ASKO

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA A INDUZIONE E GAS

HIG1995AB / IG9AA02BEA
HIG1995AF / IG9AA02FEA

Simboli utilizzati:

Informazioni importanti

Suggerimento

SOMMARIO

Il piano cottura a induzione e gas
Introduzione 4
Pannello comandi 6
Descrizione 7

Istruzioni di sicurezza
Temperatura di sicurezza 8
Limitatore di consumo 8

Utilizzo del piano cottura a induzione
Utilizzo dei comandi Touch Control 9
Cottura a induzione 9
Come funziona la cottura a induzione 10
Rumori da induzione 10
Pentole 11

Funzionamento del piano cottura a induzione
Accendere il piano cottura e impostare la potenza 13
Indicatore di calore residuo 13
Funzione Boost 14
Due zone di cottura una dietro l'altra 14
Come collegare le zone di cottura a induzione Bridge 15
Spegnimento 16
Modalità stand-by 16
Modalità stand-by eco 16
Blocco bambino 17
Pausa 18
Riconoscimento modalità 18
Timer/Timer cucina 19
Attivare e disattivare il segnale acustico 21
Rilevamento automatico pentola 21
Programmi di cottura automatica 22
Cottura salutare 25
Impostazioni di cottura 26

Manutenzione del piano cottura a induzione
Pulizia 27

Anomalie del piano cottura a induzione
Generale 28
Tabella identificazione dei guasti 28

Funzionamento del piano cottura a gas
Accensione e regolazione 30
Uso 30

Manutenzione del piano cottura a gas
Pulizia 33

Anomalie del piano cottura a gas
Tabella identificazione dei guasti 34

Specifiche tecniche
Informazioni secondo regolamento (EU) 66/2014 36

Aspetti ambientali
Smaltimento dell’apparecchio e dell’imballo 37

Introduzione

Il piano cottura è stato pensato per i veri amanti della cucina. Il piano cottura è costituito da un bruciatore a gas wok e da quattro zone di cottura ad induzione.

Cucinare con un piano cottura a induzione presenta una serie di vantaggi. È semplice, perché il piano cottura si attiva velocemente e può essere impostato anche a un livello di potenza molto basso. Grazie alla possibilità di impostare un livello di potenza alto, il piano riesce a portare ad ebollizione le pietanze molto velocemente. L'ampio spazio tra le zone di cottura rende piacevole cucinare.

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

È possibile cucinare con il wok in modo molto più efficace grazie al bruciatore (a gas) wok di elevata potenza. Grazie all'accensione a scintilla integrata nella manopola, è possibile accendere e far funzionare il bruciatore wok con una sola mano.

Per garantire un livello di sicurezza ottimale, il bruciatore wok è equipaggiato con un dispositivo termo-elettrico di protezione antifiamma. La parte a induzione del piano è dotata di diverse protezioni termiche e di un indicatore di calore residuo che mostra le zone di cottura ancora calde.

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

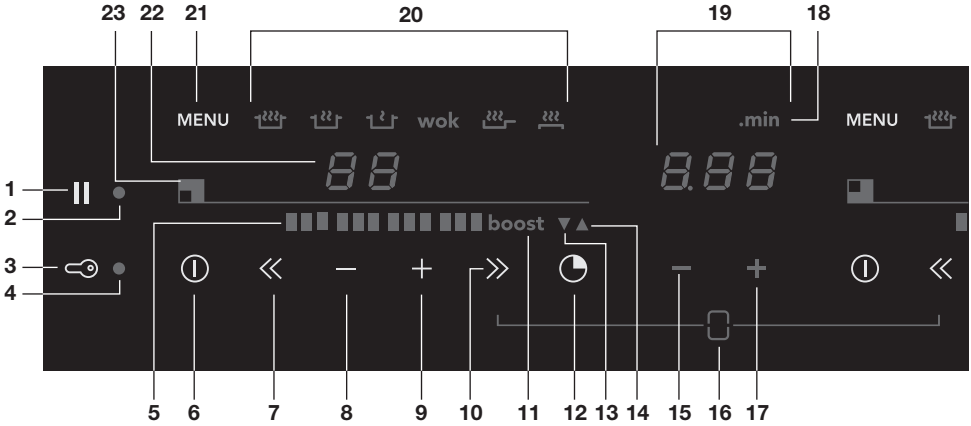
Si consiglia di leggere il manuale attentamente prima di utilizzare l'elettrodomestico e di conservarlo in un luogo sicuro per una consultazione futura.

