A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5mm ²
2x10A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5mm ²
2x06A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05VV-F	4x1,5mm ²
2x16A	2 fasi, 2 conduttori neutro	H05VV-F	5x1,5mm ²
1x32A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x25A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x20A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x16A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x13A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x10A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²
1x06A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05VV-F	3x4,0mm ²

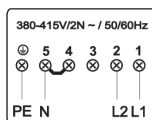
Sono possibili le seguenti connessioni.



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

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

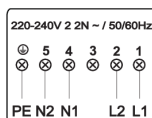
Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.



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....

La tensione tra linea e conduttore neutro deve essere 220–240 V~. La tensione tra le linee deve essere 380–415 V~.

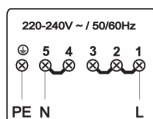
L'area della sezione trasversale del nucleo del cavo di alimentazione deve essere almeno come indicato dalla tabella per le seguenti impostazioni del limitatore di corrente che devono essere adeguate agli interruttori automatici:

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	5x1,5mm ²
3x13A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5mm ²
3x10A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5mm ²
3x06A	3 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	5x1,5mm ²
2x16A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x1,5mm ²
2x13A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x1,5mm ²
2x10A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x1,5mm ²
2x06A	2 fasi, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	4x1,5mm ²
2x16A	2 fasi, 2 conduttori neutro	H05V2V2-F	5x1,5mm ²
1x40A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x6,0mm ²
1x35A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x6,0mm ²
1x32A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x4,0mm ²
1x25A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x4,0mm ²
1x20A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x4,0mm ²

Connessione

1x16A	1 fase, 1 conduttore neutro	H05V2V2-F	3x4,0mm ²
-------	-----------------------------	-----------	----------------------

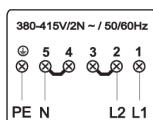
Sono possibili le seguenti connessioni.



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

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

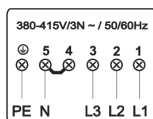
Installare un cavo di collegamento tra i terminali 1 e 2 e tra i terminali 4 e 5.



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

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

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 posizionare qualsiasi pentola sul piano cottura o attivare la zona di cottura

⚠ AVVISIO!

L'impostazione del limitatore di corrente deve essere configurata in base alla connessione e agli interruttori automatici da un installatore registrato e qualificato. Leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni di installazione.

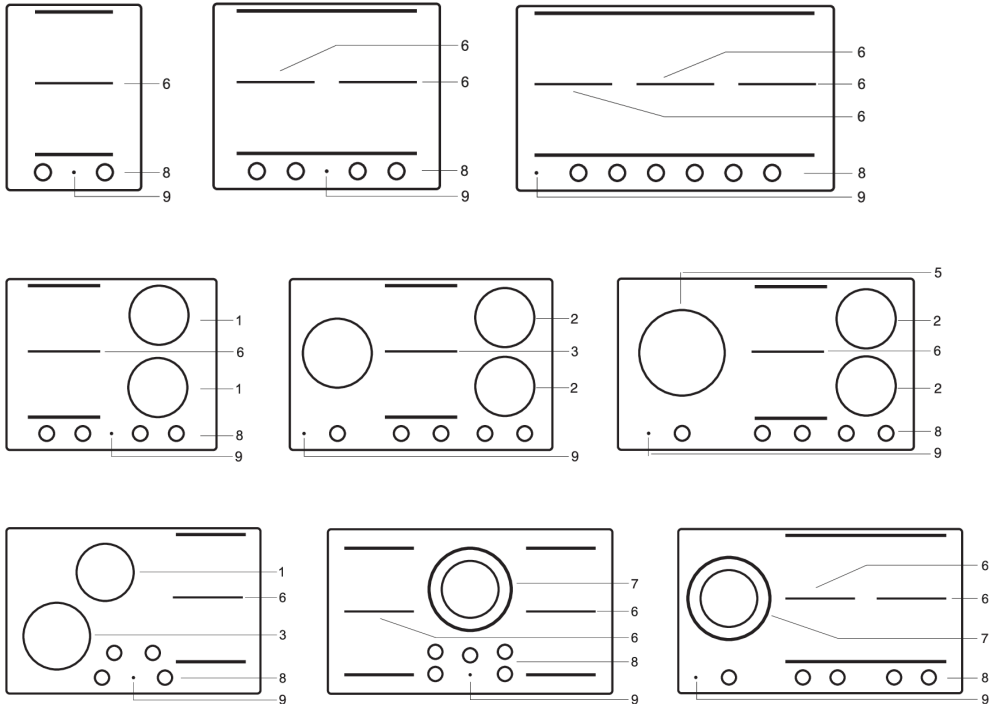
⚠ AVVISIO!

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

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 di cottura $\varnothing$ 18 cm - 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Zona di cottura $\varnothing$ 18 cm - 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Zona di cottura $\varnothing$ 21 cm - 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Zona di cottura $\varnothing$ 21 cm - 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Zona di cottura $\varnothing$ 26 cm - 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Zona cottura (ponte) 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Zona cottura Doppio anello:
 $\varnothing$ 18 cm - 1,85 - 3,0 kW (boost)
 $\varnothing$ 26 cm - 2,6 - 5,5 kW (boost)
8. Pannello di controllo (visibile solo quando il piano cottura è acceso)
9. Tasto a sfioramento On/Off

AVVISO!

Prima dell'uso, leggere prima le istruzioni di sicurezza separate!

Temperatura di sicurezza

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 pentola bolle a secco. In caso di temperature troppo elevate, la potenza si riduce automaticamente o il piano di cottura si spegne automaticamente.

