

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a gas-induzione

IT


HIG1995AB / IG9AA02BEA

HIG1995AF / IG9AA02FEA

Sommario

Simboli utilizzati	3	Indicatore di calore residuo	25
Sicurezza	4	Funzione 'boost'	25
.....	4	Due zone di cottura una dietro l'altra	25
Uso in condizioni di sicurezza	9	Zona Bridge Induction	26
Il piano cottura a gas-induzione	10	Spegnimento	26
Gentile cliente!	10	Programmi di cottura automatica	27
Descrizione	11	Impostazioni di cottura	29
Uso dell'induzione	13	Funzionamento del bruciatore per wok	30
Cottura a induzione	13	Accensione e regolazione	30
Funzionamento dei tasti sensibili al tatto	13	Manutenzione	31
Come funziona l'induzione	13	Pulizia piano in vetro	31
Rumori da induzione	14	Pulizia elementi del bruciatore per wok	31
Pentole per cottura a induzione	14	Errori	32
Uso del bruciatore per wok	17	Indicazioni generali	32
Pentole	17	Dati tecnici	34
Anello per wok	17	Informazioni secondo regolamento (EU)	
Supporto per pentole	17	66/2014	34
Posizione del bruciatore per wok	18	Installazione	35
Funzionamento	19	Sicurezza	35
Modalità stand-by eco	19	Preparazione dell'installazione	38
Modalità stand-by	19	Incasso sotto piano	39
La modalità blocco bambino	19	Collegamento gas	41
Pausa	20	Collegamento elettrico	42
Come riconoscere le modalità	21	Collegamento e testing	43
Timer/Timer cottura	21	Ambiente	44
Attivazione/disattivazione del segnale audio	23	Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	44
Funzionamento del piano cottura a induzione	24	Per l'Italia	45
Accensione e impostazione della potenza ...	24	Appunti personali	47


I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:

 **INFORMAZIONE!**


Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

 **AVVISO!**

Avviso di pericolo

 **CONNESSIONE GAS!**


Avvertenza – collegamento gas

 **SCOSSA ELETTRICA!**

Avviso di pericolo di scossa elettrica

 **SUPERFICIE CALDA!**

Avviso di pericolo di superficie calda

 **PERICOLO DI INCENDIO!**

Avviso di pericolo di incendio

È importante leggere attentamente le istruzioni.

 **AVVISO!**

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!

Indicazioni generali

Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

I danni causati da collegamenti errati, installazione errata o uso errato non sono coperti dalla garanzia.

 **AVVISO!**

L'apparecchiatura e le sue parti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dall'apparecchiatura a meno che non siano supervisionati.

 **PERICOLO DI INCENDIO!**

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

NOTA!

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

 **PERICOLO DI INCENDIO!**

ATTENZIONE: le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi.

- MAI tentare di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non eseguire cotture flambé sotto una cappa aspirante. Le fiamme alte potrebbero causare un incendio, anche se il piano cottura è spento.

AVVISO!

Usare esclusivamente protezioni per fornelli progettate dal produttore del piano cucina o indicate nel manuale d'istruzioni del piano cucina come compatibili per l'uso con i fornelli integrati nell'apparecchiatura. L'uso di protezioni non compatibili può causare incidenti.

- Nel caso sia permesso un cassetto sotto l'apparecchiatura (vedere le istruzioni di installazione), senza un fondo intermedio, non usare tale cassetto per conservare oggetti/materiali altamente infiammabili. Assicurare un adeguato spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto di eventuali cassette.
- Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- L'apparecchio non è progettato per riscaldare ambienti.
- Non riscaldare barattoli chiusi sul piano cottura. Si verificherebbe un aumento di pressione che provocherebbe l'esplosione dei barattoli. Ciò potrebbe causare danni o ustioni all'utente.
- Non coprire mai l'apparecchiatura con tessuti o oggetti simili. Se l'apparecchiatura è ancora calda o accesa, ciò comporta il rischio di fiamme.
- Non usare l'apparecchiatura come un piano di lavoro. L'apparecchiatura potrebbe essere accidentalmente accesa o essere ancora calda, il che significa che gli oggetti potrebbero sciogliersi, scaldarsi o prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchiatura a temperature inferiori ai 5°C.