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

Godetevi il piacere di cucinare!

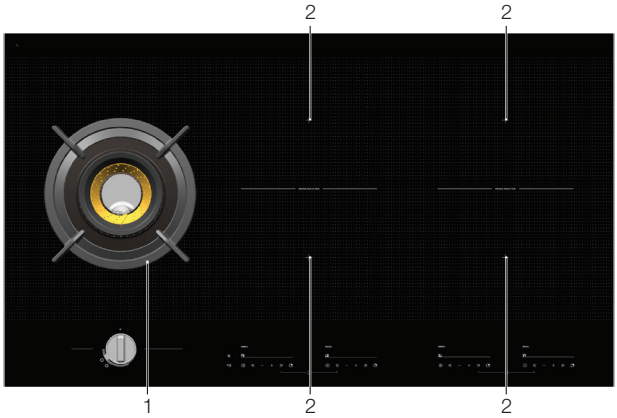
Attenzione
I tegami che sono già stati utilizzati per la cottura su un piano cottura a gas non sono più idonei per l'utilizzo su un piano cottura a induzione.

Pannello comandi

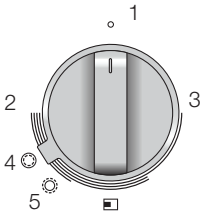


1. Tasto pausa
2. Indicatore di pausa
3. Tasto blocco bambino/Stand-by eco
4. Indicatore blocco bambino/Stand-by eco
5. Indicatore di livello con quadratini
6. Tasto On/Off
7. Ridurre velocemente la potenza
8. Ridurre la potenza
9. Aumentare la potenza
10. Aumentare velocemente la potenza
11. Funzione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

Descrizione



1. Zona di cottura sinistra con bruciatore per wok (gas)
2. Zona Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zone che possono essere collegate)



1. Posizione 0
2. Valori elevati
3. Valori bassi
4. Impostazione wok (bruciatore per wok)
5. Impostazione arrosti (bruciatore per wok)

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

Sicurezza temperatura

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

Limitatore di consumo

- Il limitatore di consumo è una funzione di sicurezza dell'elettrodomestico. Entra in funzione quando ci si dimentica di spegnere il piano cottura.
- A seconda delle impostazioni scelte, la potenza verrà limitata come segue:

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

Il limitatore di consumo spegne le zone di cottura se è trascorso il periodo di tempo indicato nella tabella.

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

Utilizzo dei comandi Touch Control

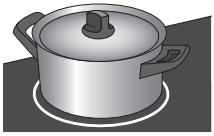
L'abitudine all'utilizzo dei comandi Touch Control potrebbe richiedere un po' di tempo, se si è abituati ad altro tipo di comandi (manopole). Poggiare il polpastrello sul comando per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione.

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

Cottura a induzione

La cottura a induzione è veloce

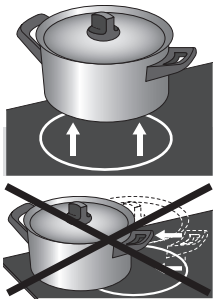
- Rimarrete sorpresi dalla velocità della cottura a induzione. I cibi e i liquidi andranno a ebollizione molto velocemente, specialmente se si impostano valori elevati. Si raccomanda di non lasciare le pentole incustodite, per evitare che il contenuto fuoriesca dalla pentola o che evapori.



