



## Istruzioni per l'uso

### Piano cottura a induzione

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

**Simboli utilizzati**

Informazioni importanti



Suggerimento

# INDICE

## ***Il piano cottura a induzione***

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6

## ***Utilizzo***

Funzionamento dei tasti sensibili al tatto	7
Cottura a induzione	7
Come funziona l'induzione	8
Rumori da induzione	8
Pentole	9

## ***Funzionamento***

Accensione e impostazione della potenza	11
Rilevamento automatico pentola (APd)	11
Indicatore di calore residuo	12
Funzione Boost	12
Distribuzione della capacità delle zone di cottura	12
Induzione "bridge" (modelli "SV" e "SVI")	13
Spegnimento	13
Modalità stand-by	14
Modalità stand-by eco	14
Blocco bambino	15
Pausa	15
Riconoscimento della modalità	16
Timer / Timer da cucina	17
Attivazione e disattivazione del segnale acustico	19
Programmi di cottura automatica	19
Cottura salutare	23
Livelli di potenza della cottura	24

## ***Manutenzione***

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

## ***Errori***

Generale	26
Tabella guasti	26

## ***Manutenzione***

Altri requisiti di manutenzione per l'integrazione (installazione ad incasso) del piano cottura (modelli "F")	29
---	----

## ***Informazioni (UE) 66/2014***

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014	30
--	----

## ***Aspetti ambientali***

Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballo	31
---	----

## *Introduzione*

---

Il piano cottura è stato pensato per i veri amanti della cucina. Cucinare con un piano cottura a induzione presenta una serie di vantaggi. È semplice, perché il piano cottura si attiva velocemente e può essere impostato anche a un livello di potenza molto basso. E poiché può essere impostato su livelli di potenza alti, può portare i piatti a ebollizione molto rapidamente. L'ampio spazio tra le zone di cottura rende piacevole cucinare.

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

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

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



**Leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente prima di utilizzare il dispositivo.**

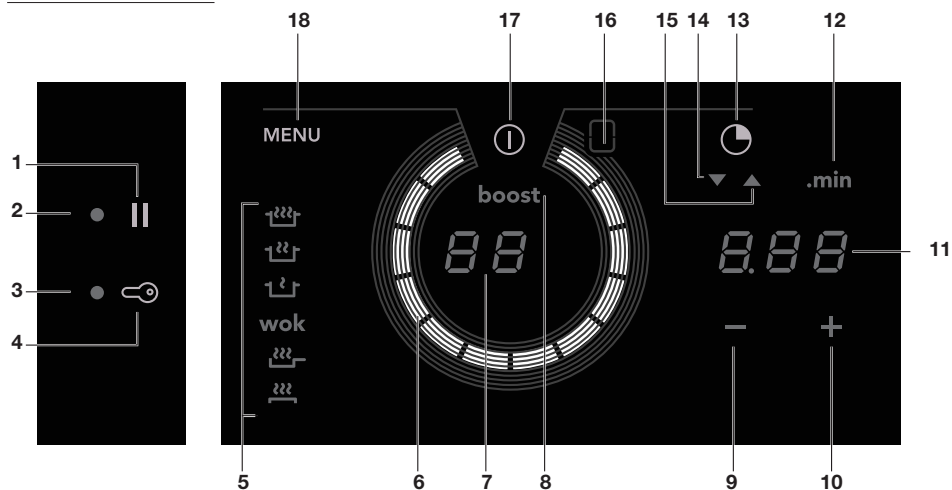
**Leggere attentamente e interamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per futuro riferimento.**

Il manuale potrà essere usato anche come materiale di riferimento dai tecnici del servizio assistenza. **Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchiatura nell'apposito spazio sul retro del manuale.** L'etichetta identificativa contiene tutte le informazioni necessarie al tecnico di assistenza per rispondere al meglio a dubbi e domande.

Godetevi il piacere di cucinare!

## IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

### Pannello comandi

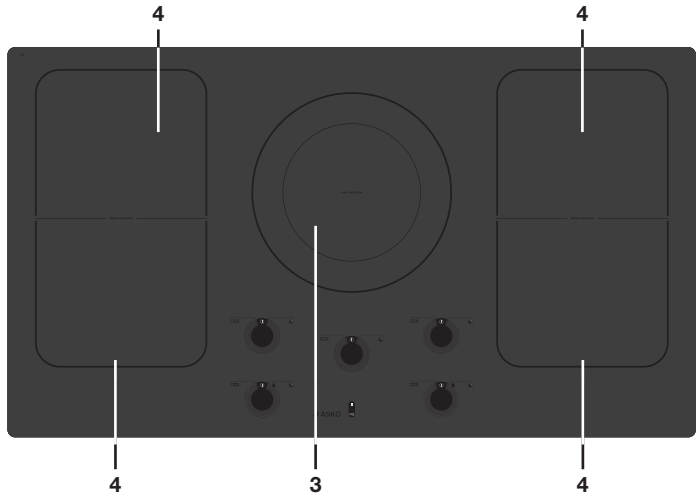


1. Tasto pausa
2. Indicatore pausa
3. Indicatore blocco bambino/Indicatore stand-by eco
4. Tasto chiave (blocco bambino/funzione stand-by eco)
5. Funzioni menu induzione
6. Corsore scorrevole (12 livelli)
7. Indicatore di livello
8. Indicatore Boost
9. Tasto riduzione tempo
10. Tasto incremento tempo
11. Timer / Timer da cucina
12. Indicatore minuti dopo il punto
13. Tasto Timer / Timer da cucina
14. Indicatore timer da cucina
15. Indicatore timer
16. Tasto funzione Bridge (collega due zone di cottura, trasformandole in una sola grande zona che può essere controllata dallo stesso comando)
17. Tasto On/Off
18. Tasto menu

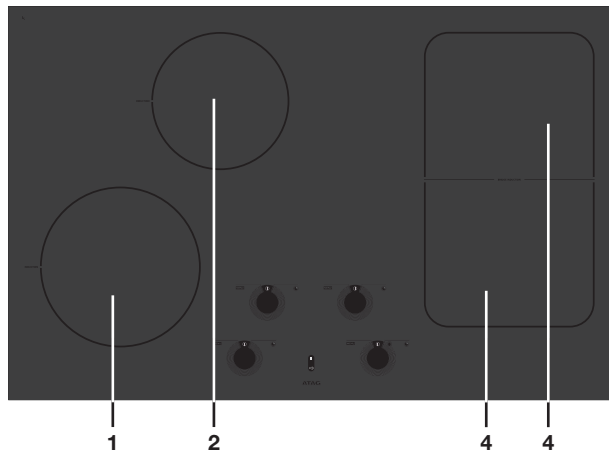
# IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

## Descrizione

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Zona di cottura Ø 210 / 3,7 kW
2. Zona di cottura Ø 180 / 3,0 kW
3. Zona di cottura Ø 260 5,5 kW (doppio anello)
4. Zona a induzione Bridge 180 x 220 mm 3,7kW (zone collegabili)

## Funzionamento dei tasti sensibili al tatto

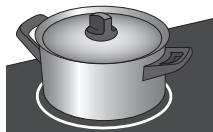
Se si è abituati ad apparecchi diversi, può volerci qualche tempo per abituarsi al funzionamento del piano cottura tramite tasti sensibili al tatto. Per risultati ottimali, è sufficiente posizionare i polpastrelli sui tasti. Non è necessario premere con forza.

I sensori tattili sono stati impostati in modo da reagire esclusivamente alla pressione e alle dimensioni dei polpastrelli. Il piano cottura non può essere utilizzato con altri oggetti, e non verrà attivato incidentalmente se, ad esempio, un animale domestico cammina su di esso.

## Cottura a induzione

### **La cottura a induzione è veloce**

- Per iniziare, sarete sorpresi dalla velocità dell'apparecchiatura. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare le pentole incustodite, per evitare che il contenuto fuoriesca dalla pentola o che evapori.



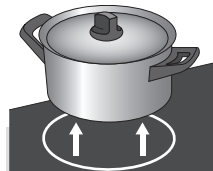
*Con la cottura a induzione, non vi sono perdite di calore e i manici rimangono freddi.*

### **La potenza si regola**

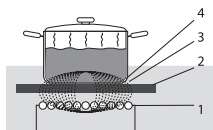
- Nel caso della cottura a induzione, viene utilizzata esclusivamente l'area su cui si trova la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. La potenza sarà quindi più bassa e gli alimenti contenuti nella pentola impiegheranno più tempo a bollire.

### **Nota**

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Perciò si raccomanda di collocare sulla superficie di cottura pentole dal fondo pulito e di sollevare le pentole per spostarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Lasciare sempre il coperchio sulle pentole durante la cottura per evitare perdite di energia.



### Come funziona l'induzione



La bobina (1) nel piano cottura (2) genera un campo magnetico (3). Posizionando una pentola con una base in ferro (4) dalla bobina viene indotta della corrente al fondo della pentola.

Nell'elettrodomestico si genera un campo magnetico.