Sicurezza

- L'apparecchiatura non deve essere installato o utilizzato in ambienti esterni.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio si potrebbe avvertire un odore "strano". Ciò è normale. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà in fretta.
- Quest'apparecchiatura non è progettata per l'uso tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura.
- Non usare mai pulitori a pressione o a vapore per ripulire il piano cucina.
- Il piano in ceramica è estremamente resistente, ma non indistruttibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo o di un utensile affilato su di esso può causarne la rottura.

AVVISO!

Piastra in vetroceramica danneggiata

- Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante e isolare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio.

AVVISO!

Famiglie con bambini e persone con necessità particolari

Quest'apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchiatura sui pericoli ad esso connessi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono svolgere lavori di manutenzione su di esso senza un'adeguata supervisione.

- Non collocare in credenze sopra o dietro l'apparecchiatura oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti.
- Le aree di cottura/i bruciatori si riscaldano durante l'uso e rimangono caldi per alcuni minuti dopo l'uso. Tenere i bambini lontani dal piano cottura durante e immediatamente dopo la cottura.

Bruciatori a gas

AVVISO!

L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere ventilazione supplementare, p.es. apertura di una finestra, oppure ventilazione più efficace, ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove possibile.

ATTENZIONE: Durante l'utilizzo del piano di cottura a gas, nell'ambiente vengono liberati calore, umidità e prodotti di combustione. Provvedere alla buona ventilazione della cucina, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio. Mantenere le fessure di ventilazione naturale aperte o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica).

- I componenti dei bruciatori diventano caldi durante e immediatamente dopo l'uso. Non toccare i bruciatori ed evitare il contatto con i materiali non termo resistenti.
- Non immergere mai i coperchi dei bruciatori caldi e i supporti per pentole in acqua fredda. Il raffreddamento rapido può danneggiare lo smalto.
- La distanza tra il piano cottura e le manopole o una parete non termoresistente deve essere sempre maggiore di un centimetro. In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.
- Usare sempre supporti per pentole e stoviglie adeguate.
- Collocare le pentole sempre sui supporti per pentole. Collocare la pentola direttamente sul coperchio del bruciatore può causare situazioni pericolose.

- Vassoi o pellicole in alluminio non sono adatti per l'uso come utensili da cottura. Possono prendere fuoco sui coperchi dei bruciatori o sui supporti delle pentole.
- Il piano cottura può funzionare efficacemente solo se i componenti del bruciatore sono stati montati usando le apposite guide. Assicurare che i supporti delle pentole siano posizionati correttamente l'uno contro l'altro in piano sulla superficie. Solo in questo modo è possibile garantire la stabilità delle pentole.
- Tenere guanti o panni da forno lontani dalle fiamme.
- Non usare piastre o leccarde.
- Per un funzionamento sicuro e corretto dei bruciatori, pulire regolarmente le parti dei bruciatori.
- La mancanza dei piedi in gomma dai supporti per pentole può provocare graffi sul vassoio raccogliogocce o compromettere la combustione del bruciatore. Se mancano i piedi in gomma, contattare il centro di assistenza.

Zone di cottura e aree di cottura a induzione

- Non collocare oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero diventare caldi.
- Rimuovendo le pentole dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Si consiglia tuttavia di spegnere sempre l'area di cottura manualmente per evitare accensioni involontarie dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio usando i controlli senza fare affidamento unicamente sul rilevatore di pentole.
- Si ricorda che se il piano cottura è usato a potenza elevata, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito, soprattutto in caso di utilizzo di una zona a potenza elevata.
- Quando il piano a induzione è in uso, tenere lontani oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito, carte bancarie, dischi, orologi e oggetti simili). Si consiglia ai portatori di pacemaker di consultare il proprio cardiologo prima dell'uso dell'apparecchio.