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

La potenza si regola

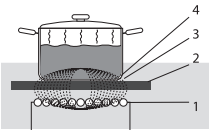
- Con la cottura a induzione, verrà utilizzata solo l'area su cui è posizionata la pentola. Se si utilizza una pentola piccola su una zona grande, la potenza verrà regolata in base al diametro della pentola. La potenza sarà quindi più bassa e sarà necessario un tempo maggiore per portare il contenuto a ebollizione.



Attenzione

- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Porre sulla superficie di cottura soltanto pentole pulite e sollevarle sempre per spostarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Non rimuovere mai il coperchio dalla pentola in modo da evitare dispersioni di energia.

Come funziona la cottura a induzione



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

Nell'elettrodomestico si genera un campo magnetico. Se si posiziona una pentola con base di ferro su una zona di cottura, nel fondo della pentola viene indotta della corrente. Tale corrente indotta genera calore nel fondo della pentola.

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

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

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

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

Rumori da induzione

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

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

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

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

Pentole

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

Attenzione

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

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

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

Attenzione
Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:
- se si accende il piano cottura impostandolo con valori elevati quando la pentola è (troppo) asciutta, lo smalto può scheggiarsi;
- la base della pentola può deformarsi in seguito a surriscaldamento o se si è impostato un livello di potenza troppo elevato.

Attenzione
Non utilizzare mai pentole con una base deformata. Una base cava o arrotondata può interferire con il dispositivo di protezione da surriscaldamento e quindi l'elettrodomestico può riscaldarsi eccessivamente. Ciò può portare alla rottura del piano in vetro e alla fusione del fondo della pentola. I danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o dall'evaporazione sono esclusi dalla garanzia.

Diametro della pentola
Il massimo diametro della pentola è 18 cm. Il diametro del fondo della pentola deve essere minimo 12 cm. 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.

Accendere il piano cottura e impostare la potenza

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

1. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.
2. Premere il tasto blocco bambino.
   Si ode un segnale acustico singolo.
3. Premere il tasto on/off della zona di cottura interessata.
   Un trattino (-') lampeggiante apparirà sul display e si udirà un segnale acustico singolo. Se non vengono compiute altre azioni, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo pochi secondi.

4. Premere il tasto + o -, o il tasto << o >> per selezionare l'impostazione desiderata. La zona di cottura entrerà in funzione al livello impostato automaticamente (se rileva la presenza di una pentola).
   - ▹ Se si preme prima il tasto + o -, appare il livello 6.
   - ▹ Se si preme prima il tasto >>, sul display appare il livello 12 + la funzione "boost". Si tratta del livello di potenza "Boost" che può essere utilizzato per portare velocemente i piatti a ebollizione (vedi pag. 14).
   - ▹ Se si preme prima il tasto <<, sul display appare il livello 1.

Consigli

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

Rilevamento pentola

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

Indicatore di calore residuo

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

Funzione Boost

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

Attivare la funzione "Boost"

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura.
2. Premere il tasto >> subito dopo aver acceso la zona.
   Il livello 12 e la funzione "Boost" appaiono sul display.

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

Disattivare la funzione "Boost"

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

1. Premere il tasto << o -.
   Sul display verrà visualizzato un livello più basso.

In alternativa:

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

Due zone di cottura una di fronte all'altra

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

Come collegare le zone di cottura a induzione Bridge

Le zone di induzione Bridge possono essere collegate l'una all'altra (bridge). In questo modo si crea una zona più grande che può essere utilizzata per esempio per una padella ovale grande o per una pentola grande.

- Se le zone Bridge vengono collegate, non potrà essere attivata la funzione Boost e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.

Utilizzare una padella (ovale) in cui è coperta almeno una delle posizioni centrali delle zone Bridge.