Limitatore del tempo di cottura

Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza del vostro apparecchio di cottura. Entrerà in funzione se ci si dimentica di spegnere il piano di cottura.

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

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

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

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

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.

INFORMAZIONE!

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

Come usare i comandi touch

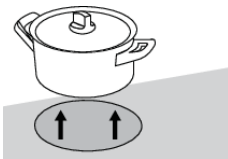
- Potrebbe volerci un po' ad abituarsi ai controlli touch se si è abituati ad altri controlli (rotativi). Posizionare la punta del dito sul controllo per ottenere i migliori risultati. Non è necessario applicare alcuna pressione.
- I sensori touch reagiscono solo alla leggera pressione di un dito. Non 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

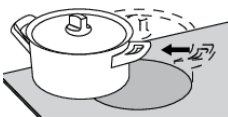
All'inizio la velocità della cottura a induzione sarà sorprendente. Soprattutto a impostazioni più elevate, cibi e liquidi bolliranno molto rapidamente. È meglio non lasciare le pentole incustodite per evitare che i liquidi trabocchino o le pentole bollano a secco.



Attenzione

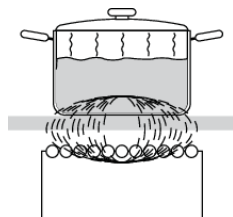
Granelli di sabbia, sale, zucchero o cristalli possono causare graffi che non possono essere rimossi.

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



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

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.

Pentole

Pentole per cottura a induzione

La cottura a induzione richiede una particolare qualità della pentola.

AVVISIO!

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

AVVISIO!

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



AVVISO!

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

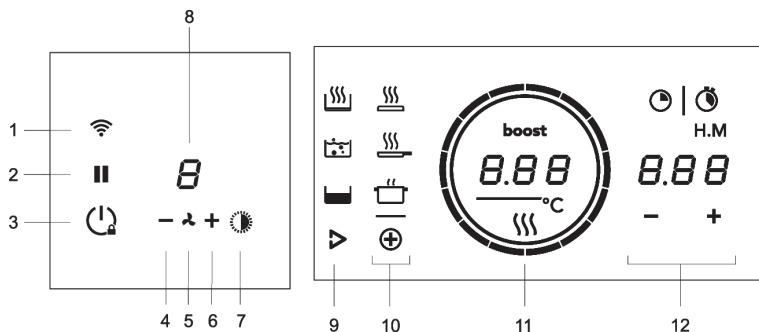
Per aumentare la durata e le prestazioni del sistema elettronico, l'apparecchio è dotato di ventole. Durante l'uso intenso dell'apparecchio, la ventola viene attivata per raffreddare l'apparecchio e si sentirà un ronzio. La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.

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.

Livello	Finalità
Utilizzare le impostazioni 1 - 5 per:	• cuocere il brodo a fuoco lento, • stufare la carne, • cuocere le verdure a fuoco lento, • fondere il cioccolato, • fare bollire, • fondere il formaggio.
Utilizzare le impostazioni 6 - 9 per:	• completerà la cottura di grandi quantità, • scongelare verdure dure, • friggere fette spesse di carne impanata.
Utilizzare le impostazioni 10-11 per:	• friggere pancake spessi, • friggere fette spesse di carne impanata, • friggere pancetta (grasso), • cucinare patate crude, • fare pesce impanato, • cucinare pesce, • friggere sottili fette di carne impanata.
Utilizzare le impostazioni 12 per:	• arrostitire la carne, • cucinare pesce, • cuocere le frittate, • friggere le patate bollite, • friggere cibi.
Usare le impostazioni boost per:	• portare velocemente a ebollizione il cibo o il liquido, • ridurre le verdure,

(il layout dell'interfaccia utente dipende dal modello)

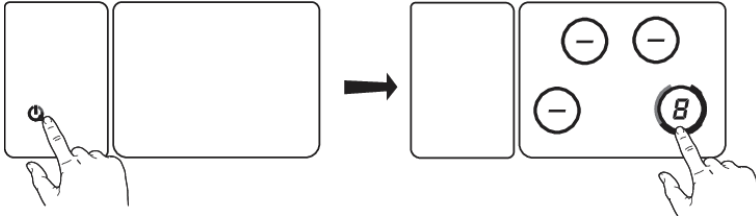


1. Connettività wi-fi
2. Pausa
 - Blocco tasti durante la pulizia
 - Metti in pausa e riprendi a cucinare
3. On/Off
 - Sicurezza bambini
4. Controllo della cappa
 - Meno
 - Ventola
 - Plus
 - Illuminazione
 - Display
5. Programmi HestanCue
 - Riscaldare e friggere
 - Bollire/cucinare con acqua
 - Cottura lenta o sous vide
6. Programmi PLUS
 - 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. Pericolo! Pericolo di ustioni.
E	Codice di errore; Vedere il capitolo "Risoluzione dei problemi"
⊕	Programmi PLUS
☼	Grill
☼	Frittura / wok
☼	Riscaldamento / mantenimento in caldo
▶	Programmi Hestan Cue
☼	Riscaldare e friggere
☼	Bollire/cucinare con acqua
☼	Cottura lenta o sous vide

Accensione/spegnimento del piano cottura

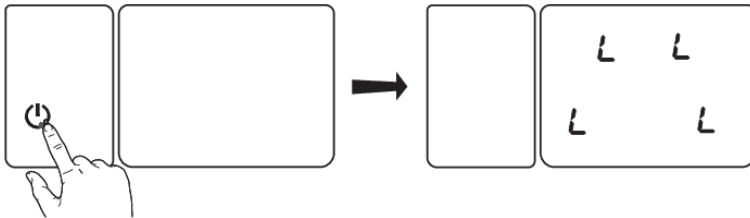


Toccare il tasto on / off  per accendere il piano cottura. Verrà emesso un breve segnale acustico. Gli anelli su tutti i cursori si illumineranno, quindi il cursore scomparirà gradualmente. Il cursore rimarrà acceso solo nelle zone di cottura selezionate su cui sono posizionate le pentole. Quando la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

Toccare il tasto on / off  e tenerlo premuto per 3 secondi. L'indicazione  apparirà su tutte le unità di visualizzazione della zona di cottura e i controlli del piano cottura saranno bloccati. Per sbloccare i controlli, procedere allo stesso modo. L'indicazione  insieme ai cursori apparirà su tutto il display della zona di cottura su cui sono presenti le pentole e i comandi del piano cottura saranno sbloccati.