Uso in condizioni di sicurezza

Temperatura di sicurezza zone a induzione

- Ogni zona a induzione è dotata di sensore. Tale sensore misura la temperatura della base della pentola e delle sezioni del piano cottura. Questa funzione previene il surriscaldamento (per esempio di una pentola in riscaldamento a vuoto). Se la temperatura aumenta troppo, la potenza della zona cottura/piano viene ridotta o interrotta automaticamente.

Limitatore di consumo



AVVISO!

Se la zona di cottura o il bruciatore per wok rimangono accesi per un tempo insolitamente prolungato, verranno spenti automaticamente.

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

Impostazioni di cottura	La zona di cottura o il bruciatore per wok si spengono 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

La zona di cottura o il bruciatore per wok si spengono automaticamente quando è trascorso il tempo sopra indicato.

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

Il piano cottura a gas-induzione

Gentile cliente!

Benvenuti nella nostra famiglia ASKO in espansione!

Siamo orgogliosi dei nostri elettrodomestici. Ci auguriamo che questo apparecchio possa essere un sostegno apprezzato e affidabile per molti anni a venire.

Si prega di leggere le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo. Includono suggerimenti generali, informazioni riguardo alle impostazioni e alle modifiche che è possibile effettuare e su come prendersi cura al meglio dell'apparecchio.

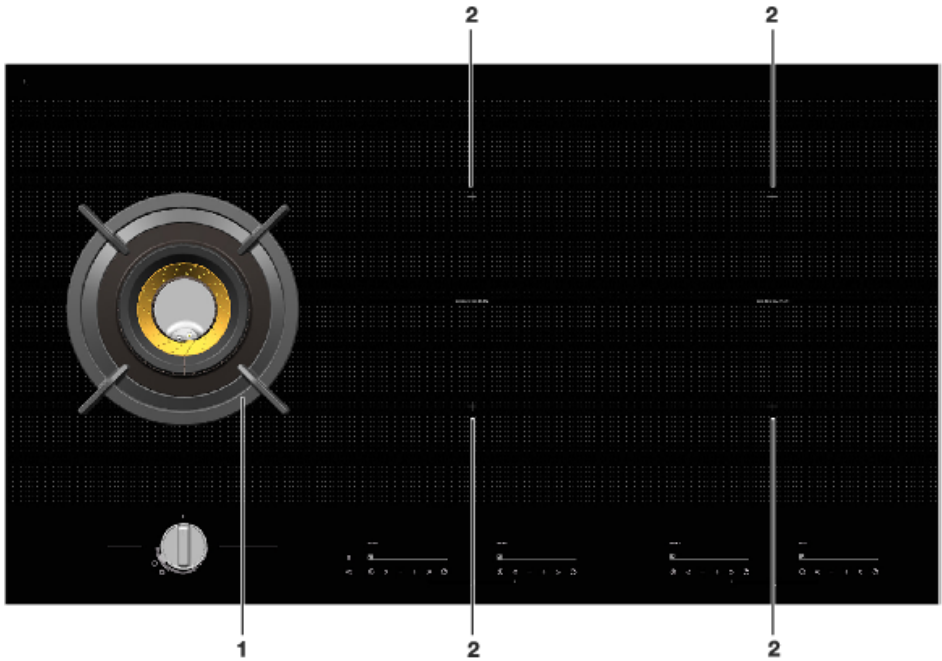
Il manuale funge anche da materiale di riferimento per i tecnici dell'assistenza. **Si prega pertanto di inserire la scheda di identificazione dell'apparecchio nell'apposito spazio, sul retro del manuale.** La scheda di identificazione contiene tutte le informazioni necessarie al tecnico dell'assistenza per rispondere in modo adeguato alle vostre esigenze e domande.