Collocando una pentola con base di ferro su una zona di cottura, nel fondo della pentola viene indotta della corrente. Tale corrente indotta genera calore nel fondo della pentola.

#### Facile

I controlli elettronici sono precisi e rapidi da impostare. Impostando dei valori più bassi, per esempio, si può sciogliere il cioccolato direttamente nella pentola o cuocere pietanze che normalmente si riscalderebbero a bagnomaria.

#### Rapido

Grazie all'elevata potenza del piano cottura a induzione si può portare l'acqua a ebollizione molto velocemente. La cottura a induzione richiede lo stesso tempo che richiedono gli altri tipi di cottura.

#### Pulizia

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

#### Sicurezza

Il calore si genera direttamente nella pentola. La parte in vetro non si surriscalda più della pentola. Ciò significa che la zona di cottura è considerevolmente più fredda rispetto a un piano cottura in ceramica o un bruciatore a gas. Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

### Rumori da induzione

#### Ticchettio

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

#### La pentola fa rumore

Le pentole possono fare rumore durante la cottura. Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola. Ciò è normale per alcune pentole, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.



## La ventola fa rumore

Per aumentare la durata dei componenti elettronici, l'elettrodomestico è stato dotato di una ventola. Durante un utilizzo intensivo dell'elettrodomestico entrerà in funzione la ventola di raffreddamento e si sentirà un ronzio. La ventola potrà produrre un rumore anche dopo aver spento l'apparecchiatura.



## Rilevamento automatico pentola

Quando è attiva la funzione di rilevamento automatico pentola (APd) si sentirà un ticchettio, anche se la zona non viene utilizzata.

## Pentole

### Pentole per cottura a induzione

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

### Nota



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



### Suggerimento

È possibile verificare da soli la compatibilità delle pentole utilizzando un magnete. La pentola è adatta se la sua base viene attratta dal magnete.

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



### **Nota**

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

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



### **Nota**

Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione dal surriscaldamento e quindi l'elettrodomestico può riscaldarsi eccessivamente. L'apparecchiatura potrebbe diventare molto calda, e ciò potrebbe causare la rottura del top in vetro o la fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

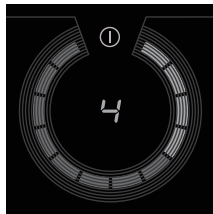
### **Diametro minimo della pentola**

Il diametro minimo del fondo della pentola è di 12 cm (16 cm per le zone a induzione collegate). Si otterranno risultati migliori utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se la pentola è troppo piccola la zona di cottura non funzionerà.

### **Pentole a pressione**

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

### Accensione e impostazione della potenza



1. Premere il tasto a chiave.  
*Verrà emesso un segnale acustico singolo.*
2. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.  
*L'APd rileva una pentola e un trattino "-" lampeggiante apparirà sul display. Se non si effettuano altre operazioni, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.*
3. Fare scorrere il dito sul comando (in senso orario) o toccare il comando per impostare il valore desiderato. La zona di cottura entrerà in funzione con il valore impostato.
4. Impostare una potenza più elevata o più bassa facendo scorrere il dito sul comando o toccando il comando. Le zone di cottura hanno 12 impostazioni. Inoltre, è disponibile l'impostazione Boost per le zone a induzione.



#### **Nota!**

Se la funzione APd è disattivata, attivare una zona di cottura utilizzando il tasto on/off.

### Rilevamento automatico pentola (APd)

Se dopo aver acceso il piano cottura, viene posizionata una pentola su una zona di cottura inattiva, i comandi corrispondenti si accendono e questa può essere utilizzata immediatamente (senza usare i comandi On/Off). Se la zona di cottura non viene accesa entro 10 secondi, si spegne nuovamente. La zona di cottura potrà essere riattivata rimuovendo la pentola e poi riposizionandola sulla zona di cottura o utilizzando il tasto On/Off.

#### **Accensione e spegnimento dell'APd**

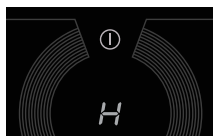
La funzione è attiva per default, ma può anche essere disattivata. Disattivare la funzione spegnendo il piano cottura. Quindi, dalla modalità stand-by eco azionare il tasto "Pausa" (1) per 5 secondi. Sul display apparirà il messaggio "APd OFF". Ripetendo questa operazione, la funzione verrà riattivata e sul display apparirà la scritta "APd ON".