INFORMAZIONE!

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

Funzionamento

Cucinare

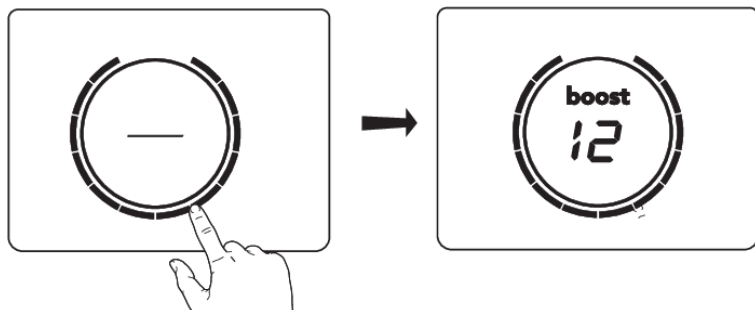
Sono disponibili tre modalità di cottura:

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

Cottura standard

Posizionare la pentola su una determinata zona di cottura. Impostare il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza può essere impostato facendo scorrere con un movimento circolare o toccando direttamente un'area o una posizione sul cursore. 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. **12** "boost" apparirà sul display. La funzione boost è ora attivata.

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 (vedi 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.

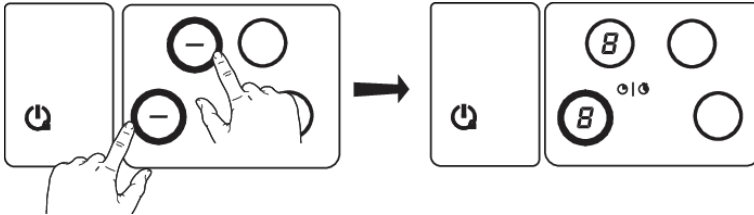
Funzione di spostamento

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.

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.

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, la funzione di riconoscimento della pentola riconoscerà la sua posizione e automaticamente collegherà le zone di cottura a seconda delle dimensioni della pentola (solo quando il piano era già acceso).

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.

Funzionamento

Modalità Chef

(solo su alcuni modelli)

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.

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

Per attivare questa modalità, toccare due cursori contemporaneamente per 3 secondi. Tutti i piani di cottura devono essere inattivi e le pentole HestanCue non devono essere assegnate. Per disattivare questa modalità, toccare due cursori 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!

Sollevare 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 HestanCue 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.

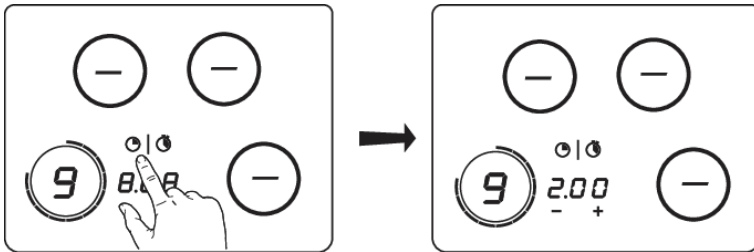
Anche i timer non sono in pausa.

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 riaccessibile. 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 **8.00** 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.

AVVISO!

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

Funzionamento

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

Impostazione della 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 tasto inizia a lampeggiare.
- 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

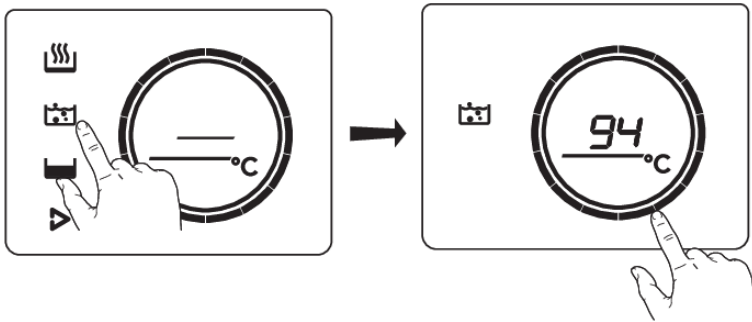
Il simbolo della zona calda  si accende se la zona di cottura non è attiva o non è presente una pentola sulla zona di cottura mentre la sua temperatura è superiore a 65 °C.

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.

