

Gentile cliente,
grazie per aver acquistato questo prodotto di qualità Asko. Speriamo di soddisfare le vostre aspettative e che per molti anni potrà esaudire le vostre esigenze. Il design scandinavo unisce le linee pulite, la funzionalità di tutti i giorni e l'alta qualità. Queste sono le caratteristiche principali di tutti i nostri prodotti e il motivo per il quale sono molto apprezzati in tutto il mondo.



Istruzioni per l'uso

SIVK7QATX HI1774IQ

SIVK6QATX HI1654IQ

SIVK6QFTX HI1634IQ

Gentile cliente!



Il piano cottura in vetroceramica va utilizzato solo per l'uso domestico.

L'imballo dei prodotti è in materiali ecocompatibili, riciclabili, smaltibili e può essere depositato senza rischi per l'ambiente.

I materiali; sono, di conseguenza. adeguatamente contrassegnati .

Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso sono destinate all'utente. Contengono la descrizione dell'apparecchio e dei comandi. Sono adattate ai diversi modelli degli apparecchi e possono, perciò, comprendere anche delle descrizioni delle funzioni non integrate nel vostro apparecchio.

Istruzioni d'installazione

L'allacciamento dovrà essere realizzato in conformità con il capitolo L'allacciamento all'impianto elettrico e con le norme e gli standard vigenti. Il lavoro di allacciamento dovrà essere realizzato solo dal personale qualificato.

Targhetta identificativa

La targhetta identificativa dell'apparecchio è applicata sul lato inferiore del piano cottura.

Protezione antincendio

Gli apparecchi possono essere montati, da un lato, accanto ad un elemento più alto dell'apparecchio stesso, mentre dall'altro dovrà esserci solo un elemento della stessa altezza dell'apparecchio.

SOMMARIO

AVVERTENZE IMPORTANTI	4	Modalità stand-by	11
Fare attenzione a	4	Blocco di sicurezza (per bambini)	12
Allacciamento e riparazione	4	Funzione STOP+GO	12
Durante l'uso	4	Funzione Impostazione del contaminuti	13
Protezione della temperatura	4	Funzione Impostazione del tempo di cottura	13
Limitazione del tempo di cottura	4	Disattivazione allarme del timer decrementale/ contaminuti	14
UNITÀ DI COMANDO	6	COTTURA	15
Pannello di controllo	6	Cottura sana	15
Piano cottura	7	Impostazioni di cottura	15
ISTRUZIONI D'USO	8	MANUTENZIONE	16
Abituarsi all'uso	8	Pulizia	16
Recipienti	9	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	18
FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA	10	Generale	18
Allacciamento del piano cottura e impostazione della potenza di cottura	10	Tabella di eliminazione dei problemi	18
Rivelazione del recipiente	10	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	19
Indicatore del calore residuo	10	Far attenzione a	19
Funzione Riscaldamento automatico	10	Collegamento elettrico	
Aumento di potenza	11	SIVK6, 7, 1	21
Spegnimento del piano cottura	11	Installazione	22



Informazioni importanti



Il consiglio, l'annotazione

AVVERTENZE IMPORTANTI



Fare attenzione a

La cottura a induzione è molto sicura. Il piano cottura è dotato di numerosi dispositivi di sicurezza quale l'indicatore di calore residuo e limitatore del tempo di cottura. Tuttavia, seguire istruzioni e avvertenze di sicurezza.

Allacciamento e riparazione

- Il dispositivo dovrà essere allacciato solo da un esperto tecnico autorizzato.
- In nessun caso aprire la cassa. Solo il personale del servizio di assistenza è autorizzato a farlo.
- Prima di accedere a qualsiasi riparazione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica, preferibilmente estrarre la spina dalla rete elettrica, svitare il/i fusibile/i automatico/i o, in caso dell'allacciamento continuo, azzerare l'interruttore di alimentazione.

Durante l'uso

- Non utilizzare piano cottura a temperature inferiori ai 5°C.
- Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione dei cibi.
- Al primo utilizzo del piano di cottura si sentirà "l'odore del nuovo": è del tutto normale. Se cucina ben aerata, l'odore sparirà presto.
- Si prega di notare che il tempo di riscaldamento del piano cottura al massimo livello di potenza è molto breve. Non lasciare incontrollato il piano cottura impostato al massimo livello di potenza.
- Durante l'utilizzo del piano cottura garantire un'adeguata ventilazione. Tutte le aperture di aerazione naturali, devono rimanere sempre aperte.
- Non surriscaldare recipienti vuoti o senza liquidi o altro contenuto. Il piano è comunque protetto dal surriscaldamento, mentre il recipiente può danneggiarsi se surriscaldato. La garanzia non copre i danni causati da surriscaldamento dei recipienti vuoti, prosciugati.
- Non utilizzare il piano cottura quale banco di lavoro e quale deposito di diversi oggetti
- Si richiede la distanza di alcuni centimetri tra il piano cottura e il contenuto nel cassetto sottostante.
- Non tenere oggetti/materiali infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura.
- Evitare il contatto tra i fili elettrici degli elettrodomestici (p.es. frullatore) e la zona di cottura calda.
- Le zone di cottura sono riscaldate durante la cottura e, per qualche tempo dopo l'utilizzo, rimangono calde, perciò evitare la presenza dei bambini nella vicinanza del piano cottura durante e immediatamente dopo l'uso dello stesso.
- L'olio e grasso surriscaldati, non possono infiammarsi. Durante la cottura non avvicinarsi eccessivamente al recipiente. Se, ciononostante, l'olio prendesse fuoco non tentare di spegnerlo con l'acqua. Coprire immediatamente il recipiente con il coperchio e spegnere la zona di cottura.

- Non flambare mai sotto la cappa di aspirazione. Le fiamme potrebbero causare incendio anche a cappa disinserita.
- La superficie in vetroceramica è molto solida ma non infrangibile. Se sulla stessa cadesse p. es. una saliera di vetro o un oggetto a punta il piano potrebbe rompersi
- Non usare piano incrinato o rotto. Se dovesse apparire una crepe disinserirlo immediatamente e estrarre la spina dalla presa per evitare gli shock elettrici. Per la riparazione chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Oggetti metallici quali teglie, casseruole, coperchi o posate non vanno posti sul piano cottura in quanto, surriscaldandosi, potrebbero causare delle ustioni.
- Tenere gli oggetti magnetizzati, quali carte di credito e bancarie, dischetti, lontano dal piano cottura. Le persone che utilizzano pace-maker devono consultare il cardiologo prima di usare il piano di cottura a induzione.
- Non pulire piano cottura con pulitrici a vapore o a pressione.
- L'uso del dispositivo è sconsigliato alle persone (ivi compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza conoscenza e esperienze, eccetto sotto il controllo di una persona pratica, responsabile per la loro sicurezza, che spieghi il funzionamento e l'utilizzo del dispositivo con precisione o offre aiuto nell'uso del dispositivo.
- Subito dopo aver ritirato il recipiente dalla zona di cottura, la stessa si spegne automaticamente. È, tuttavia, opportuno, spegnere il piano di cottura a induzione a mano affinché lo stesso non si accenda di nuovo automaticamente.
- Il piano non riscalda recipienti troppo piccoli (diametro del fondo inferiore ai 12 cm), forchetta o coltello. Se un recipiente troppo piccolo viene posato sul piano il display continua a lampeggiare e il piano non si accende.
- Il dispositivo non può essere gestito tramite il telecomando o il dispositivo per impostazione del tempo a distanza.

Protezione della temperatura

- Un sensore misura continuamente la temperatura di diverse parti del piano (contenuto). In caso di temperature troppo elevate, la potenza del riscaldamento si riduce automaticamente. Ogni zona di cottura possiede il proprio sensore che misura la temperatura sul fondo del recipiente per impedire il surriscaldamento se vuoto (senza liquido o altro)



Limitazione del tempo di cottura

La limitazione del tempo di cottura è una funzione di sicurezza del vostro dispositivo di cottura la quale viene attivata in dimenticanza dello spegnimento del piano cottura. Rispetto alla potenza di cottura scelta prima dello spegnimento automatico, le limitazioni del tempo di cottura sono le seguenti.