#### **Rilevamento pentole**

Se il piano cottura non rileva una pentola (contenente ferro) dopo aver impostato la potenza di cottura, il display lampeggerà e il piano cottura

rimarrà freddo. Se non viene posizionata una pentola (contenente ferro) entro un minuto, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

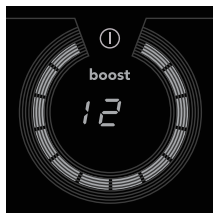
### Indicatore di calore residuo



Dopo l'uso, una zona di cottura potrebbe rimanere calda ancora per un po'. Finché la zona di cottura è calda verrà visualizzata sul display una "H".

### Funzione Boost

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



#### Attivazione della funzione Boost

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura e accendere la zona.
2. Toccare due volte la parte finale del cursore per impostare la funzione Boost.

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

#### Disattivare la funzione "Boost"

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

1. Toccare una parte qualsiasi del cursore con il dito.

*Sul display verrà visualizzato un livello più basso.*

#### In alternativa:

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si desidera spegnere. *Si udirà un segnale acustico e il livello sparirà dal display. La zona di cottura è stata spenta completamente.*

### Distribuzione della capacità delle zone di cottura

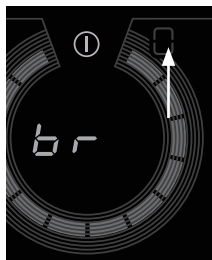


- In base al tipo di pentola, le zone di cottura possono influenzarsi reciprocamente. Quando diverse zone di cottura sono accese contemporaneamente, la potenza viene condivisa automaticamente.
- Una volta raggiunta la capacità massima della combinazione dei livelli di cottura durante la regolazione, una o più zone viene automaticamente abbassata all'impostazione più alta possibile in quel momento. Questa funzione è indicata dall'elemento di controllo rilevante che lampeggia. L'ultima zona di cottura impostata ha la priorità sulle altre.

### Induzione "bridge" (modelli "SV" e "SVI")

Le zone di induzione "bridge" possono essere collegate l'una all'altra. In questo modo si crea un'unica ampia zona che può essere utilizzata, per esempio, per la piastra grill ASKO, la piastra Teppan Yaki ASKO, una grande padella ovale o più padelle sulla stessa potenza.

- Collegando le zone a induzione "bridge", non potrà essere attivata la funzione "boost" e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.
- Utilizzare una pentola ovale o un'altra pentola che copra almeno una delle zone a induzione collegate al centro.



#### **Attivazione della funzione Bridge**

1. Posizionare la pentola grande su entrambe le zone di cottura in modo che entrambe siano completamente coperte.
2. Accendere la zona di cottura anteriore.
3. Premere il tasto della funzione Bridge sul comando frontale per due secondi in modo da impostare lo stato "bridge" (ponte).  
*Sul display della zona posteriore apparirà la scritta "BR". La zona posteriore non può più essere utilizzata.*
4. Fare scorrere il dito sul cursore (in senso orario) o toccare il cursore per impostare il valore desiderato. Entrambe le zone vengono riscaldate in base al valore impostato.

#### **Disattivazione della funzione Bridge**

1. Premere il tasto della funzione Bridge sul comando frontale per due secondi in modo da disattivare lo stato "bridge" (ponte).  
*La funzione Bridge è disattivata, il display posteriore si spegne e il livello 1 viene visualizzato sul display anteriore.*

#### **In alternativa:**

2. Premere il tasto on/off della zona di cottura anteriore in modo da spegnere entrambe le zone.  
*Si udirà un segnale acustico e il livello sparirà dal display. La zona di cottura è stata spenta completamente.*

### Spegnimento

#### **Spegnimento di una zona di cottura**

Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si desidera spegnere. Verrà emesso un segnale acustico singolo e il cursore si spegnerà.

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

### **Spegnimento di tutte le zone di cottura**

Premere il tasto a chiave per spegnere tutte le zone di cottura nello stesso momento.

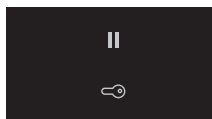
*Verrà emesso un segnale acustico singolo. La spia rossa del blocco bambino a lato del tasto lampeggerà molto lentamente.*

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

### **Modalità stand-by**

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è spento. È possibile passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco oppure spegnendo tutte le zone di cottura separate.

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



### **Passaggio dalla modalità stand-by eco alla modalità stand-by**

*La spia rossa accanto al tasto a chiave continua ad accendersi e spegnersi lentamente.*

- Premere il tasto a chiave brevemente in modo da passare alla modalità stand-by.

*L'apparecchio emetterà un segnale acustico singolo. Tutte le spie del piano cottura sono spente, ad eccezione eventualmente della spia di calore residuo "H".*

### **Modalità stand-by eco**

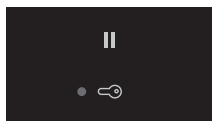
Nella modalità stand-by eco il piano cottura è spento e usa il minor quantitativo di energia utilizzabile.