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 consigliamo pentole Celsius°Cooking™ come padelle, pentole per chef o sonde, con funzioni separate (vedere 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 ti consente di scoprire tutta la potenza di Celsius°Cooking™, leggendo e comunicando informazioni esatte sulla temperatura dei tuoi ingredienti, quindi condividendo le informazioni con le funzioni intelligenti sul tuo piano cottura, dando risultati perfetti. L'attrezzatura è:



Sonda



Padella

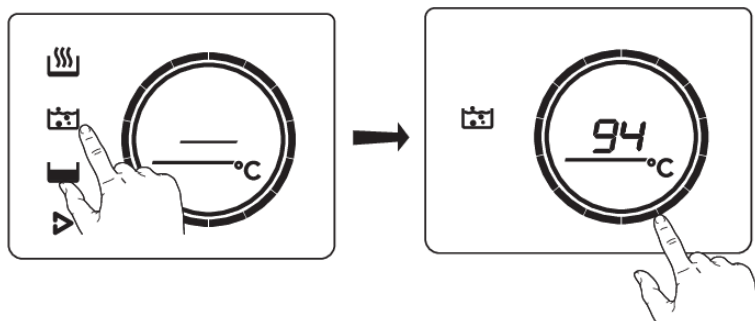


Padella dello chef

Con questi articoli e la Hestan Cue app, Celsius°Cooking™ è al completo. Collegali e fatti guidare dai sensori e da impostazioni e programmi ingegnosamente controllati verso pasti davvero deliziosi.

Scopri di più e guarda il sistema in azione su www.celsiuscooking.com, www.asko.com

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

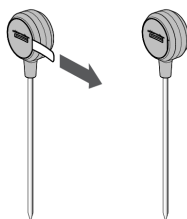


Questa opzione prevede la cottura utilizzando Celsius°Cooking™ (padella o pentola) che misura continuamente la temperatura all'interno della pentola o della sonda di temperatura Celsius°Cooking™. Tutte usano il collegamento Bluetooth per inviare informazioni sulla temperatura al piano cottura.

Preparazione del sistema

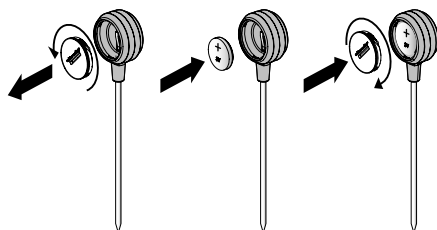
Prima di iniziare a cucinare, assicurati di completare tutti i passaggi di preparazione. In caso contrario, potresti incontrare difficoltà o causare inavvertitamente danni al sistema.

L'utilizzo di Celsius°Cooking™ assicura che le pentole siano sempre alla giusta temperatura necessaria per preparare il cibo che stai cucinando. Puoi azionare manualmente il piano cottura a induzione o con il tuo dispositivo intelligente utilizzando il Hestan Cue App.



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.

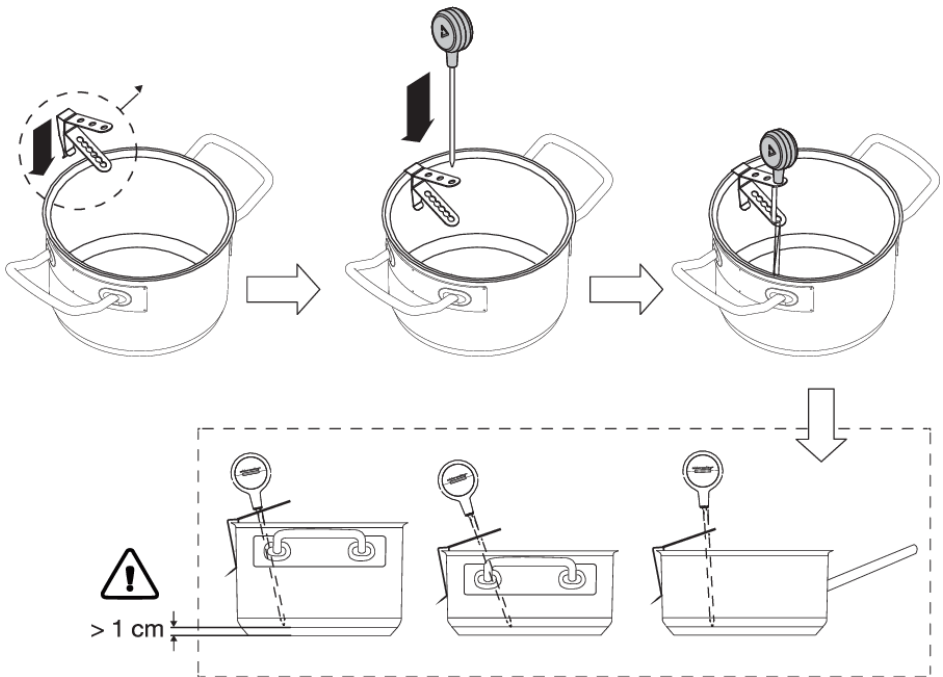


Installazione della batteria della sonda Celsius°Cooking™

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

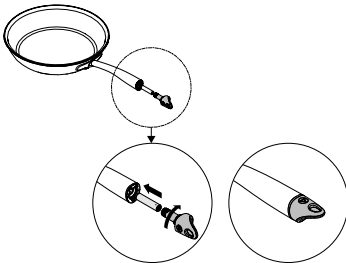
La sonda Celsius°Cooking™ può essere utilizzata con diversi tipi e dimensioni di pentole. Dato l'utilizzo di un supporto con fori diversi, la sonda può essere appesa in modi diversi.



1. Far scorrere il supporto sul bordo della padella.
2. Far scorrere il perno della sonda dall'alto verso l'interno del supporto. Fare riferimento alla tabella per il corretto posizionamento della sonda a seconda della padella utilizzata.
3. 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!



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.

Funzionamento

Assegnazione delle pentole alla zona di cottura

Accendere il piano cottura e attendere fino alla fine dell'animazione di avvio.