Attivazione della modalità bridge (ponte)

1. Posizionare la pentola grande su entrambe le zone di cottura in modo che entrambe siano completamente coperte.
2. Accendere la zona di cottura anteriore.
3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente (per pochi secondi): il tasto << sulla zona Bridge posteriore e il tasto >> sulla zona Bridge anteriore.
   Sul display della zona posteriore apparirà la scritta "BR". Quindi utilizzare il comando della zona anteriore per impostare uno stesso livello di cottura per entrambe le zone.
4. Impostare il livello di cottura desiderato utilizzando il tasto + o -, o il tasto << o >> sulla zona anteriore. Entrambe le zone vengono riscaldate in base al valore impostato.

Disattivazione della modalità bridge (ponte)

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

In alternativa:

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

Spegnimento

Spegnere una zona di cottura
Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si vuole spegnere.
Si ode un segnale acustico e il livello sul display scomparirà.

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

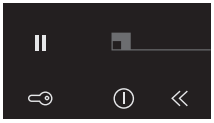
Spegnere tutte le zone di cottura
Premere il tasto blocco bambino per spegnere tutte le zone di cottura contemporaneamente.
Si ode un segnale acustico. L'indicatore rosso blocco bambino accanto al tasto blocco bambino lampeggerà molto lentamente.

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

Modalità stand-by

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è spento.
Si può passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco o spegnendo tutte le zone di cottura.

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



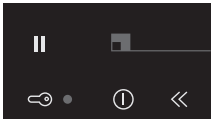
Passare dalla modalità stand-by eco alla modalità stand-by
La spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.

- Tenere premuto il tasto blocco bambino per un po' per passare alla modalità stand-by.
  Si ode un segnale acustico. Tutte le spie sul piano cottura sono spente.

Modalità stand-by eco

Nella modalità stand-by eco il piano cottura è spento e usa il minor quantitativo di energia possibile.
Il piano cottura può passare alla modalità stand-by eco anche dalla modalità stand-by e quando le zone di cottura sono ancora attive.

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



Passaggio alla modalità stand-by eco

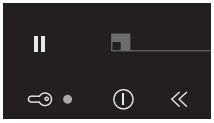
- Premere il tasto blocco bambino.
  Si ode un segnale acustico singolo. Quando la modalità stand-by eco è attiva, la spia rossa accanto al tasto blocco bambino continua ad accendersi e spegnersi lentamente.

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

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

Blocco bambino

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



Attivare il blocco bambino

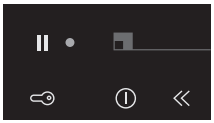
1. Premere il tasto blocco bambino per due secondi.
   Si ode un segnale acustico doppio. Tutti i tasti sono inattivi, ad eccezione del tasto blocco bambino. Il piano cottura passa prima in modalità stand-by eco e poi in modalità blocco bambino. La spia rossa è accesa costantemente.
2. Premere nuovamente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

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

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

Pausa

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



Passare alla modalità pausa

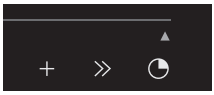
- Premere una volta il tasto pausa.
  Viene emesso un doppio segnale acustico, le impostazioni passano ad un valore più basso e la luce rossa accanto al pulsante Pausa lampeggia.
  - ▹ Tutti i timer e i timer della cucina impostati si arrestano. Tutte le zone di cottura passeranno a valori più bassi.
  - ▹ Tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto blocco bambino e il tasto pausa.
  - ▹ Anche il tasto On/Off delle zone di cottura individuali rimane attivo, ma queste si attiveranno con un ritardo di 2 secondi.
- Se si preme nuovamente il pulsante di pausa entro 5 minuti, il processo di cottura messo in pausa viene ripristinato.
  Si ode una doppia segnalazione acustica, il piano cottura ripristina le impostazioni precedenti alla pausa.
- Se non si effettuano altre operazioni entro 5 minuti:
  tutte le zone di cottura attive verranno spente automaticamente. Subito dopo il tasto pausa continuerà a lampeggiare per 25 minuti per segnalare che i processi di cottura sono stati interrotti tramite la modalità pausa. Il piano cottura passa automaticamente dalla modalità pausa alla modalità stand-by eco dopo 25 minuti.