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



### **Lo sapevate che**

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



### **Passaggio alla modalità stand-by eco**

- Premere il tasto a chiave.

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

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

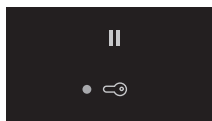


### Lo sapevate che

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

## Blocco bambino

Il piano cottura a induzione è dotato di un blocco bambino che permette di bloccare l'elettrodomestico. Tale funzione evita l'accensione accidentale delle zone di cottura.



### Attivare il blocco bambino

- Premere il tasto a chiave per 2 secondi.  
*L'apparecchio emetterà un doppio segnale acustico. Ora tutti i tasti sono attivi, a eccezione del tasto a chiave. Il piano cottura passa prima in modalità stand-by eco e poi in modalità blocco bambino. La spia rossa è accesa costantemente.*
- Premere nuovamente il tasto blocco bambino per 2 secondi per disattivare la relativa modalità.  
*Verrà emesso un segnale acustico singolo. Il piano cottura è ora in modalità stand-by. La spia rossa di fianco al tasto a chiave è spenta.*



### Suggerimento

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulire il piano di cottura in modo da evitarne l'accensione accidentale.

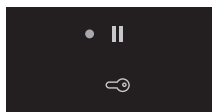


### Lo sapevate che

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

## Pausa

Grazie alla funzione pausa è possibile mettere l'interno piano cottura in "pausa" per 5 minuti durante la cottura. L'afflusso di energia alla zona di cottura si interrompe, senza causare la perdita delle impostazioni. Tuttavia, si ricorda che la zona di cottura rimarrà calda per qualche tempo. Pertanto, si raccomanda di rimuovere eventuali piatti delicati dalla zona di cottura.



## Passaggio alla modalità pausa

- Premere una volta il tasto pausa.

*L'apparecchio emetterà un doppio segnale acustico, le zone di cottura passeranno a un'impostazione inferiore e una spia rossa accanto al tasto di pausa lampeggerà.*

- Tutti i timer e i timer di cucina impostati si arresteranno.
- Tutte le zone di cottura attiva passano all'impostazione 1 o 2.
- Tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto a chiave e il tasto pausa. Anche i tasti On/Off delle zone di cottura individuali rimangono attivi, ma queste si attiveranno con un ritardo di 2 secondi in modo da consentire la pulizia del pannello comandi.
- Premendo nuovamente il tasto pausa entro 5 minuti, i processi di cottura messi in pausa si riattivano.

*L'apparecchio emette un doppio segnale acustico e il piano cottura riprenderà i valori impostati prima della pausa.*

- Se non si effettuano altre operazioni entro 5 minuti:

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

## Riconoscimento della modalità

<b>La modalità stand-by</b>	Non ci sono spie accese.
<b>La modalità stand-by eco</b>	La spia rossa accanto al tasto a chiave continua ad accendersi e spegnersi lentamente.
<b>La modalità blocco bambino</b>	La spia rossa di fianco al tasto a chiave è spenta.
<b>La modalità pausa</b>	La spia rossa accanto al tasto pausa lampeggia.



## Timer / Timer da cucina



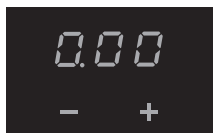
Il tasto timer/timer da cucina presente su tutte le zone di cottura ha due funzioni:

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



### Nota

- Un timer/timer da cucina è disponibile per ciascuna zona di cottura.
- La funzione timer/timer da cucina può essere utilizzata anche senza attivare la zona di cottura adiacente.



### Accensione del timer

- Premere una volta il tasto timer/timer da cucina.  
*Il display del timer si accenderà e tre zero lampeggeranno. Sotto appariranno i simboli + e -.*
- Se non si imposta alcun valore con il tasto + o -, il timer inizierà a funzionare automaticamente dopo 3 secondi. Il timer può essere impostato per un tempo massimo di 9 ore e 59 minuti.  
*La freccia rossa rivolta verso l'alto si illumina e il tempo aumenta.*
- Premere di nuovo il tasto timer/timer da cucina per spegnerlo.

### Accendere il timer da cucina

- Premere una volta il tasto timer/timer da cucina della zona cottura.
- Premere il tasto + o - per passare dalla funzione timer alla funzione timer da cucina. Quindi è possibile impostare il tempo di cottura desiderato con il tasto +. Il tempo impostato può essere cambiato con il tasto -.