CONSIGLI!

È possibile trovare la versione più recente delle istruzioni per l'uso sul nostro sito web.

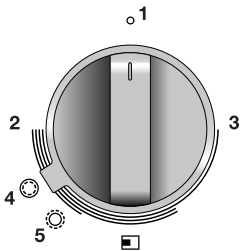
Buona cucina!

Descrizione



1. Fusion Volcano Bruciatore wok (a gas) Zona
2. Bridge Induction Funzione

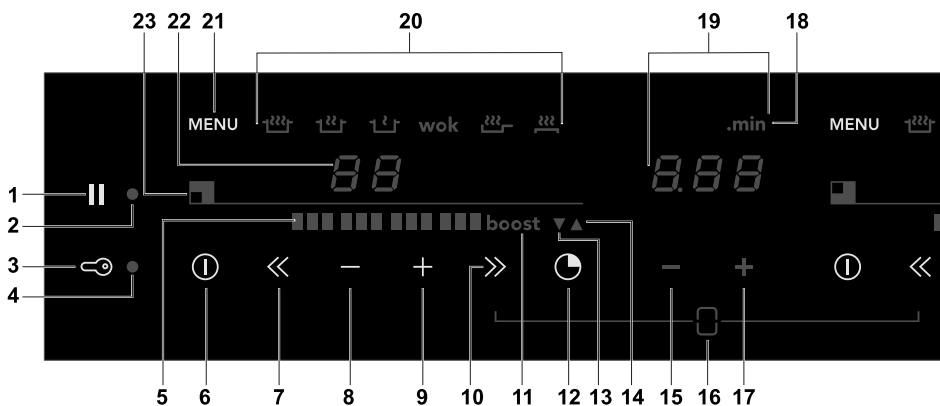
Funzionamento del bruciatore per wok



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

Il piano cottura a gas-induzione

Funzionamento zona a induzione



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 per accendere/spegnere
7. Ridurre velocemente la potenza
8. Ridurre la potenza
9. Aumentare la potenza
10. Aumentare velocemente la potenza
11. Funzione 'boost'
12. Tasto timer cottura/tasto timer
13. Indicatore timer cottura
14. Indicatore tempo di cottura
15. Tasto "Riduzione tempo"
16. Bridge Induction (due zone sono collegate; questo crea una zona "grande". È possibile controllare 2 zone con un cursore). Funzionamento zona
17. Tasto "Incremento tempo"
18. Indicatore "minuti"
19. Timer/Timer cottura
20. Funzioni menu
21. Tasto menu
22. Indicatore impostazioni
23. Indicatore zona di cottura

Cottura a induzione

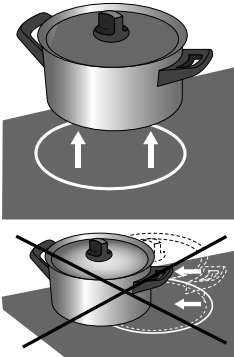


La cottura a induzione è veloce

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 cottura a induzione, nessuna perdita di calore e i manici rimangono freddi.

Il livello di potenza si regola da solo

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.



CAUTELA!

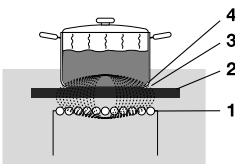
- Eventuali residui possono graffiare il piano in maniera irreversibile. Perciò si raccomanda di collocare sulla superficie di cottura pentole dal fondo pulito e di sollevare le pentole per spostarle anziché trascinarle.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro.
- Tenere sempre il coperchio sulla pentola durante la cottura, al fine di evitare perdite di energia.
- Le pentole già utilizzate per cucinare su un piano cottura a gas non sono adatte all'utilizzo su un elettrodomestico a induzione.

Funzionamento dei tasti sensibili al tatto

Poggiare il polpastrello sul comando per ottenere i risultati migliori. Non è necessario fare pressione.