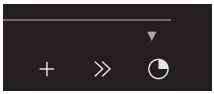
Riconoscimento modalità

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

Timer/Timer cottura

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





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

Attenzione

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

Accendere il timer

1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
   Il display del timer si accende e vengono visualizzati tre zeri lampeggianti. Sotto apparirà un + e un -.
- Se non impostate un 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 ed il tempo aumenta.
2. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

Accendere il timer cottura

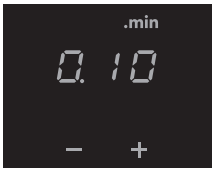
1. Premere una volta il tasto timer/allarme della zona di cottura.
2. Premere il tasto + o - per passare dalla funzione timer alla funzione timer cottura. Quindi è possibile impostare il tempo di cottura desiderato con il tasto +. Successivamente sarà possibile modificare il tempo impostato con il tasto -.
   La piccola freccia rossa rivolta verso il basso si illumina. Inizia il conto alla rovescia.
3. Premere nuovamente il tasto timer/allarme della zona di cottura per spegnerlo.

Attenzione

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

Impostare il tempo di cottura

- Accendere il timer cottura.



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

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

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

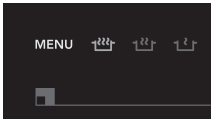
Attivare e disattivare il segnale acustico

1. Premere due volte il tasto On/Off sulla sinistra.
2. Premere e tenere premuto contemporaneamente il tasto << e il tasto + fino a quando non avvertirete un segnale acustico.
   Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto blocco bambino. Nota: l'allarme del timer cottura ed il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.
3. Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

Accendere e spegnere il rilevamento automatico pentola
Se dopo aver acceso il piano cottura, viene posizionata una pentola su una zona di cottura attiva, i comandi corrispondenti si accendono e questa può essere utilizzata (senza usare i comandi On/Off).
Se la zona di cottura non si attiva entro 10 secondi, la spia si spegne. Essa potrà essere riattivata rimuovendo la pentola e poi riposizionandola o utilizzando il comando On/Off.
La funzione è attiva per default, ma può anche essere disattivata.
Per disattivarla, spegnere il piano cottura e azionare il tasto ‘Menu’ ed il tasto ‘on/off’ sul pannello comandi a sinistra per 5 secondi. “APd OFF” apparirà sul display. Ripetendo questo processo, la funzione verrà riattivata e sul display apparirà la scritta "APd On".

Programmi di cottura automatica

Il piano cottura è provvisto di 6 programmi di cottura automatica.
È possibile impostare un qualsiasi orario di fine di un programma di cottura automatica con l'aiuto della funzione timer cucina. 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.
- Premere di nuovo il tasto menu o tenere premuto il tasto menu per andare alle funzioni menu successive.
  Il programma di cottura selezionato si avvierà automaticamente dopo 3 secondi. Una "A", a significare "automatico", apparirà sul display.

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

Attenzione!
Per gli elettrodomestici 'Bridge', i programmi di cottura e la funzione Boost non funzioneranno se le zone sono collegate.