Potenza di cottura	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
0	12 ore
1	8,5 ore
2	6,5 ore
3	5 ore
4	4 ore
5	3,5 ore
6	3 ore
7	2,5 ore
8	2 ore
9	1,5 ore
u	2 ore
U	2 ore


Scaduto il tempo di cottura indicato in tabella, la funzione della limitazione del tempo di cottura spegne le zone di cottura.

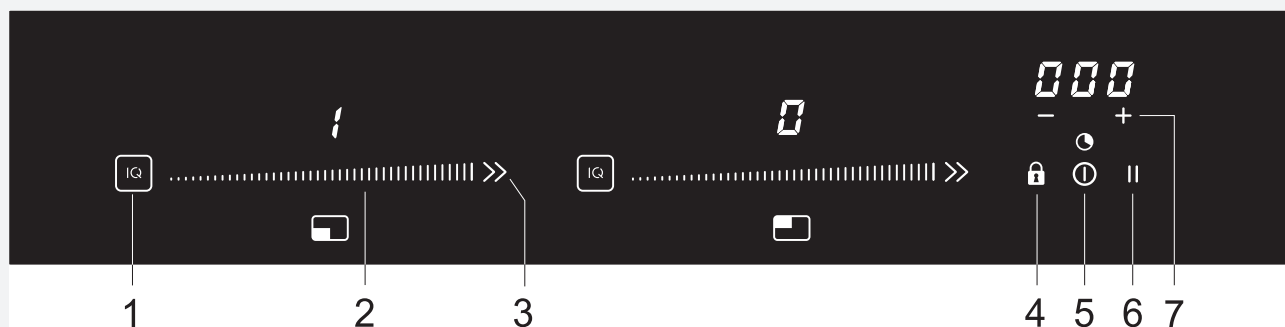
Impostazione	Commutazione automatica della zona di cottura alla potenza 9 dopo:
Aumento di potenza (P)	10 minuti

 Il simbolo sul dispositivo o sull'imballo indica che entrambi non devono essere considerate  come rifiuti domestici normali ma devono essere portati nel punto di raccolta appropriato per la trasformazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questi prodotti in modo appropriato, si contribuisce a evitare eventuali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate riguardanti la rimozione e riciclaggio contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

UNITÀ DI COMANDO

Pannello di controllo

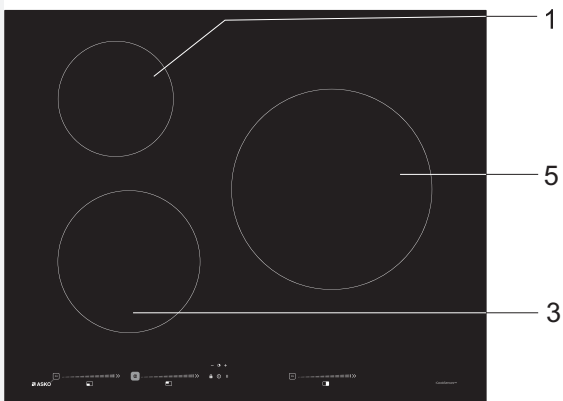
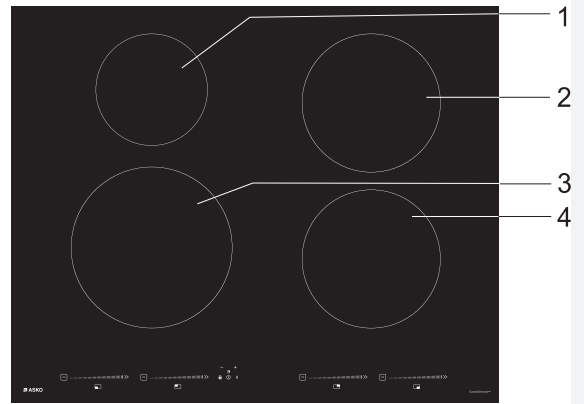
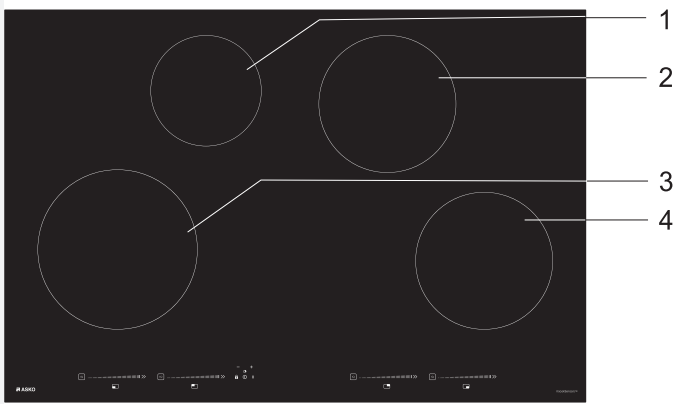

Il numero di zone di cottura dipende dal modello dell'apparecchio



1. **IQ – Sistema I Qcook (cottura veloce)**
(descrizione della gestione nelle istruzioni supplementari per l'uso allegate)

2. **Potenza delle zone di cottura**
3. **P – Aumento della potenza di cottura**
4. **Blocco di sicurezza**
5. **Accensione/spengimento della zona**
6. **STOP+GO (ferma/continua)**
7. **Impostazione dell'OROLOGIO (+/-)**

Piano cottura



1. Superficie di cottura Φ 145mm; 2,2kW
2. Superficie di cottura Φ 180mm; 3,0kW
3. Superficie di cottura Φ 210mm; 3,7kW
4. Superficie di cottura Φ 180mm; 3,0kW
5. Superficie di cottura Φ 280mm; 3,7kW

ISTRUZIONI D'USO

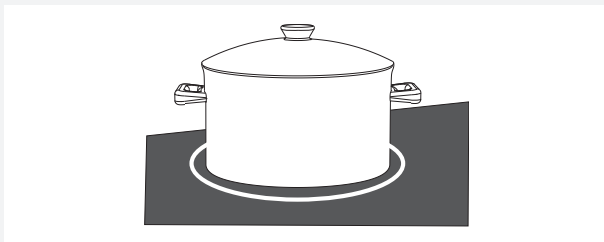
Abituarsi all'uso

Usare dei sensori tattili

I sensori tattili reagiscono solo se leggermente sfiorati con la punta del dito. Non occorre premerli più fortemente. Non tentare di regolarli con un qualsiasi altro oggetto. Se il vostro animale domestico sale sul piano cottura e tocca il sensore, il piano non si accenderà.

La cottura a induzione offre molti vantaggi

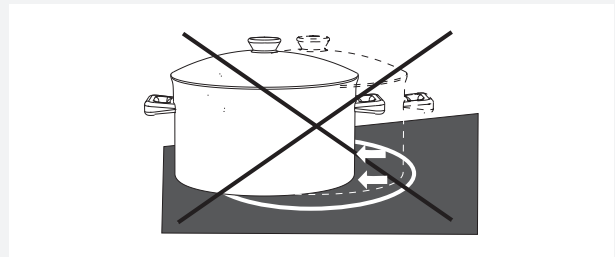
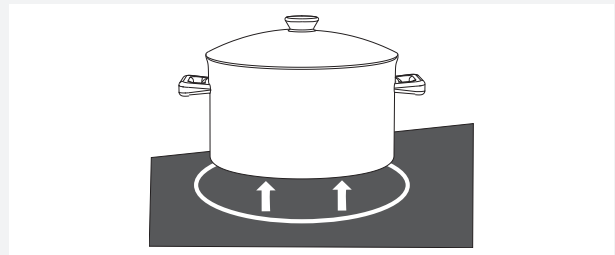
- La cottura a induzione è veloce
 - La velocità fulminea di cottura a induzione è sorprendente. Gli alimenti e liquidi bollono più velocemente a potenze di cottura più elevate. Non lasciare recipienti incontrollati affinché il contenuto non trabocchi o evapori.
- La potenza di cottura si adatta alla dimensione del recipiente
 - Nella cottura a induzione solo la parte della zona di cottura su cui è posto il recipiente viene usata. Se usato un recipiente più piccolo di quanto non sia la zona di cottura, la potenza di quest'ultima viene adattata al diametro del recipiente. La potenza sarà relativamente minore, quindi ci vorrà più tempo per far bollire il cibo nel recipiente.