Posizionare la pentola Celsius°Cooking™ o una pentola normale dotata della sonda Celsius°Cooking™ sulla zona cottura desiderata. Dopo il rilevamento, toccare rapidamente due volte con la punta del dito il sensore del cappuccio o la custodia della sonda per attivarlo. Subito dopo il tasto modalità

Hestan Cue si ► illuminerà. Per assegnare la sonda, il tasto modalità Hestan Cue si ► accenderà su ogni possibile zona cottura. Premere il tasto modalità Hestan Cue sulla ► zona cottura necessaria. Il menu Hestan Cue verrà aperto. Premendolo brevemente di nuovo potrà 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 cottura viene fornito con dei programmi Hestan Cue integrati, ottimizzati per le pentole Celsius°Cooking™. Con il menu aperto è possibile scegliere tra 3 diversi metodi di cottura, con diversi intervalli di temperatura. Durante l'uso della sonda vengono mostrati solo due programmi Hestan Cue. Utilizzare quello 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.

Utilizzo della sonda come termometro di cottura

Quando una sonda Celsius°Cooking™ viene riconosciuta, può essere utilizzata anche come termometro per monitorare ad esempio la temperatura interna di un determinato piatto. Prima di tutto, è necessario sollevare la padella e poi posarla di nuovo. Assegnare quindi la sonda ad una zona cottura già in funzione, eventualmente in cottura a livello o con un programma del menu PLUS in esecuzione. La temperatura misurata viene visualizzata con luminosità attenuata.

Spegnere una zona di cottura

Toccare il cursore per la zona di cottura selezionata e tenerlo premuto per 3 secondi. Il segno - verrà visualizzato sul display.

Iniziare con l' Hestan Cue App



Puoi scaricare l' Hestan Cue App dall' Apple App Store o Google Play Store. Una volta accoppiata, l'app può essere utilizzata per controllare la tua sonda o padella Celsius°Cooking™. Ricca di ricette interessanti e tecniche testate da chef, l'app ti fornirà istruzioni dettagliate e video dimostrativi.

Cottura a fasi mediante l'uso dell'App Hestan Cue

Quando il menu è aperto e nessun programma Hestan Cue è stato scelto, c'è per circa 20 secondi la possibilità di collegarsi alla zona di cottura con l'App Hestan Cue. Una volta avviata l'App, il menu verrà chiuso. La temperatura impostata nell'App sarà visibile una volta attivata. La temperatura effettiva viene visualizzata in modo attenuato alternativamente alla temperatura impostata fintanto che non è raggiunta. Quando è necessaria l'interazione dell'utente, ad esempio la conferma di un

nuovo set point, il pulsante Hestan Cue lampeggerà ►. Le informazioni principali verranno visualizzate nell'App.

Registrazione e accoppiamento del tuo Celsius°Cooking™

- Dopo aver aperto l'App Hestan Cue ti verrà chiesto di accedere / creare un account. Gli utenti per la prima volta possono creare un nuovo account selezionando "Inizia" nella prima schermata. Devi accedere per utilizzare le funzionalità dell'app.
- Una volta creato un account, si verrà guidati attraverso il processo di associazione del piano cottura a induzione e delle pentole. I dispositivi si registreranno automaticamente e potranno essere rinominati e rimossi secondo necessità. **Prima di iniziare con il processo di associazione è necessario impostare il btP nelle impostazioni del piano cottura!**
- Potrebbe essere necessario aggiornare il firmware del piano cottura a induzione e delle pentole una volta che sono stati associati. L'app guiderà automaticamente l'utente attraverso questo processo che potrebbe richiedere alcuni minuti. Durante l'aggiornamento del firmware, assicurarsi di non chiudere, ridurre a icona o uscire dall'app. Se si verifica un problema durante un aggiornamento del firmware, riprovare chiudendo l'app ed effettuando nuovamente l'accesso per eseguire il processo. **Prima di aggiornare il firmware è necessario impostare FoA nelle impostazioni del piano cottura!**

Prima di iniziare a cucinare

Assicurati di quanto segue prima di cucinare con l'App Hestan Cue

- Il dispositivo intelligente è collegato ad una connessione Internet tramite WIFI (vedere la sezione Wifi/ConnectLife App).
- Il Bluetooth del tuo dispositivo intelligente è attivo (vedere la sezione impostazioni per informazioni riguardo le impostazioni Bluetooth del tuo piano cottura).
- Il volume dell'audio è alto e non disattivato sul tuo telefono o tablet.
- Celsius°Cooking™ Il piano cottura a induzione è collegato a una presa di corrente. Lo accenderai quando richiesto dall'app.
- Il piano cottura è associato alla Hestan Cue App.
- Avvia la Hestan Cue app e segui le istruzioni riportate nell'app.

Funzionamento

Informazioni sulla Hestan Cue App:

- La Hestan Cue app aiuterà a cucinare cibi migliori più spesso, comportandosi come un GPS da cucina. Permetterà di imparare nuove tecniche, combinazioni inedite e di acquisire sicurezza in cucina. Durante i primi utilizzi della Hestan Cue app potrà sembrare un po' insolito rinunciare alla routine di controllare e regolare continuamente il livello di potenza, ma fidandosi del sistema e seguendo le indicazioni il risultato sarà un pasto fantastico.
- Le nostre ricette guidano attraverso il processo di "Mise En Place", in cui si raccolgono e si preparano tutti gli ingredienti in anticipo. Ciò è particolarmente importante quando si cucina con la Hestan Cue app in quanto ogni ricetta è stata accuratamente programmata per dare risultati perfetti (non vogliamo che il salmone bruci mentre si cerca l'aglio!).
- Per molte ricette nella Hestan Cue app sarà chiesto di selezionare uno spessore per la proteina. È importante misurare con attenzione e precisione in che modo Hestan Cue calcolerà i tempi di cottura in base a tale valore. Consigliamo di misurare dalla parte più spessa del piatto per risultati ottimali, ma si dovrebbe avere un'idea di ciò che meglio si adatta alle proprie preferenze.
- Il tempering è un'altra tecnica utilizzata nella Hestan Cue app per garantire che la carne cuocia correttamente. Bisteche, cotolette e filetti cuociono in modo più uniforme quando vengono messi in padella a temperatura ambiente. Quindi in genere consigliamo di lasciare la carne non incartata sul piano di lavoro per 15-20 minuti prima di cuocerla. Normalmente, quando la salsa è pronta, anche la carne dovrebbe essere pronta per essere cucinata!