Funzione ebollizione*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona	Riempire la pentola fino a (inizia il processo di cottura)
Patate lesse	6 - 8	1000 - 1400 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,5 l incluse le patate
Verdure (dure) lesse	4 - 6	500 - 750 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,5 l incluse le verdure
Riso	4 - 5	400 - 500 g	Pentola alta (Ø 240)	Ø 210/Bridge	2,0 l solo acqua [1)]
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,0 l solo acqua [1)]

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

Funzione mantenimento dell'ebollizione*

La temperatura della pietanza viene mantenuta costantemente vicino al punto di ebollizione (90 °C - 95 °C). L'impostazione di mantenimento dell'ebollizione funziona al meglio se sulla pentola è presente il coperchio. Le pietanze più spesse devono essere girate ogni 15 minuti. Il tempo massimo di mantenimento dell'ebollizione 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 210/Bridge
	1,5 l	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge

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

Funzione mantenimento in caldo

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità +/-	Pentola	Zona
Tutti i piatti	4	2000 g	Pentola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge

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 sua temperatura e può essere aggiunto l'olio e quindi le pietanze.

Pietanza	Numero di persone	Quantitativo massimo di carne o pesce/ verdure	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	600 g/600 g	Pentola wok	Ø 210/Bridge

Funzione arrostitura*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce	4 - 5	400 - 500 g	Padella	Ø 210/Bridge

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

Funzione grill*

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

Pietanza	Numero di persone	Quantità	Pentola	Zona
Carne, pesce, verdure	3 - 4	300 - 400 g	Padella/piastra grill	Ø 210/Bridge

Cottura salutare

Punto di combustione dei diversi tipi di olio

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

Olio	**Punto di fumo °C**
Olio extra vergine d'oliva	160 °C
Burro	177 °C
Olio di cocco	177 °C
Olio di 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 di riso	255 °C
Olio d'oliva	242 °C

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

Impostazioni di cottura

Poiché le impostazioni dipendono dalle quantità e dalla composizione del contenuto della padella, la tabella in basso è solo indicativa.

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 l'impostazione 9 e 10 per:

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

Utilizzare l'impostazione 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 le impostazioni 4-6 per:

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

Utilizzare le impostazioni 1-3 per:

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

Pulizia

Suggerimento

Impostare il blocco bambino prima di iniziare a pulire il piano cottura.

Pulizia giornaliera

- Sebbene i residui di cibo non possano bruciare sul vetro, vi consigliamo tuttavia di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- Per la pulizia giornaliera consigliamo un panno umido imbevuto con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con un panno asciutto.

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.
- I residui di metallo (lasciati dalle pentole) sono 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 rimuovono meglio con un raschietto per vetro.

Da non utilizzare

- Non utilizzare mai sostanze abrasive. Lasciano segni in cui può 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. Contattare il servizio assistenza.

Tabella identificazione dei guasti

Se l'apparecchio presenta anomalie di funzionamento, non significa necessariamente che sia difettoso. 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'.

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

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

Accensione e regolazione

Il bruciatore è interamente regolabile selezionando tra valori elevati e bassi.

- Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario. Il bruciatore si accenderà.
- Premere a fondo la manopola di controllo per almeno 3 secondi tra i valori alti e bassi. Il dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma si attiva.
- Ruotare la manopola di controllo sul valore basso (3).
- Se lo si desidera, portare l'anello selettore per wok sull'impostazione arrosti (5). L'anello interno (impostazione per wok) si spegnerà e l'anello esterno (impostazione arrosti) si attiverà.
- Il bruciatore per wok passerà automaticamente all'impostazione wok definita, se la manopola di controllo del bruciatore per wok è impostata su 0.

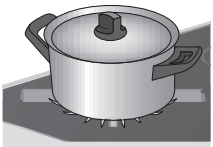
Nota!
Durante la cottura è possibile passare dall'impostazione wok a quella per arrosti e viceversa.

Nota! Se la manopola di controllo è in posizione off (impostazione 0), l'anello selettore non può essere portato sull'impostazione arrosti. Portare questa manopola sempre completamente in posizione 0!