La cottura a induzione permette la cottura senza perdite di calore e maniglie del recipiente rimangono sempre fredde.

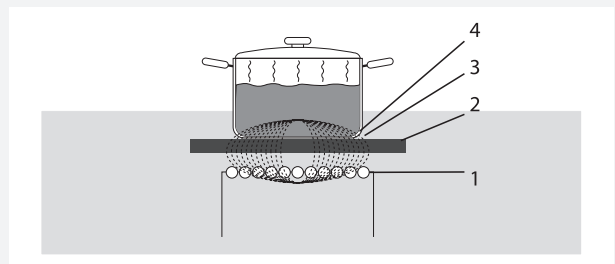


I granelli di sabbia possono causare permanenti sfregi sul piano cottura. Sulla superficie di cottura vanno posti soltanto i recipienti con il fondo perfettamente pulito. Non trascinare il recipiente da una zona di cottura all'altra ma spostarlo, alzandolo dalla superficie. Non usare il piano cottura quale banco di lavoro. Durante la cottura il recipiente va sempre coperto con coperchio per risparmiare l'energia.



Cottura a induzione:

Il piano cottura a induzione riscalda i cibi tramite il campo magnetico. Ponendo il recipiente con il fondo ferromagnetico metallico sulla zona di cottura, il campo magnetico crea nel fondo del recipiente flussi vorticosi che causano il riscaldamento del recipiente.




La bobina (1) nel piano cottura (2) crea il campo magnetico (3). Ponendo il recipiente con fondo ferromagnetico metallico (4) sulla bobina, nel fondo vengono creati flussi vorticosi riscaldanti il recipiente.


Semplice	Sensori elettronici sono precisi e semplici a usare. Alla più bassa potenza del piano si può, p. es. sciogliere cioccolato o cuocere cibi che, altrimenti, vengono cotti in bagnomaria.
Veloce	Grazie agli alti livelli di potenza del piano cottura a induzione i cibi e liquidi potranno bollire velocemente. Per cucinare il cibo completamente la durata di cottura sarà uguale a quella degli altri modi di cottura.
Pulito	Pulizia del piano cottura è facile. Poiché le zone di cottura non si riscaldano più di quanto il recipiente stesso, il cibo rovesciato non si attacca e non brucia sul piano.
Sicuro	Il calore viene creato nel recipiente stesso. La superficie in vetroceramica non si scalda più del recipiente. Ciò significa che la superficie di cottura è relativamente inferiore a quella dei fornelli a gas. Dopo la rimozione del recipiente dalla zona di cottura, quest'ultima si raffredda velocemente.

Recipienti

Recipienti per cottura a induzione

Cottura a induzione richiede qualità speciale dei recipienti.

<p></p> <p>Il recipiente già utilizzato per la cottura sul fornello a gas non è più adatto per la cottura sul piano cottura a induzione.</p> <p>Utilizzare soltanto i recipienti idonei per la cottura elettrica e a induzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • con fondo spesso (almeno 2,25 mm) • con fondo piatto <p>Il migliore è il pentolame contrassegnato con la scritta "Adatto per l'induzione"</p>
--

<p></p> <p>IDONEITÀ DEI VOSTRI RECIPIENTI PUÒ ESSERE VERIFICATA DA VOI STESSI, CON LA CALAMITA. SE IL FONDO ATTRAIE LA CALAMITA, È ADATTO PER LA COTTURA A INDUZIONE.</p>

Recipienti adeguati	Recipienti inadeguati
Recipienti speciali in acciaio inossidabile	Recipienti di terracotta
Recipienti con il segno »Adatto per induzione«	Recipienti in acciaio inossidabile
Recipienti smaltati in ghisa	Recipienti di porcellana
Recipienti Teflon smaltati	Recipienti di rame
	Recipienti in plastica
	Recipienti di alluminio



Utilizzando i recipienti metallici smaltati, prestare particolare attenzione a quanto segue:

- **lo smalto può scrostarsi (staccarsi dalla superficie metallica) se il piano cottura impostato ad alto livello di potenza oppure se il recipiente (troppo) asciutto**
- **il fondo del recipiente può curvarsi – p. es. a causa del surriscaldamento o eccessivo livello di potenza di cottura.**

Non utilizzare recipiente con il fondo non piano! Il fondo concavo o convesso può frenare il funzionamento della protezione contro il surriscaldamento e, conseguentemente, il piano cottura diventa troppo caldo. Questo può causare crepe nella superficie in vetroceramica nonché il fondersi del fondo del recipiente. La garanzia non copre i danni causati dall'utilizzo dei recipienti non idonei o dal surriscaldamento dei recipienti vuoti – prosciugati (senza contenuto).



Diametro minimo del recipiente

- **Il diametro del recipiente deve essere 12 cm al minimo. Per raggiungimento dei risultati migliori utilizzare il recipiente del diametro approssimativamente uguale al diametro della zona di cottura. Se il recipiente troppo piccolo, la zona non funzionerà.**

Recipienti per la cottura sotto pressione (»pentole a pressione«)

- **La cottura a induzione è molto adatta per la cottura in tali recipienti. La zona di cottura reagisce velocemente perciò nel recipiente la pressione si crea velocemente. La zona di cottura una volta spenta, la cottura s'interrompe immediatamente.**

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

Allacciamento del piano cottura e impostazione della potenza di cottura


La potenza di cottura comprende 9 impostazioni/livelli. Esiste inoltre la funzione 'aumento della potenza' indicata sul display con la lettera P.

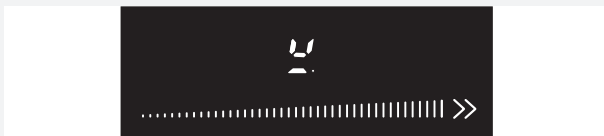
1. Porre il recipiente sulla zona di cottura.
2. Sfiocare il sensore on/off ①.
Si sente segnale acustico e sul display appare lo zero 0. Se entro 10 secondi dall'accensione del piano non viene toccato nessun sensore la zona di cottura si spegne automaticamente.
3. Si sente segnale acustico e sul display appare lo zero 0. Se entro 10 secondi dall'accensione del piano non viene toccato nessun sensore la zona di cottura si spegne automaticamente.



Per l'impostazione più rapida della potenza di cottura desiderata premere il sensore del cursore verso la metà destra del cursore (per diminuirla, verso sinistra).

Rivelazione del recipiente

Se dopo aver impostato la potenza di cottura, il piano non rivela il recipiente metallico/ di ferro, sul display cominciano a lampeggiare, alternandosi, il simbolo  per la rivelazione del recipiente e la potenza di cottura impostata. Il piano rimarrà freddo. Se il recipiente metallico/di ferro non viene posizionato sul piano di cottura entro 1 minuto dall'inizio di lampeggiamento dei simboli, la zona di cottura s'interrompe automaticamente.



Indicatore del calore residuo

La zona di cottura, in uso per un tempo più lungo o a un livello di potenza alto, rimane molto calda ancora qualche minuto dopo esser stata spenta. Finché la zona di cottura rimane calda, il display indica la lettera H.



Funzione Riscaldamento automatico

La funzione Riscaldamento automatico aumenta, temporaneamente, la potenza di cottura (livello 9), per scaldare il contenuto del recipiente più velocemente. Tutte le impostazioni, tranne la funzione 'aumento di potenza' e l'impostazione 9 accettano questa funzione.

Attivazione della funzione Riscaldamento automatico

Accendere il piano cottura e porre il recipiente sulla zona di cottura.

1. Scorrere con il dito sul cursore sulla zona di cottura fino al livello scelto e tenere premuto il dito in questa posizione per circa 3 secondi.
Sul display appare la lettera A.
2. Se selezionata impostazione 4, sul display lampeggiano, alternandosi, impostazione 4 e la lettera A. Attenzione!
3. Quando il recipiente raggiunge la temperatura desiderata, il riscaldamento automatico si interrompe automaticamente, mentre la zona di cottura continua a funzionare alla potenza di cottura impostata.