Salta una fase di cottura

Per saltare una fase corrente nell'app, il tasto Hestan Cue va premuto per circa 1 secondo.

Spegnere una zona di cottura

Lo spegnimento di una zona controllata Hestan Cue è possibile impostando nessun set-point di temperatura tramite lo cursore andando verso sinistra. Verrà mostrato un trattino. In alternativa un elemento del cursore o del desiderato pulsante Hestan Cue può essere premuto per almeno 3 secondi per disattivare la modalità Hestan Cue completamente.

INFORMAZIONE!

Potete utilizzare i programmi Hestan Cue su due diverse zone contemporaneamente, mentre l'app può essere assegnata a una sola zona di cottura. I programmi di Hestan Cue funzionano solo sulle zone Bridge.

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.

Connettività Wi-Fi/ConnectLife

Il piano cottura è dotato di un modulo Wi-Fi che consente all'apparecchio di connettersi a un dispositivo mobile come smartphone o tablet. Offre il monitoraggio dello stato del piano cottura e permette di aggiornare il firmware del piano cottura (vedere capitolo "Aggiornamento Firmware"). Per motivi di sicurezza non è possibile comandare, accendere o spegnere da remoto il piano cottura.

NOTA!

La funzione di monitoraggio tramite dispositivo mobile non deve essere utilizzata per sostituire la supervisione personale del processo di cottura direttamente sul piano cottura.

Requisiti:

Per utilizzare la connettività Wi-Fi del piano cottura, avrai bisogno di un router Wi-Fi a distanza ravvicinata. Il piano cottura supporta solo reti a 2,4 GHz. Se durante la configurazione della connessione la tua rete domestica non viene visualizzata, controlla le impostazioni del router per 2,4 GHz, che la rete non sia nascosta e che il segnale sia abbastanza forte.

Inoltre, è necessario un dispositivo mobile con l'app ConnectLife installata e un account utente registrato. (Vedere il capitolo "App mobile".)

Primi passaggi per configurare la connettività Wi-Fi:

Per iniziare con la connettività Wi-Fi, è necessario collegare il piano cottura alla rete domestica e accoppiarla al proprio account. A tal fine è necessaria l'app mobile e un account utente registrato (vedere il capitolo "App mobile").

Con i seguenti passaggi viene eseguita la "Configurazione della connessione":

1. Controllare i "Requisiti" come descritto sopra.
2. Accendere il piano cottura e assicurarsi che il Wi-Fi sia abilitato. Il simbolo Wi-Fi  dovrebbe lampeggiare o essere acceso.
3. Se il simbolo Wi-Fi  non è visibile, abilitare il Wi-Fi secondo "Abilita Wi-Fi", altrimenti proseguire con il passaggio successivo.
4. Entrare nel menu Wi-Fi tenendo premuto il simbolo Wi-Fi  per 3 secondi.
5.  viene visualizzato sul display del modulo principale. Se  è già lampeggiante, saltare il passaggio successivo e continuare con il passaggio dopo di quello.
6. Premere brevemente sul simbolo Wi-Fi. Dopo un breve periodo di tempo,  inizierà a lampeggiare. Questa modalità verrà disattivata automaticamente dopo 5 minuti.
7. Nell'app mobile, selezionare "Aggiungi dispositivo" e seguire le istruzioni.
8. Se il processo non riesce, attendere circa 10 minuti, quindi ripetere tutti i passaggi descritti.
9. *Opzionale:* Quando il processo è andato a buon fine e desideri aggiungere un altro utente, puoi utilizzare l'opzione "Accoppiamento" o "Scoperta" dell'app mobile insieme alla "Modalità di accoppiamento" **P**.

INFORMAZIONE!

Come rapida risoluzione dei problemi: in molti casi è utile disabilitare il modulo Wi-Fi e abilitarlo di nuovo. È inoltre possibile trovare ulteriore assistenza nel capitolo "Risoluzione dei problemi Wi-Fi".

Attiva il Wi-Fi:

- Il piano di cottura deve essere spento.
- Toccare il tasto on / off  e tenerlo premuto per 5 secondi.
- Viene emesso un breve segnale acustico. Il segno Wi-Fi  apparirà.

Disabilita Wi-Fi:

- Accedere al menu Wi-Fi come spiegato in "Menu Wi-Fi".
- Il modulo principale mostrerà una delle opzioni ,  oppure .
- Tenere premuto il simbolo Wi-Fi  per 3 secondi.
- Verrà emesso un breve segnale acustico. Il simbolo del Wi-Fi  sarà spento.

Menu Wi-Fi

Attiva il Wi-Fi:

Per attivare il menu Wi-Fi, accendere l'intero piano cottura premendo il tasto on/off . Premere il simbolo Wi-Fi  e tenerlo premuto per 3 secondi. A seconda dello stato Wi-Fi, ci sono da 1 a 3 opzioni disponibili nel menu. Utilizzare i tasti  e  per passare da una all'altra, se è disponibile più di 1 opzione. Confermare l'opzione selezionata premendo brevemente sul simbolo Wi-Fi .

Per chiudere il menu, toccare il tasto di accensione/spegnimento  o toccare un tasto qualsiasi sul cursore. Se non viene premuto alcun tasto entro 60 secondi, il menu si spegne automaticamente.