Utilizzo

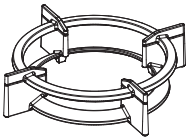
Pentole

errato

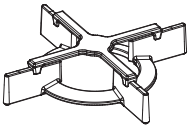


corretto

- Assicurarsi che le fiamme rimangano sempre al di sotto della pentola. Le fiamme che bruciano intorno alla pentola rappresentano una grande perdita di energia. I manici, inoltre, possono diventare molto caldi.
- Non usare pentole con basi di diametro inferiore a 12 cm. Le pentole più piccole non sono sufficientemente stabili.



anello per wok



griglia per pentole piccole

Anello per wok e griglia per pentole piccole
L'anello per wok è destinato all'uso con il bruciatore per wok fornito o richiedibile come accessorio aggiuntivo e fornisce una maggiore stabilità per i wok con base rotonda. La griglia per pentole piccola fornita o disponibile come accessorio aggiuntivo consente di utilizzare pentole molto piccole.

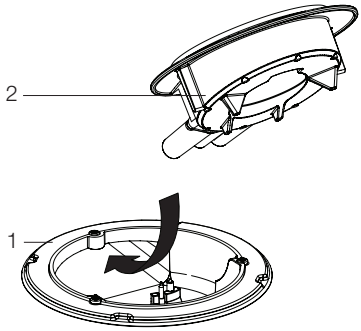
Non usare l'anello per wok con l'impostazione per arrosti. Ciò potrebbe dar luogo alla formazione di zone scolorite.

Supporto per pentole
Posizionare il supporto per pentole in senso verticale, senza farlo scorrere sul vassoio raccogli-gocce. Posizionare il supporto per pentole sul vassoio raccogli-gocce nel modo corretto.

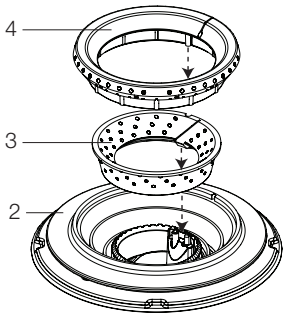
Bruciatore per wok

Posizionare il bruciatore per wok nel modo corretto. Il posizionamento errato del bruciatore per wok può causare malfunzionamenti.

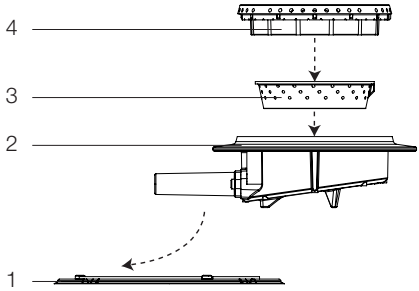
1. Posizionare il distributore del bruciatore (2) sul supporto del bruciatore (1).
2. Utilizzare gli adattatori per collocare l'anello interno (3) sul distributore del bruciatore (2).
3. Utilizzare gli adattatori per collocare l'anello esterno (4) sul distributore del bruciatore (2).



posizionamento distributore



posizionamento anelli



vista laterale

Pulizia

La manutenzione regolare dopo ogni utilizzo evita l'incrostazione dei residui alimentari e la conseguente formazione di sporco ostinato. Rimuovere le macchie con un detergente delicato. Pulire dapprima la manopola di controllo, il bruciatore ed il supporto per pentole, poi passare al vassoio raccogli-gocce o alla protezione in vetro. Ciò eviterà che il vassoio raccogli-gocce o la protezione in vetro si sporchino di nuovo durante la pulizia.

Nota!
Non lavare le parti dei bruciatori in lavastoviglie. I detergenti per lavastoviglie possono corrodere le parti dei bruciatori!

Macchie ostinate su smalto (supporti per pentole, coperchi dei bruciatori)
Le macchie più ostinate possono essere rimosse con un detergente fluido o una spugna leggermente abrasiva in plastica. Non usare mai polveri abrasive, pagliette metalliche, oggetti appuntiti o prodotti detergenti aggressivi.

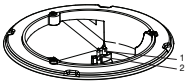
Macchie ostinate sulla protezione in vetro
Pulire il piano in vetro con un detergente specifico per piani in ceramica. Per pulire macchie causate da acqua o calcare si consiglia l'uso di aceto.