La freccetta rossa rivolta verso l'alto si illumina. Inizia il conto alla rovescia.

- Premere di nuovo il tasto timer/timer da cucina per spegnerlo.

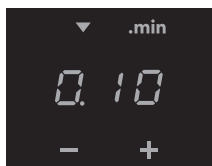
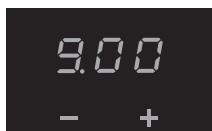


### Nota

- Il timer da cucina è collegato alla zona di cottura se la zona adiacente è accesa.
- Se il timer da cucina è collegato alla zona di cottura, questa si spegnerà non appena il tempo impostato è trascorso.  
*L'allarme del timer da cucina emette per un quarto d'ora un segnale acustico, mentre il valore diminuisce con il passare del tempo e le cifre "0.00" e la freccia rivolta verso l'alto continuano a lampeggiare. Premere nuovamente il tasto timer/timer da cucina o rimuovere la pentola dalla zona di cottura per spegnere l'allarme del timer da cucina.*

### Impostazione del tempo di cottura

- Accendere il timer da cucina.



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

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



### Suggerimento

È possibile premere e tenere premuto i tasti + o - per impostare più rapidamente il tempo di cottura desiderato.

### Attivazione e disattivazione del segnale acustico

- Premere contemporaneamente il tasto menu e il tasto del timer/ timer da cucina finché non viene emesso un segnale acustico.  
*Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto chiave. Nota: l'allarme del timer da cucina e il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.*
- Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

### Programmi di cottura automatica

Il piano cottura è provvisto di 6 programmi di cottura automatica. È possibile impostare un qualsiasi orario di fine di un programma di cottura automatica con l'aiuto della funzione timer da cucina (vedere pag. 20).

I programmi di cottura si basano su quantità di cibo regolari. Le tabelle contengono linee guida generiche, che è possibile adattare in base ai propri desideri.

#### **Impostare un programma automatico**

*La zona di cottura è accesa.*

- Premere il tasto menu.  
*Sei simboli in serie si illuminano, e uno sarà più luminoso degli altri.*
- Premere di nuovo il tasto menu o tenere premuto il tasto menu per passare alla funzione menu successiva.  
*Il programma di cottura selezionato partirà automaticamente dopo 3 secondi. Una "A", a significare "automatico", apparirà sul display.*



Se è attivo un programma automatico di cottura, è possibile ritornare alla cottura manuale toccando il comando con il dito.



#### **Nota!**

**I programmi di cottura non funzionano se le zone sono collegate.**



## Funzione ebollizione\*\*/\*\*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona	Riempire la pentola fino a: (inizia il processo di cottura)
Patate lesse	1 - 3	200 - 500 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse le patate
	3 - 5	500 - 800 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le patate
	3 - 5	500 - 800 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le patate
	6 - 8	1000 - 1.400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l incluse le patate
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incluse le patate
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le patate
Verdure (dure) lesse	1 - 3	150 - 250 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse le verdure
	3 - 4	300 - 500 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le verdure
	3 - 4	300 - 500 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse le verdure
	4 - 6	500 - 750 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l incluse le verdure
	6 - 8	750 - 900 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incluse le verdure
	6 - 8	750 - 900 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l incluse le verdure
Uova	2 - 6	2 - 6 uova	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incluse uova
	8 - 12	8 - 12 uova	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incluse uova
Riso	1	100 g	Padella (Ø 200)	Ø 145	1,0 l solo acqua <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo acqua <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo acqua <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Pentola alta (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l solo acqua <sup>1)</sup>
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180	1,0 l solo acqua <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l solo acqua <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260	3,0 l solo acqua <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia	3,5 l solo acqua <sup>1)</sup>

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

\* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO (visitare il sito Web [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Funzione mantenimento dell'ebollizione\*

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

Pietanza	Quantità +/-	Pentola	Zona
Sugo o minestra	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia



## Funzione mantenimento in caldo\*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità +/-	Pentola	Zona
Tutti i piatti	1	1.000 g	Padella (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Pentola bassa (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4.000 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Pentola grande (Ø 240)	Ø 260 doppia

\* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO (visitare il sito Web [www.asko.com](http://www.asko.com)).

## wok

### Funzione Wok\*/\*\*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità massima carne o pesce / verdure	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Padella wok	Ø 210/Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Padella wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Padella wok	Ø 260 doppia



### Funzione rosolatura\*/\*\*

L'impostazione di rosolatura garantisce una temperatura di cottura arrosto ottimale.