La tabella sottostante mostra la durata del riscaldamento automatico per il singolo livello di potenza di cottura:



La tabella sottostante mostra la durata del riscaldamento automatico per il singolo livello di potenza di cottura:

Impostazione	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondi	40	72	120	176	256	432	120	192

Disattivazione della funzione Riscaldamento automatico

Sul display lampeggiano, alternandosi, la lettera A e l'impostazione prescelta della potenza di cottura.

1. Selezionare la zona di cottura sfiorando il sensore del cursore. Sul display appare il secondo livello di potenza e l' A smette di lampeggiare. Oppure:

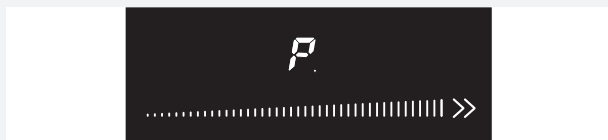
2. Selezionare impostazione '9.'. Oppure:
3. Selezionare la zona di cottura sfiorando il sensore del cursore all'estrema sinistra. Il display mostra impostazione '0', la lettera A smette a lampeggiare e la zona di cottura è spenta.

Aumento di potenza

La funzione Aumento di potenza viene usata per la cottura al livello di potenza più elevato nel tempo molto breve (10 minuti al massimo). Dopo 10 minuti la potenza di cottura viene diminuita all'impostazione 9.

Accendere il piano cottura e porre il recipiente sulla zona di cottura.

1. Sfiare il sensore **P** della zona di cottura selezionata. Questo sensore può usarsi anche quando la potenza di cottura è già impostata.
2. La funzione Aumento di potenza si attiva istantaneamente.



Disinserimento della funzione Aumento di potenza

La funzione Aumento di potenza è attivata. Sul display si visualizza la lettera P.

1. Sfiare il sensore del cursore su un posto qualsiasi. Sul display appare impostazione selezionata e la funzione Aumento di potenza è disinserita. Oppure:
2. Sfiare l'estremità sinistra del sensore del cursore. Sul display appare l'impostazione 0 e la zona di cottura è spenta.

- Zone di cottura una dietro l'altra
 - Le zone di cottura, poste una dietro l'altra, influiscono l'una sull'altra. Se ambedue funzionanti contemporaneamente, la potenza viene distribuita tra entrambe le zone. Fino all'impostazione 9 non vi sono conseguenze. Se, invece, per una delle zone di cottura viene impostata la funzione Aumento di potenza, sull'altra il livello di potenza si abbassa automaticamente.
 - Se una delle zone di cottura è impostata sulla funzione Aumento di potenza e si desidera impostare l'altra sulla potenza di cottura 9 o sulla funzione Aumento di potenza, la zona di cottura, già impostata precedentemente alla funzione Aumento di potenza, verrà impostata automaticamente sulla potenza di cottura più bassa.
 - Le zone di cottura, poste l'una accanto all'altra, non interagiscono. In tale caso ambedue zone di cottura possono essere impostate sulla funzione Aumento di potenza.

Spegnimento del piano cottura

Spegnimento della zona di cottura

1. La zona di cottura è accesa. Il display mostra impostazione della potenza di cottura tra 1 e 9 o la lettera P.
Spegnere la zona di cottura scorrendo con dito sul cursore dalla destra verso la sinistra finché il display mostra impostazione 0..
Oppure:
2. Premendo il sensore del cursore all'estrema sinistra selezionare impostazione 0.
Si sente segnale acustico e sul display apparirà lo zero
3. 0. Se tutte le zone di cottura impostate a 0., il piano commuta automaticamente nella 'modalità stand-by' (vedere anche 'Modalità stand-by').

Spegnimento contemporaneo di tutte le zone di cottura

Il piano cottura è in stand-by, sono attive più zone di cottura.

1. Se si desidera spegnere contemporaneamente tutte le zone di cottura sfiorare leggermente il sensore on/off ①. Si sente un segnale acustico breve. Nessun LED lampeggia. La zona di cottura è spenta.



Il piano di cottura può spegnersi anche quando il blocco di sicurezza (per i bambini) è inserito o se attivata la funzione STOP+GO.

Modalità stand-by

Quando in stand-by il display mostra lo zero **0** per tutte le zone di cottura. Il piano cottura è spento e non necessita di controllo. Si può passare alla modalità stand-by se il piano cottura è spento oppure se le singole zone di cottura sono spente (impostazione **0**). Quando in stand-by il piano cottura si spegne automaticamente se non sfiorato entro 10 secondi nessun altro sensore.

Passare dal piano cottura spento alla modalità stand-by

1. Sfiare il sensore on/off ①.
Si sente un segnale acustico e sul display appare lo zero **0** per tutte le zone di cottura. Il LED rosso a destra sopra il sensore on/off ① è acceso continuamente.
2. Nella modalità stand-by, la cottura può iniziare sfiorando l'apposito sensore del cursore per la singola zona di cottura.

Blocco di sicurezza (per bambini)

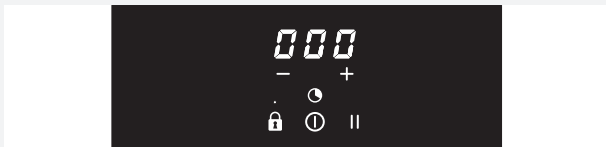
Il piano di cottura può essere protetto tramite il blocco di sicurezza (per bambini). Detta funzione impedisce l'accensione del piano cottura e le modifiche delle impostazioni dei livelli di potenza per le singole zone di cottura.

Blocco di sicurezza (standard) varnostna blokada	Blocco di sicurezza per bambini
Blocco di sicurezza (standard) evita il cambiamento involontario	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
Tutte le impostazioni di cottura rimangono attive	Tutte le zone di cottura e i contaminuti (timer decrementali) devono essere spenti.

Attivazione del blocco di sicurezza (standard)

Stato del piano cottura: una o più zone di cottura sono funzionanti.

1. Premere e tenere premuto il sensore -∞. **Attenzione!** Tutte le impostazioni di cottura rimangono attive. Tutte le impostazioni di cottura rimangono attive. Il LED rosso sopra il sensore -∞ è acceso continuamente. Disattivati tutti i sensori salvo il sensore -∞ e il sensore on/off ①.
2. Per disattivare il blocco di sicurezza e blocco del pannello di controllo premere e tenere premuto il sensore -∞.



Inserimento della sicurezza bambini

Il piano cottura è in modalità stand-by. Per tutte le zone di cottura sul display appare il simbolo 0.

1. Per attivare il blocco di sicurezza per bambini premere e tenere premuto il sensore -∞. Il LED rosso sopra il sensore ① è acceso continuamente.

Se entro 10 secondi, non è premuto un altro sensore, la zona di cottura si spegne automaticamente. Il blocco di sicurezza per bambini rimane attivo. Se si desidera il piano cottura può essere spento.

Se si desidera disattivare il blocco di sicurezza per bambini e attivare il pannello di controllo, bisogna sfiorare entro 10 secondi nuovamente il sensore -∞.

Se si desidera disinserire il blocco di sicurezza per bambini, attendere 10 secondi prima di accendere nuovamente il piano cottura premendo il sensore on/off ①.



Prima di pulire il piano impostare il blocco di sicurezza per bambini in modo da evitare l'accensione accidentale del piano cottura.

Funzione STOP+GO

Durante la cottura, la funzione STOP+GO 'ferma' il piano cottura per 10 minuti. Tutte le zone di cottura si spegnono automaticamente. Questa funzione è molto utile se, per esempio, trabocca il contenuto del recipiente e si desidera pulire il piano cottura. Si può, altresì, lasciare brevemente il piano cottura incontrollato senza perdere le impostazioni selezionate di cottura.

Attivazione della funzione STOP+GO

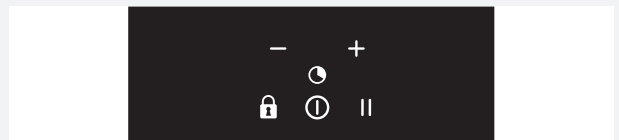
Stato del piano cottura: una o più zone di cottura funzionanti.

1. Toccare una volta il sensore II.

Si sente un segnale acustico. Per ogni zona di cottura sul display apparirà il simbolo H.

Tutti i contaminuti e impostazioni decrementali (count down) si fermano. Sono bloccati tutti i sensori, eccetto il sensore -∞, II e sensore on/off ①.