Parti in ottone del bruciatore per wok
Alcune parti del bruciatore per wok sono in ottone. Potrebbe verificarsi un cambiamento nel colore dell'ottone a seguito delle alte temperature derivanti dall'uso del wok.

Nota!
Consultare il sito web www.asko.com per ulteriori istruzioni di manutenzione e pulizia!

Tabella identificazione dei guasti

Se il piano cottura a gas presenta malfunzionamenti, ciò non significa necessariamente che sia difettoso. Si consiglia di provare dapprima a risolvere il problema autonomamente controllando i punti menzionati in basso o visitando il sito Web '**www.asko.com**' per maggiori informazioni a riguardo.

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Vi è odore di gas nei pressi dell'apparecchio.	Vi è una perdita nei collegamenti dell'apparecchio.	Chiudere la valvola del gas principale. Contattare l'installatore.
Un bruciatore non si accende. 	Il collegamento elettrico è errato.	Contattare il proprio installatore.
	Fusibile difettoso/spento nella scatola fusibili.	Sostituire/accendere il fusibile nella scatola fusibili.
	Candela di accensione (1) sporca/umida.	Pulire/asciugare la candela di iniezione.
	Parti del bruciatore posizionate in modo errato.	Utilizzare gli adattatori per centrare e assemblare le parti del bruciatore.
	Parti del bruciatore sporche/umide.	Pulire/asciugare le parti del bruciatore. Assicurarsi che i fori di sfiato siano aperti.
	Valvola del gas principale chiusa.	Aprire la valvola del gas principale.
	Guasto nel sistema di alimentazione gas.	Consultare il proprio fornitore di gas.
	Bombola/serbatoio di gas vuoti.	Collegare una nuova bombola di gas o fare rabboccare il serbatoio.
	Tipo di gas in uso errato.	Verificare che il gas in uso sia adatto per l'apparecchio. Contattare il proprio installatore nel caso non sia corretto.

ANOMALIE DEL PIANO COTTURA A GAS

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Il bruciatore non brucia in modo uniforme.	Parti del bruciatore posizionate in modo errato. Parti del bruciatore sporche/umide. Tipo di gas in uso errato.	Utilizzare gli adattatori per centrare e assemblare le parti del bruciatore. Pulire/asciugare le parti del bruciatore. Assicurarsi che i fori di sfiato siano aperti. Verificare che il gas in uso sia adatto per l'apparecchio. Contattare un tecnico se non è corretto.
Il bruciatore si spegne subito dopo l'accensione.	La manopola di controllo non è stata premuta sufficientemente a lungo (almeno 3 secondi) e/o in profondità. La termocoppia (2) è sporca.	Premere a fondo la manopola di controllo per almeno 3 secondi tra i valori alti e bassi. Tale operazione può richiedere più tempo la prima volta a causa dell'alimentazione a gas. Pulire/asciugare la termocoppia.
Piastra in vetroceramica danneggiata.	Oggetti caduti su di essa.	Chiudere la valvola del gas principale ed estrarre la spina dalla presa. Contattare l'installatore. **Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.**

Informazioni secondo regolamento (EU) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	HIG1995AB	HIG1995AF
Type de plaque	Piano cottura a gas-induzione	Piano cottura a gas-induzione
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	4
Technologie de chauffage	Zone di cottura e aree di cottura a induzione	Zone di cottura e aree di cottura a induzione
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	-	-
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique	22,0X18,0 cm	22,0X18,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188,8	188,8
Numero di bruciatori a gas	1	1
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas ($EE_{\text{bruciatori a gas}}$) in %	59,1	56,1

Smaltimento dell’imballo e dell’apparecchio

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

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

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

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

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

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

Dichiarazione di conformità

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

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

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio 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

794001

it (07-19)

794001 / VER 1 / 06-03-2019