Il segnale acustico indica che la padella ha raggiunto la temperatura. Possono essere aggiunti l'olio o il burro e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce	1 - 2	150 - 200 g	Padella	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Padella	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Padella	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Padella	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Padella	Ø 260 doppia

\* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO (visitare il sito Web [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Funzione grill\*/\*\*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	1 - 2	100 - 200 g	Padella / piastra grill	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Padella / piastra grill	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Padella / piastra grill	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Padella / piastra grill	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Padella / piastra grill	Ø 260 doppia

## Cottura salutare

### Punto di combustione dei diversi tipi di olio

Punto di combustione dei diversi tipi di olio. ASKO consiglia di scegliere l'olio più adatto sulla base della temperatura di cottura per cuocere in modo sano. Ogni olio ha un differente punto di combustione raggiunto il quale vengono rilasciati gas tossici. La seguente tabella indica i punti di combustione di diversi tipi di oli.

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

\* Questa funzione opera al meglio utilizzando pentole raccomandate da ASKO (visitare il sito Web [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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

### Livelli di potenza della cottura

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

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

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

#### **Utilizzare i livelli 9 e 10 per:**

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

#### **Utilizzare i livelli 7 e 8 per:**

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

#### **Utilizzare i livelli 4-6 per:**

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



## Utilizzare i livelli 1-3 per:

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

## Pulizia

---



### Suggerimento

Attivare il blocco bambino prima di pulire il piano cottura.

### Pulizia giornaliera

- La manutenzione regolare dopo l'uso evita la formazione di incrostazioni di residui alimentari difficili da rimuovere. Rimuovere le macchie con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o un panno asciutto.

### Macchie ostinate sulla piastra in vetro

Pulire il piano in vetro con un detergente specifico per piani in ceramica. Il mezzo più semplice per pulire macchie d'acqua o calcare è l'aceto.

### Macchie ostinate

- Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente delicato come un detersivo liquido per piatti.
- Rimuovere le tracce d'acqua e il calcare con dell'aceto.
- Tracce di metallo (causate dallo spostamento di pentole) sono spesso difficili da rimuovere. Sono disponibili agenti pulenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si possono rimuovere meglio con un raschietto per vetro.

### Da non utilizzare

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



## Generale

Se si nota una spaccatura nel piano in vetro (anche piccola), spegnere immediatamente il piano cottura, scollegare la spina, spegnere l'interruttore/gli interruttori fusibile/i (automatici) nel contatore principale o, in caso di connessione permanente, impostare l'interruttore del cavo di alimentazione a zero. Poi, contattare il servizio assistenza.

## Tabella guasti

Eventuali dubbi sul funzionamento corretto dell'apparecchiatura non implicano necessariamente che vi siano difetti. Si raccomanda di provare prima a risolvere il problema da soli controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web "[www.asko.com](http://www.asko.com)".

### Nota

Se la spia rossa quadrata sopra il tasto pausa lampeggia (e nessuno dei malfunzionamenti elencati di seguito è presente), contattare il servizio di assistenza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il testo appare sul display all'avvio dell'apparecchio.	Si tratta della normale procedura di installazione.	Funzionamento normale.
La ventola rimarrà in funzione per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Durante i primi utilizzi del piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo elettrodomestico si sta riscaldando.	È normale e scomparirà dopo i primi utilizzi del piano cucina. Ventilare la cucina
Si avverte un ticchettio proveniente dal piano cottura.	Tale rumore può essere causato dal limitatore di capacità presente sulla zona anteriore e posteriore. Un lieve ticchettio può essere avvertito anche se sono stati impostati valori bassi.  La funzione APd controlla la presenza di una pentola.	Funzionamento normale.  Rimuovere la pentola oppure disattivare la funzione APd.

## ERRORI

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Tale fenomeno può essere causato dall'energia che fluisce dal piano alla pentola.	Ciò è normale per alcune padelle, specialmente a valori elevati. Ciò non è dannoso per il piano cottura né per la pentola.
È stata accesa una zona di cottura, ma il display continua a lampeggiare.	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o il suo diametro è inferiore a 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta.
Una zona di cottura improvvisamente smette di funzionare e viene emesso un segnale acustico.	Il tempo preimpostato è scaduto.	Spegnere il segnale premendo il tasto - o + del timer.
Il piano cottura non funziona e sul display non appare nulla.	Non c'è alimentazione a causa di un cavo o di un collegamento difettoso.	Controllare i fusibili o gli interruttori elettrici (se non c'è una spina).
Un fusibile si brucia non appena si accende il piano cottura.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Controllare i collegamenti elettrici.
La scritta "BR" appare sul display e i comandi non funzionano.	La funzione "bridge" è attiva.	Spegnere la funzione Bridge.
Quando viene accesa una zona di cottura, viene spenta un'altra zona di cottura usata con un programma di cottura automatico.	Si tratta di una funzione di sicurezza. La potenza massima delle impostazioni di cottura combinate è stata superata.	Azzerare il programma di cottura automatica e usare un'impostazione più bassa per l'altra zona di cottura.
Codice errore F00 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sotto al tasto pausa lampeggia.	Il pannello comandi è sporco o vi è dell'acqua.	Pulire il pannello comandi.
Codice errore F0 ... F6 e FC.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
Codice errore F7.	La temperatura ambientale non è corretta.	Spegnere tutte le fonti di calore chiudere il piano cottura.