Configurazione della connessione:

 - viene visualizzato sul display del modulo principale. Dopo aver premuto brevemente il simbolo Wi-Fi , l'apparecchio è in "Modalità Impostazioni di Connessione" per 5 minuti.  lampeggerà e i segnali  e  si spegneranno. Nell'app mobile, avviare il processo per aggiungere l'apparecchio e seguire le istruzioni per impostare la rete.

Accoppiamento di un utente aggiuntivo:

P - viene visualizzato sul display del modulo principale. Dopo aver premuto brevemente sul simbolo Wi-Fi , l'apparecchio è in "Modalità di accoppiamento" per 180 secondi. Il simbolo Wi-Fi  lampeggerà e i segni  e  verranno spenti. Questa opzione richiede che il piano cottura sia già correttamente connesso al cloud (il simbolo Wi-Fi è costantemente acceso). Altrimenti procedere con l'opzione .

Nell'app mobile, avviare il processo per aggiungere l'apparecchio e seguire le istruzioni per accoppiare l'apparecchio.

Disaccoppia tutti gli utenti:

U - viene visualizzato sul display del modulo principale. Dopo aver premuto brevemente sul simbolo Wi-Fi , il simbolo Wi-Fi  lampeggerà 3 volte. L'apparecchio eliminerà tutti gli utenti associati e si disconetterà dal cloud.

AVVISO!

Con la selezione per disaccoppiare tutti gli utenti, tutti i dispositivi mobili collegati in precedenza non avranno più accesso per monitorare il piano cottura e il piano cottura si disconnette dal cloud. Per connettersi nuovamente al cloud e associare un dispositivo mobile, ripetere la configurazione della connessione.

Visualizzazione dello stato del Wi-Fi:

- Visualizzazione dello stato Wi-Fi:
- Configurazione in corso: Il simbolo Wi-Fi  lampeggerà.
- Collegato al router di rete domestica: Il simbolo Wi-Fi  lampeggerà.
- Connesso al router e al cloud della rete domestica: Il simbolo Wi-Fi  sarà costantemente acceso.



App mobile:

L'app **ConnectLife** è disponibile su Apple App Store e Google Play Store. Dopo l'accoppiamento al piano cottura, l'app può essere utilizzata per monitorare lo stato del piano di cottura.

È possibile trovare collegamenti diretti per i diversi negozi all'app ConnectLife su www.connectlife.io/getstarted e ulteriori informazioni sul sistema, supporto, funzionalità disponibili e opzioni aggiuntive su www.connectlife.io

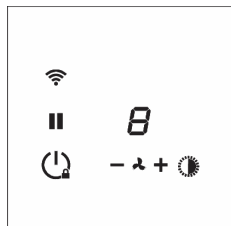
Iniziare con l'app mobile:

Inizia il tuo viaggio ConnectLife in 3 semplici passaggi. Controllare come aggiunta il capitolo "Primi passi per configurare la connettività Wi-Fi". Maggiori informazioni su www.connectlife.io/getstarted

1. Registrazione
 - Installare l'app ConnectLife (vedere "App mobile")
 - Avviare l'app
 - Fare clic su "Inizia" e seguire il processo
 - Se sei già registrato, utilizza l'opzione "Accedi"
2. Aggiungere il piano cottura
 - Nell'app: Andare a "Apparecchi"
 - Nell'app: Fare clic su "Aggiungi apparecchi" o sul **+** pulsante
 - Sul piano cottura: il Wi-Fi del piano cottura deve essere acceso e **in modalità configurazione della connessione** (vedere come aggiunta "Primi passi per configurare la connettività Wi-Fi").
 - Seguire le istruzioni dell'app.
3. Iniziare a cucinare Congratulazioni, ora puoi iniziare a usare ConnectLife insieme al tuo piano cottura.

Controllo della cappa

Se si possiede una cappa abilitata RF compatibile, può essere collegata al vostro piano cottura a induzione. Per abbinare e personalizzare il comportamento della vostra cappa vedere il capitolo: Impostazioni. Il parametro hth viene utilizzato per l'accoppiamento, mentre Hst e Hsc influiscono sul comportamento della vostra cappa in modo che possiate personalizzarla in base alle vostre usanze 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 luce  insieme al tasto  per rendere la luce 'più fredda' o il tasto 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 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 cottura.

Aggiornamento del firmware

Il piano cottura, dotato di modulo Wi-Fi, può ricevere aggiornamenti del firmware dell'apparecchio (ad esempio aggiornamenti migliorati delle funzioni 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 stato ancora compiuto, procedere con il capitolo relativo alla connettività Wi-Fi.

Quando è disponibile un nuovo firmware, viene inviata una notifica all'app ConnectLife. Si prega di seguire le istruzioni fornite sull'app mobile.

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

Dopo che l'impostazione **FoA** sul piano cottura è impostata su ON, avviare il processo di aggiornamento sulla tua app mobile. Il piano cottura si spegnerà. A titolo indicativo, il simbolo Wi-Fi

 lampeggia durante il processo. A seconda della configurazione, il processo di aggiornamento può richiedere dai 15 ai 60 minuti.

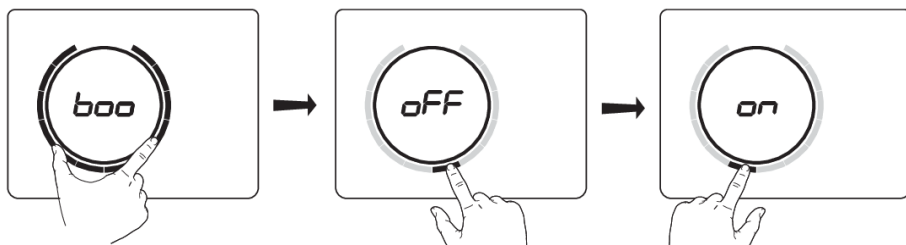
NOTA!