Se entro 10 secondi non è premuto un altro sensore, tutte le zone di cottura funzionanti si spegneranno automaticamente.

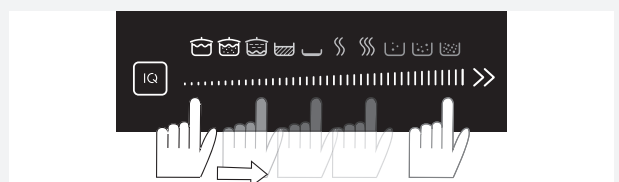


1. Disinserimento della funzione STOP+GO

Entro 10 minuti premere nuovamente il II.



Il piano continuerà a funzionare in base alle impostazioni prestabilite prima dell'attivazione della funzione STOP+GO.



Funzione Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non è collegato con la zona di cottura; se impostato, funzionerà anche dopo lo spegnimento del piano cottura. Può essere spento solo quando il piano è ancora funzionante.

È possibile impostarlo fino a un massimo di 1 h e 59 min.

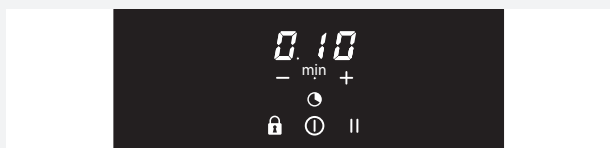
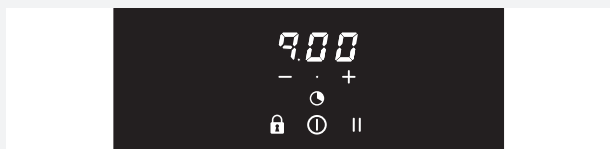
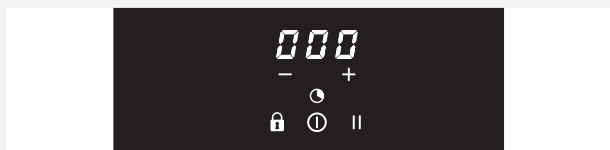
Attivazione del contaminuti

1. Sfiocare il sensore on/off (1), se ancora non acceso.
2. Per impostare il contaminuti premere contemporaneamente il sensore (-/+) fino a quando il punto ».« (tra i sensori -/+) non sia pienamente illuminato.
3. Impostare il tempo desiderato con (+) o (-). Prima si impostano i minuti. Premendo (+), fino a 9.00 vengono impostati minuti, dopodiché l'orologio passa all'impostazione di ore e minuti (0.10). Si illumina il simbolo (min).
 - a. 0.59 (min) significa 0 ore e 59 minuti
 - b. 1.59 (min) significa 1 ora e 59 minuti
4. Pochi secondi dopo aver smesso di premere il sensore (-/+) il contaminuti inizia decrementare il tempo. Lampeggia il punto ».«

Disattivazione del contaminuti

(se attive una o più zone di cottura, seguire il punto 2).

1. Sfiocare il sensore on/off (1), se non ancora acceso.
2. Sfiocare il sensore (-/+). Tenere premuti i sensori finché il punto ».« si illumina pienamente (se acceso il timer decrementale o stop su qualsiasi zona). Premendo il (-) impostare il tempo a 00.
3. Dopo 10 secondi il contaminuti si spegne automaticamente.



Il contaminuti rimane attivo anche quando l'apparecchio viene spento con il sensore (accensione).

Funzione Impostazione del tempo di cottura

Si può impostare il tempo di cottura per ogni singola zona di cottura.

Tutti i timer decrementali possono essere impostati contemporaneamente e funzionare simultaneamente.

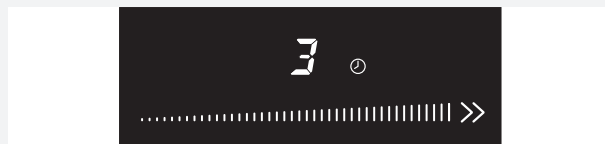


Il timer decrementale del tempo di cottura è collegato con la zona di cottura accesa. Ciò significa che la zona di cottura verrà spenta alla scadenza del tempo di cottura.

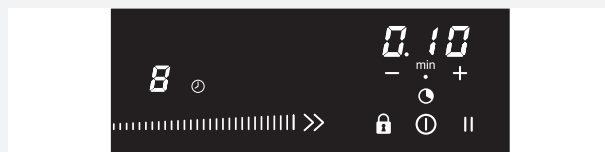
Il timer decrementale può essere impostato per un massimo di 1h e 59min.

Accensione del timer decrementale

1. Il timer decrementale può essere acceso se accesa almeno una zona di cottura.
2. Per impostare il tempo di cottura della prima zona di cottura accesa sfiorare contemporaneamente i sensori (-/+). Ogni qualvolta si sfiorano di nuovo contemporaneamente i sensori (-/+), sarà impostato il tempo di cottura per la successiva zona, indicata sul display visibile con il simbolo (1).
3. Impostare il tempo desiderato con (+) o (-). Prima si impostano minuti. Premendo il (+), fino a 9.00 vengono impostati minuti, dopodiché l'orologio passa all'impostazione di ore e minuti (0.10). Lampeggia il simbolo (min).
 - a. 0.59 (min) significa ore 0 min. 59
 - b. 1.59(min) significa ora 1 min. in 59



4. Dopo l'ultima pressione dei sensori (-/+) si attiva il timer decrementale. Lampeggia il punto ».«. Il simbolo (1) della zona di cottura attiva è illuminato continuamente.
5. Se il tempo di cottura non è impostato tramite il sensore (-/+) il timer decrementale si spegne automaticamente dopo 10 secondi.



Per impostare il tempo di cottura delle rimanenti zone di cottura attive vedere i punti 1.,2. e 3.



Se accesi più timers decrementali contemporaneamente, il display visualizza sempre il timer avente il più breve tempo di cottura residuo.

Il simbolo illuminato pienamente ☺ indica la zona di cottura avente il più breve tempo di cottura. Gli altri simboli sono illuminati leggermente.

Disattivazione del timer decrementale

1. Per disattivare il tempo di cottura desiderato premere contemporaneamente i sensori (-/+) e tenerli premuti finché sia selezionato il simbolo ☺ "pienamente" illuminato.
2. Premendo il sensore (-) impostare il tempo a 00.
3. Dopo 10 secondi il timer decrementale si spegne automaticamente.

Disattivazione allarme del timer decrementale/contaminuti

L'allarme e il LED rosso della zona di cottura attiva/contaminuti lampeggiante indicano che il tempo di cottura è scaduto.

Per disattivare l'allarme premere il sensore (-) o (+).

COTTURA

Cottura sana

Punto di fumo dei vari tipi di olio

Per garantire la frittura dei cibi più sana possibile si consiglia utilizzo degli oli rispetto alla temperatura di frittura. Per ogni olio vale il punto di fumo diverso, oltre il quale vengono liberati gas tossici. La tabella sottostante indica il punto di fumo per diversi tipi di olio:

Olio	Punto di fumo a °C
Olio di oliva extra vergine	160 °C
Burro	177 °C
Olio di cocco	177 °C
Olio di colza	204 °C
Olio vergine di oliva	216 °C
Olio di girasole	227 °C
Olio di mais	232 °C
Olio di arachide	232 °C
Olio di riso	255 °C
Olio di oliva	242 °C

Impostazioni di cottura

Le impostazioni di cottura dipendono dalla quantità e struttura del contenuto nel recipiente, perciò la tabella sottostante serve solo come indicazione.

- **Applicazione delle impostazioni 1-4 per:**
 - bollire brodi a fuoco lento;
 - stufare carne;
 - bollire diversi tipi di carne a fuoco lento;
 - sciogliere cioccolato;
 - sciogliere formaggio.
- **Applicazione delle impostazioni “aumento di potenza” e 9 per:**
 - fare bollire il cibo più rapidamente ;
 - scottare o “ritirare” le verdure verdi;
 - scaldare olii e grassi in fretta;
 - creare in fretta la pressione nella pentola a pressione.
- **Applicazione dell'impostazione 8 per:**
 - scottare carne;
 - friggere il filetto di sogliola o la sogliola intera;
 - friggere omelette;
 - frittura di patate lesse;
 - frittura dei cibi.
- **Applicazione dell'impostazione 7 per:**
 - friggere omelette spesse;
 - friggere bistecche impanate spesse;
 - sciogliere lardo (grasso);
 - friggere patate crude;
 - fare toast alla francese;
 - friggere pesce impanato.
- **Applicazione delle impostazioni 5 e 6 per:**
 - cucinare grandi quantità di cibo;
 - scongelare verdure dure;
 - friggere sottili fette di bistecche impanate.