## ERRORI

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
Codici errore F8 e F08 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sopra il tasto pausa lampeggia.	Apparecchiatura surriscaldata.	Lasciare raffreddare l'elettrodomestico e riavviare la cottura.
Codice errore F9 e/o segnale acustico continuo.	Voltaggio troppo alto e/o non collegato correttamente.	Fare modificare il collegamento.
Codice errore F99 / la spia rossa accanto al tasto blocco bambino è illuminata e la spia sotto al tasto pausa lampeggia.	Avete premuto due o più tasti contemporaneamente.	Non azionare più tasti contemporaneamente.
Codice errore FA.	La tensione di rete è troppo bassa.	Contattare la compagnia di fornitura energetica.
Codice errore FAN.	L'aria non circola correttamente.	Verificare che le aperture di ventilazione sotto il piano cottura siano aperte.
Altri codici errore.	Generatore difettoso.	Contattare il servizio di assistenza.
La zona cottura non si accende automaticamente.	L'APd è spento.	Attivare la funzione APd.
Durante la cottura si avverte un ticchettio.	L'APd è acceso (cerca continuamente la presenza di una pentola).	Spegnere la funzione APd.

### Altri requisiti di manutenzione per l'integrazione (installazione ad incasso) del piano cottura (modelli "F")

- A seguito dell'integrazione, il piano cottura deve rimanere accessibile dal basso ai fini della manutenzione.
- Se sotto il piano cottura viene montato un cassetto o un forno, quest'ultimo deve essere facilmente removibile.
- Questi piani cottura sono particolarmente adatti per l'incasso in piani di lavoro in pietra o piastrellati.
- Prima di chiudere il piano cottura, segnalare eventuali danni di trasporto. Tutti i danni segnalati successivamente verranno considerati imputabili all'incasso.
- La garanzia non copre i danni risultanti dall'incasso del piano.
- La garanzia non copre i danni causati dall'acqua o altri danni del piano di lavoro in cui viene incassato il piano cottura.
- Prima di rivolgersi all'assistenza, rimuovere tutto il contenuto del mobile in cui è incassato il piano cottura, ad esempio cassetti, ripiani, mensole e guide di scorrimento.
- Il servizio di assistenza è responsabile unicamente della riparazione e della manutenzione del piano cottura. Per reintegrare il piano cottura (installazione ad incasso), rivolgetevi al vostro specialista della cucina.
- Il kit usato per sigillare i bordi del top in vetro deve resistere a una temperatura di almeno 160 °C.
- Per evitare che la pietra naturale perda colore, usare un sigillante apposito tra il vetro e la pietra naturale.

## Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2

Identificazione modello	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione		Piano cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche	4		5
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione		Zone di cottura e aree di cottura a induzione
Per le zone di cottura circolari: diametro di superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente in cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg <sub>(piano cottura elettrico CE)</sub> in Wh/kg	179,1	193,6	172,0
Per le zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente o area	2 22,0X19,0 cm		4 22,0X19,0 cm
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg <sub>(piano cottura elettrico CE)</sub> in Wh/kg	188,8		188,8
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg <sub>(piano cottura elettrico CE)</sub> in Wh/kg	187,6		185,4

### Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballo

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali sostenibili. L'apparecchiatura deve essere smaltita in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

L'imballo di quest'apparecchiatura è riciclabile. Sono 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 non sarà possibile gettare l'apparecchiatura tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Dovrà essere portata in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

La raccolta separata degli elettrodomestici aiuta a contenere l'impatto negativo sull'ambiente e la salute umana causato dallo smaltimento errato. Ciò assicura che i materiali con i quali è stato fabbricato l'elettrodomestico possano essere riutilizzati in modo da risparmiare energia e materie prime.



#### **Dichiarazione di conformità**

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



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

Applicare la scheda di identificazione  
dell'apparecchiatura qui.

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

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

 **ASKO**



781048

it (07-19)