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 con un dito l'elemento evidenziato del cursore 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.

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).

boo - Boost automatico	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.
brd - Bridge automatico	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.
rEC - Funzione recupero	Quando è acceso, la funzione di recupero è attiva e le impostazioni possono essere spostate da una zona di cottura all'altra quando una pentola cambia posizione.
Ati - Timer automatico	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.
ACL - Blocco bambini automatico	Quando è acceso, il piano cottura viene automaticamente bloccato ad ogni spegnimento.

Impostazioni

snd - Volume del suono	Il volume del suono ha 4 diverse opzioni.L3 (alto), L2 (medio), L1 (basso), spento (solo suoni di errore e di allarme).
sen - reattività dei tasti	La reattività dei tasti ha 3 diverse opzioni di velocità.L3 (veloce), L2 (medio), L1 (lento).
hth - Accoppiamento piano cottura-cappa da cucina (RF)	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.
Hst - Piano cottura a cappa (Livello avvio sincronizzato)	Questa impostazione consente al piano cottura a induzione di attivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si accende il piano cottura a induzione.A seconda del valore impostato, la ventilazione si avvierà automaticamente a quel livello di velocità quando viene attivata una zona di cottura.
Hsc - Piano cottura a cappa (Livello di risposta del controllo sincronizzato)	Questa impostazione consente al piano a induzione di attivare automaticamente le luci della cappa collegata ogni volta che si accende il piano a induzione. Quando è accesa, la cappa verrà controllata automaticamente in base al livello di cottura più alto attivato attualmente. Se si modificano manualmente le impostazioni relative alla cappa, la cappa passa al controllo manuale per il resto di questa sessione di cottura. Il livello di risposta può essere impostato: L3 (alto), L2 (medio), L1 (basso), spento.
HsP - Piano cottura a cappa (Livello spegnimento sincronizzato)	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.
Btp - Accoppiamento del dispositivo Bluetooth	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.

BtC - Dispositivi Bluetooth accoppiati	Per annullare l'accoppiamento di tutti i dispositivi Bluetooth, impostare questa impostazione su Clr. Tutti i dispositivi Bluetooth collegati ora non sono accoppiati.
FoA - Aggiornamento del firmware via aria	Per ricevere gli aggiornamenti firmware per il piano cottura, è necessario essere accoppiati al piano cottura tramite app mobile. Riceverai una notifica oppure potrai controllare gli aggiornamenti del firmware disponibili nel menu dell'app mobile per gli aggiornamenti. Per avviare l'aggiornamento del firmware tramite l'app mobile, attivare questa impostazione per confermare la tua presenza al piano cottura. Per ulteriori informazioni vedere il capitolo "Aggiornamento firmware". Dopo 10 minuti, questa impostazione viene automaticamente reimpostata su spegnimento.
Con - Limitatore di corrente (collegamento alla rete elettrica)	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. 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.
dE - Modalità Demo (Modalità demo per gli showroom dei rivenditori)	Nella modalità demo l'apparecchio funzionerà normalmente, senza possibilità di riscaldare le pentole. Quando impostato, verrà segnalato dopo l'accensione dell'apparecchio con una breve indicazione "d"; Senza alcuna interazione da parte dell'utente, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

AVVISO!

L'apparecchio deve essere sempre impostato sul valore effettivo o inferiore del cablaggio elettrico o degli interruttori automatici. Questa impostazione può essere configurata solo da un esperto autorizzato.

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 per ulteriori informazioni.

AVVISO!

Non utilizzare detergenti 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.
Sul display appare Er03.	Il pannello comandi o la pentola sono sporchi o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
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.
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.
Altro errore.	Altro difetto.	Contattare l'assistenza.
Lo/Bat	La batteria delle pentole è scarica.	La batteria deve essere sostituita presto.

Ricerca dei guasti

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Il tasto Hestan Cue lampeggia, insieme al tasto sul metodo di cottura impostato e al display	La pentola Celsius°Cooking™ è stata assegnata alla zona cottura sbagliata.	Soluzione: rimuovere la pentola e assegnarla nuovamente.
Il tasto Imposta metodo di cottura lampeggia insieme al display della temperatura impostata durante l'utilizzo della sonda	La sonda Celsius°Cooking™ è stata rimossa o non è in contatto con il contenuto.	Togliere la sonda o riposizionarla: premere il tasto del metodo di cottura se la sonda non viene rilevata automaticamente.
Il tasto Hestan Cue lampeggia, insieme a E66	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.
Il tasto Hestan Cue lampeggia, insieme a E67	Pentole Celsius°Cooking™ mancanti.	Se il cappuccio è montato correttamente; Sostituire la batteria - controllare lo stato con l'app Hestan in caso di incertezza.
Il tasto Hestan Cue lampeggia, insieme a E72	Si è verificata un'interruzione durante uno dei passaggi di configurazione della sessione di cottura Hestan Cue.	Rimuovere le pentole Celsius°Cooking™, riprovare ad abbinare le pentole dopo averle posizionate.

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 www.connectlife.io o contattare il servizio di assistenza.
Processo di aggiornamento del firmware non riuscito.	Connessione Internet persa o alimentazione interrotta.	Assicurarsi che l'alimentazione non sia interrotta e la connessione Internet sia stabile prima di riprovare. Se fallisce nuovamente, contattare il servizio di assistenza.

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.



ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



830403-a19