MANUTENZIONE

Pulizia

Dopo ogni utilizzo pulire la superficie in vitroceramica quando fredda; ogni utilizzo successivo, anche se con un minimo residuo di sporcizia, comporterebbe il bruciarsi della stessa sulla superficie di nuovo riscaldata. La manutenzione della superficie in vitroceramica va fatta solo con i prodotti specifici in grado di creare sulla stessa una pellicola anti-sporco. Prima di ogni utilizzo spolverare o eliminare dalla superficie in vitroceramica e dal fondo del recipiente gli eventuali corpi estranei che potrebbero graffiare la superficie (immagine.1).



immagine. 1

Attenzione: Lana d'acciaio, spugne detergenti e polveri abrasivi possono graffiare la superficie. Altrettanto possono danneggiarla gli spray aggressivi e i detersivi fluidi inadeguati o insufficientemente agitati (immagine 1 e immagine 2).

Simboli indicatori delle varie funzioni possono logorarsi a causa dell'uso dei detersivi aggressivi o ruvidi ossia dei recipienti con il fondo danneggiato (immagine 2).

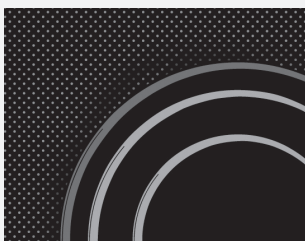


immagine. 2

Se meno sporco pulire con panno morbido e umido, ed asciugare con un altro panno (immagine 3).

Eliminare le macchie d'acqua con una soluzione leggera di aceto la quale, invece, non può essere usata per pulire il telaio (di alcuni modelli) per non perdere lucentezza.

Per eliminazione del calcare non usare spray e detersivi aggressivi (immagine 3).

Per la rimozione di sporcizia più resistente usare dei detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vitroceramica rispettando le istruzioni del produttore del detersivo.

Terminata la pulizia, asportare i residui dei detersivi poiché, scaldando i riscaldatori, potrebbero danneggiare la superficie in vitroceramica (immagine 3).

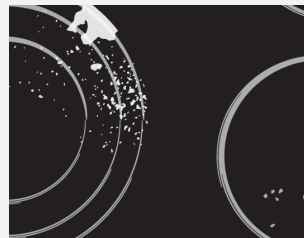


immagine. 3

La sporcizia resistente e bruciata può essere rimossa con il raschietto. (immagine 4).

Far attenzione a non farsi male usando il raschietto.



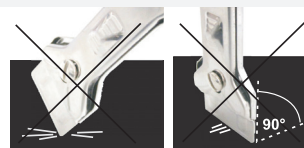
Usare il raschietto solo quando lo sporco non può essere rimosso con un panno umido o detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vitroceramica.



immagine. 4



Tenere il raschietto da 45° a 60°. Eliminare lo sporco scorrendo leggermente sulla superficie sopra i simboli. Attenzione: non mettere il manico del raschietto in plastica (di alcuni modelli) in contatto con la superficie di cottura calda. Non porre il raschietto in posizione perpendicolare e non grattare, con la sua punta, la superficie in vitroceramica.



Lo zucchero e i cibi contenenti lo stesso possono danneggiare permanentemente la superficie in vitroceramica (immagine 5), perciò lo zucchero e cibi contenenti lo stesso vanno rimossi immediatamente dalla superficie in vitroceramica con il raschietto, anche se il piano cottura è ancora caldo (immagine 4).

La variazione del colore della superficie in vitroceramica

non influisce sul funzionamento e stabilità della stessa.
Perlopiù è la conseguenza dei residui di alimenti bruciati,
difficilmente rimuovibili, oppure è causata dal fondo del
recipiente (p.es. in alluminio o rame).



immagine. 5



Avvertenza: Tutti gli errori citati sono anzitutto del carattere estetico e non hanno impatto sul funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi errori non è l'oggetto della garanzia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Generale



Il numero di telefono del servizio d'assistenza autorizzato è indicato sulla scheda di garanzia ottenuta all'acquisto del piano cottura.

Se si nota un'incrinatura sulla superficie del piano in vetroceramica (anche se piccolissima) spegnere immediatamente il piano cottura, estrarre la spina

dalla presa, svitare i fusibili automatici nel quadro di distribuzione o, nel caso di collegamento continuo, azzerare l'interruttore di alimentazione. Quindi chiamare il servizio d'assistenza autorizzato.

Tabella di eliminazione dei problemi

Se il dispositivo non funziona come dovrebbe non significa che è difettoso. Prima di chiamare il servizio d'assistenza verificare quanto segue:

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
Alla prima accensione di piano cottura sul display appaiono i simboli (-).	Procedimento iniziale standard	Proseguire tranquillamente l'utilizzo del piano cottura.
Ventilatore rimane attivo per qualche minuto dopo lo spegnimento del piano cottura	Il piano si sta raffreddando	Proseguire tranquillamente l'utilizzo del piano cottura.
Alla prima accensione si sente l'odore del nuovo.	Il nuovo apparecchio si sta scaldando.	È del tutto normale; sparirà dopo averlo usato alcune volte. Aerare la cucina.
Nel piano si sente ticchettio.	La causa è limitatore di capacità nelle zone di cottura anteriori e posteriori. Il ticchettio appare anche con impostazioni più basse.	Proseguire tranquillamente l'utilizzo del piano cottura
I recipienti fanno rumore durante la cottura.	Il rumore è causato dal flusso di energia tra il piano ed il recipiente.	Nelle impostazioni più elevate il fenomeno è del tutto normale per alcuni recipienti. Questo non danneggia né il recipiente né il piano.
Avete acceso la zona di cottura mentre il display continua a lampeggiare.	Il recipiente utilizzato non è adatto per la cottura a induzione o è del diametro inferiore ai 12 cm.	Utilizzare il recipiente adatto.
La zona di cottura si ferma improvvisamente e si sente un segnale acustico.	Il tempo di cottura impostato è scaduto.	Interrompere il segnale acustico premendo un qualsiasi sensore.
La zona di cottura non funziona e sul display non appare alcuna indicazione.	Alimentazione elettrica interrotta a causa del cavo danneggiato o collegamento errato.	Verificare l'impianto elettrico (fusibili e l'allacciamento, se la spina assente).
Non appena acceso il piano cottura il fusibile brucia	Allacciamento errato del piano	Verificare l'allacciamento all'impianto elettrico.
Il piano cottura si spegne da solo.	Si è premuto, erroneamente, il sensore on/off o si è premuto 2 sensori contemporaneamente.	Riacendere il piano cottura.
Sul display appare l'avviso di errore 'ER22'.	Il pannello di controllo è sporco o bagnato d'acqua.	Pulire il pannello di controllo.
Sul display appare l'avviso di errore E2.	Il piano è surriscaldato.	Lasciar raffreddarsi il piano, quindi impostare il livello di potenza di cottura più basso.
Sul display appare l'avviso di errore U400.	Il voltaggio troppo elevato o il piano non ben allacciato.	Chiamare il servizio di assistenza.
Sul display appare l'avviso di errore E1.	Il sensore premuto troppo a lungo.	Non tenere premuto il pulsante troppo a lungo.
Avvisi sugli altri errori.	Il generatore danneggiato.	Chiamare il servizio di assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

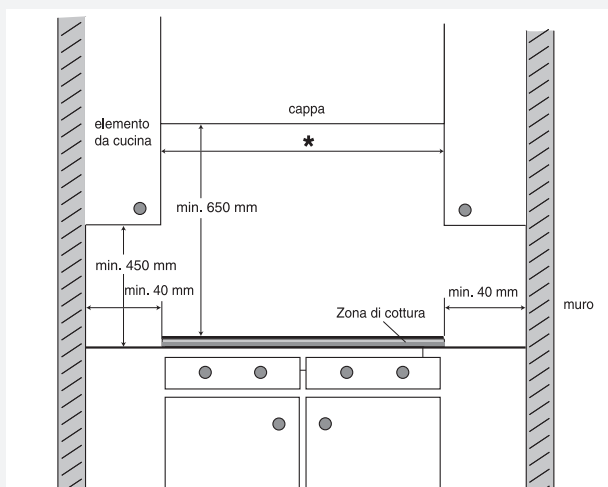
Far attenzione a

Istruzioni di sicurezza per l'installazione del piano cottura

- L'allacciamento elettrico deve corrispondere alle norme nazionali e locali.
- Il dispositivo deve essere sempre messo a terra.
- Il dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica solo dal personale qualificato autorizzato.
- Per il collegamento alla rete elettrica utilizzare il cavo conforme alle norme vigenti. Si richiede la guaina del cavo di gomma.
- Il cavo di collegamento deve essere libero e non piegato o schiacciato.
- Per il raccordo fisso accertarsi della presenza dell'interruttore multiplo oppure del dispositivo per l'interruzione dell'alimentazione nel cavo di alimentazione risp.nell' installazione, p.es. fusibili elettrici con contatti a distanza minima di 3 mm.
- Il piano di lavoro con il piano cottura incorporato, deve essere perfettamente in piano e piatto.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno al piano cottura devono essere resistenti al calore e alle temperature fino ai 85°C. Anche se il dispositivo stesso non si riscalda fortemente, p. es. a causa del calore proveniente dal recipiente riscaldato, il muro può sbiadire o essere danneggiato diversamente.
- I danni causati dal collegamento, montaggio o uso del piano di cottura inappropriati non sono coperti dalla garanzia.

Spaziature

Le spaziature sufficienti sono fondamentali per l'uso sicuro del piano cottura. Provvedere alle spaziature sufficientemente grandi.

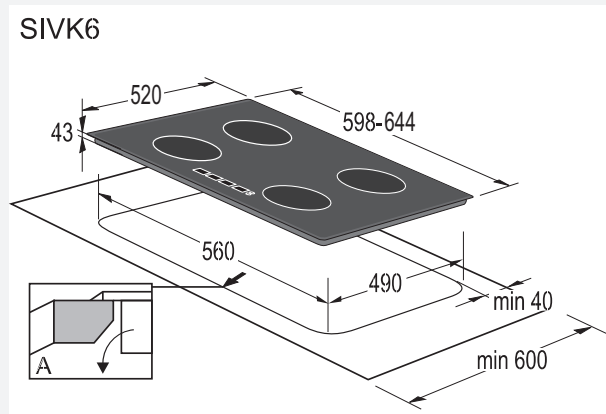
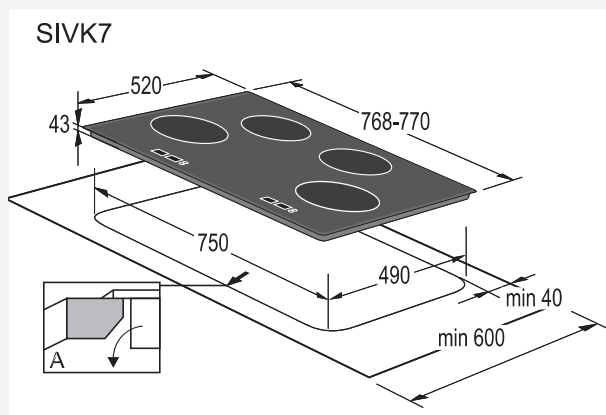


*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

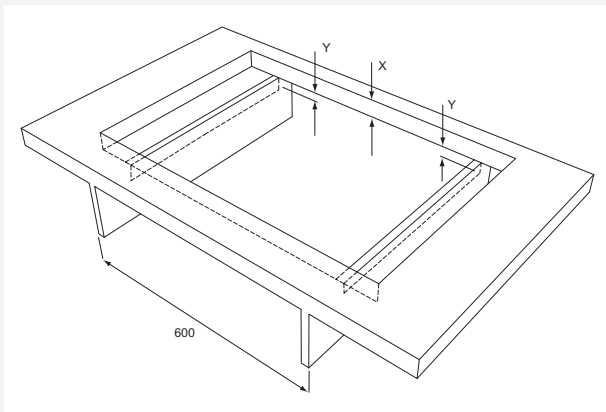
Dimensioni di montaggio

Dimensioni e aperture sono presentate nelle illustrazioni sottostanti.



- I piani di lavoro sui quali andranno montati i piani cottura devono avere uno spessore tra i 30 e i 50 mm.
- Se il piano di lavoro ha lo spessore superiore ai 40 mm, saranno, forse, necessari piccoli interventi sugli elettrodomestici (?). È probabile che necessiterà limare il bordo interno del piano di lavoro per garantire così un'adeguata circolazione d'aria.

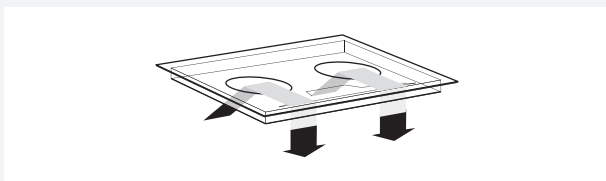
Se il piano cottura è più largo dell' elemento di cucina sottostante e il piano di lavoro è inferiore ai 46 mm, si dovrà intagliare una cavità da ambedue i lati dell'elemento di cucina per separare il dispositivo dall'elemento.



Dimensioni interne dell'elemento per il montaggio $x < 46$ mm: $y = 46$ mm - x
 $x \geq 46$ mm: $y = 0$ mm

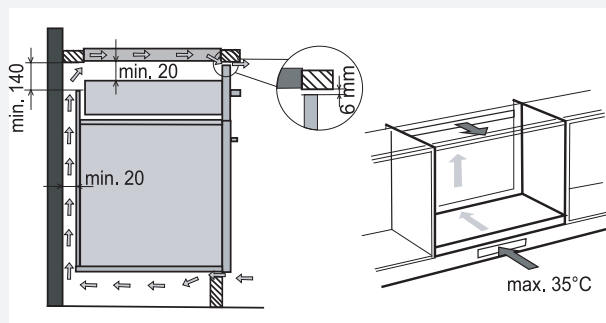
Aerazione

Il sistema elettronico del dispositivo necessita di raffreddamento. Se non fornita una circolazione d'aria sufficiente, il dispositivo si spegnerà da solo. Sulla parte inferiore del dispositivo si trovano le aperture di aerazione, attraverso le quali deve passare l'aria fredda senza essere ostacolata. Le aperture di aerazione si trovano alla parte inferiore e anteriore del dispositivo.



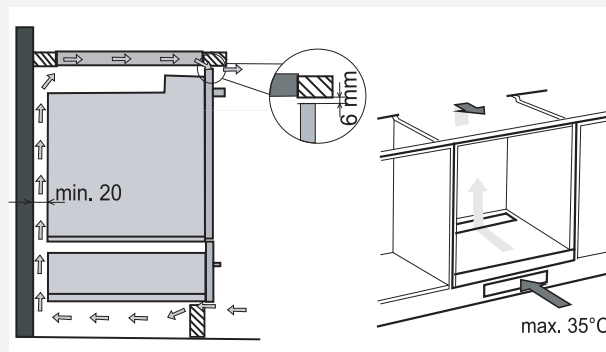
A Elemento di cucina con cassetto

- Sulla parete posteriore dell'elemento deve essere prevista una apertura di almeno 140 mm per tutta la larghezza dell'elemento. Una ulteriore spaziatura di almeno 6 mm, deve essere prevista sul lato frontale per tutta la larghezza dell'elemento.
- Il piano cottura è provvisto dal dispositivo di ventilazione nella parte inferiore. Se l'elemento di cucina comprende il cassetto, non mettervi oggetti piccoli o carta in quanto potrebbero essere aspirati dal ventilatore, danneggiando sia lo stesso sia il sistema di raffreddamento intero. Nel detto cassetto non tenere rotoli di alluminio per uso domestico, sostanze o liquidi infiammabili (p.es. gli spray), a causa dell'alto pericolo di esplosione. Tra il contenuto del cassetto e il dispositivo di ventilazione prevedere uno spazio di almeno 20 mm.



B Elemento di cucina con forno

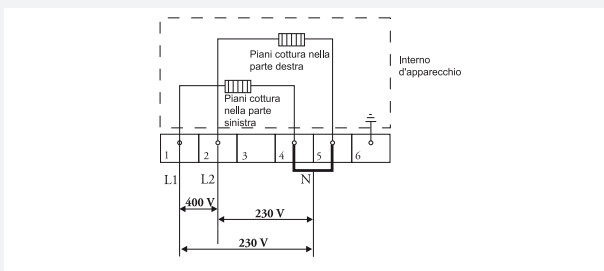
- Sotto il piano cottura possono essere installati soltanto forni di tipo EVP4 . E VP2, dotati del ventilatore di raffreddamento. Prima che sia installato il forno, bisogna rimuovere la parete posteriore dell'elemento di cucina. Sul lato frontale dell'elemento deve essere prevista una spaziatura di almeno 6 mm per tutta la larghezza dello stesso.



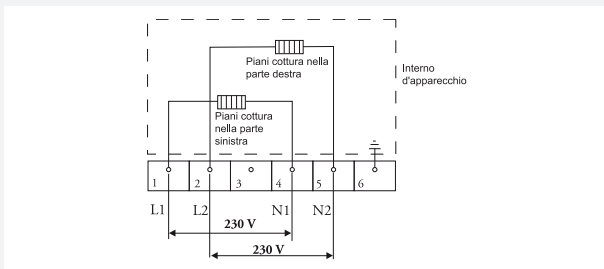
Collegamento elettrico SIVK6, 7, 1

Collegamento elettrico

- 2 conduttori di fase e 1 attacco neutro (2 1N, 400 V~/50 Hz):
 - La tensione tra i conduttori di fase e gli attacchi neutro è 230 V~. La tensione tra due conduttori di fase è 400 V~. Tra gli attacchi neutro 4 e 5 installare il ponticello. Il quadro di distribuzione generale deve essere dotato dei fusibili 16 A (2x). Il filo del cavo di collegamento deve avere il diametro almeno di 2.5 mm².

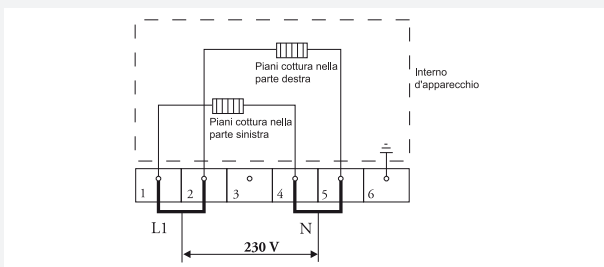


- 2 conduttori di fase e 2 attacchi neutro (2 2N, 230 V~/50 Hz):
 - La tensione tra i conduttori di fase e attacchi neutro è 230 V~.
 - Il quadro di distribuzione generale deve essere dotato delle fusibili 16 A (2x). Il filo del cavo di collegamento deve essere del diametro di almeno 2.5 mm².



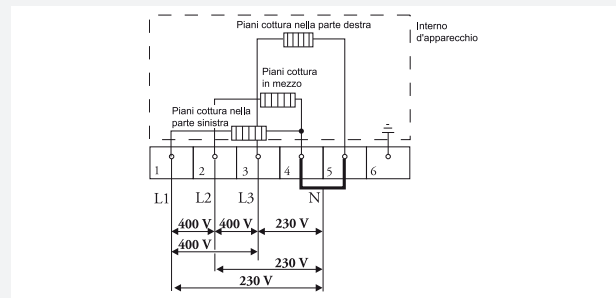
Collegamenti speciali:

- Collegamento monofase (1 1N, 230 V~/50 Hz):
 - La tensione tra il conduttore di fase e l'attacco neutro è 230 V~. Tra i neutro 1-2 e 4-5 installare il ponticello. Il quadro di distribuzione generale deve essere dotato del fusibile 32 A. Il filo del cavo di collegamento deve essere del diametro di almeno 6 mm².

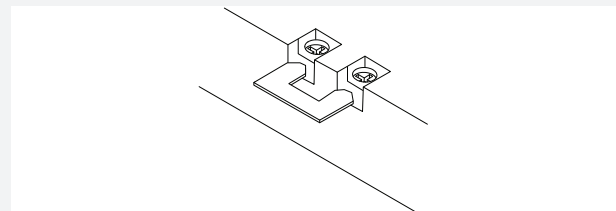


Collegamento per i piani con cinque zone di cottura:

- 3 conduttori di fase con 1 attacco neutro (3 1N, 400 V~/50 Hz):
 - La tensione tra il conduttore di fase e l'attacco neutro è 230 V~. La tensione tra i conduttori di fase è 400 V~.
- Tra gli attacchi 4 e 5 installare il ponticello. Il quadro di distribuzione generale deve essere dotato con dei fusibili 13 A (3x). Il filo del cavo di collegamento deve essere del diametro almeno di 2.5 mm².



I ponticelli sul morsetto di giunzione possono essere utilizzati per i collegamenti necessari, come dalle illustrazioni di seguito.

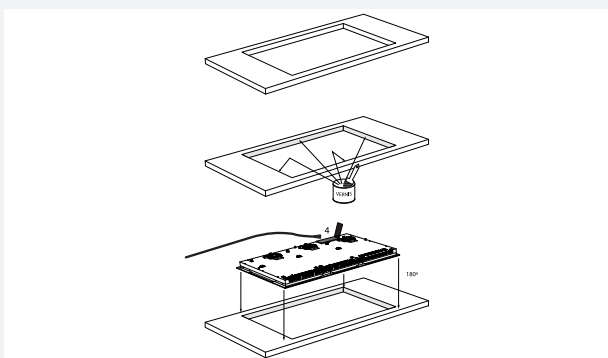


Installazione

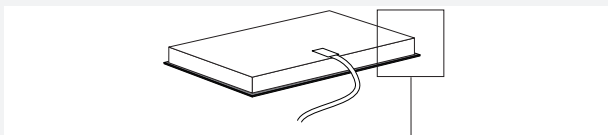
Verificare se l'elemento di cucina e la cavità corrispondono alle esigenze dimensionali e di aerazione.

Se necessario, verniciare i bordi dei piani di lavoro tagliati o limati, legnosi o in plastica, isolando dall'umidità le parti trattate ed evitando il gonfiarsi delle stesse.

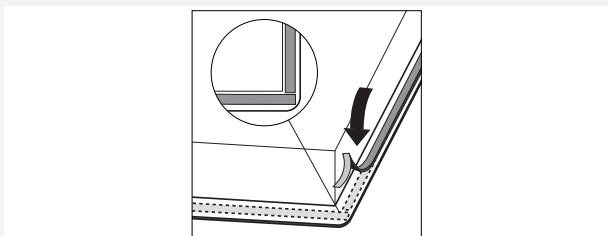
Poggiare il piano cottura sul piano di lavoro alla rovescia.



Installare il cavo di alimentazione sul dispositivo in conformità con le esigenze.



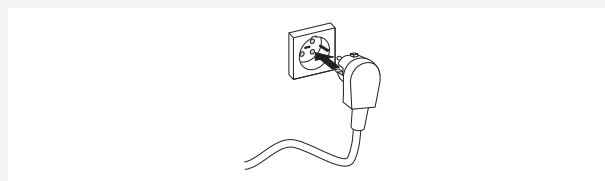
Rimuovere lo strato protettivo dal nastro impermeabile e incollare il nastro sulla scanalatura del pannello di alluminio al bordo del piano in vetroceramica. Non attaccare i nastri intorno agli angoli, ma tagliare 4 pezzi di nastro singoli, in modo da poter incollare bene anche gli angoli.



Girare il piano cottura e inserirlo nell'apertura.

Collegare il dispositivo all'attacco principale dell'impianto elettrico. Si sente un breve segnale acustico e poco dopo si accenderanno i display. Il dispositivo è pronto per l'uso.

Verificare se il dispositivo funziona correttamente. Se collegato correttamente, si sentirà, rispetto al tipo di errore, il segnale acustico oppure sui display non verrà visualizzata nessuna iscrizione.



ASKO



515356