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

Come funziona l'induzione



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

Uso dell'induzione

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 versati sul vetro 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, per esempio.

Dopo aver rimosso la pentola dal piano, la zona di cottura si raffredda velocemente.

Rumori da induzione

Ticchettio

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

La pentola fa rumore

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

La ventola fa rumore

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

Pentole per cottura a induzione

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

- 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.

CONSIGLI!

Potete controllare 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 inossidabile
Pentole smaltate	Porcellana
Pentole in ghisa smaltate	Rame
	Plastica
	Alluminio

AVVISO!

Fare attenzione alle pentole in lamiera d'acciaio smaltato:

- lo strato di smalto può rimuoversi dall'acciaio se la pentola si riscalda a vuoto con valori di impostazione elevati;
- impostazioni di valori potenza elevati possono causare la deformazione della base della pentola.

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.

Uso dell'induzione

Diametro pentola

Il diametro minimo della base della pentola è 12 cm. Se la pentola è troppo piccola la zona di cottura non funzionerà.

Pentole a pressione

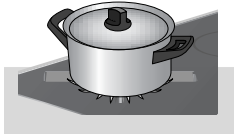
La cottura a induzione è molto adatta per le pentole a pressione. La zona di cottura a rapida attivazione porta le pentole molto rapidamente in pressione. Non appena si spegne una zona di cottura, la cottura della pietanza si arresta immediatamente.

Pentole



errato

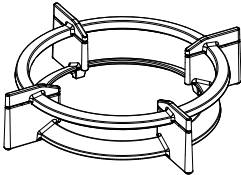
Assicurarsi che le fiamme rimangano sempre al di sotto della pentola. Le fiamme che bruciano intorno alla pentola rappresentano una grande perdita di energia. I manici, inoltre, possono diventare molto caldi.



corretto

Non usare pentole con basi di diametro inferiore a 12 cm. Le pentole più piccole non sono sufficientemente stabili.

Anello per wok



Anello per wok

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.

NOTA!

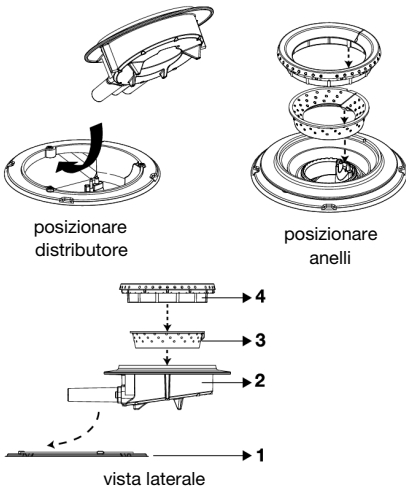
Utilizzare l'anello per wok esclusivamente sul supporto per wok in abbinamento a un wok (a base tonda). L'anello per wok può scolorirsi se usato sull'impostazione per arrosti.

Supporto per pentole

Posizionare il supporto per pentole in senso verticale, senza farlo scorrere sul piano in vetro. Posizionare il supporto per pentole sul piano in vetro utilizzando le tacche di posizionamento.

Uso del bruciatore per wok

Posizione del bruciatore per wok



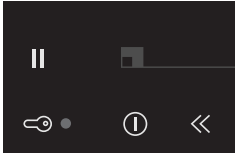
Posizionare il bruciatore per wok nel modo corretto. Il posizionamento errato del bruciatore per wok può causare malfunzionamenti.

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 interno (4) sul distributore del bruciatore (2).

Modalità stand-by eco

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

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



Passaggio alla modalità stand-by eco

Premere brevemente il tasto a chiave.

Si ode un segnale acustico singolo.

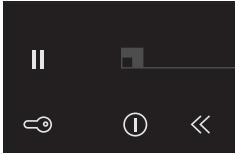
Quando la modalità stand-by è attiva, la spia rossa accanto al tasto a chiave lampeggia lentamente.

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.

Modalità stand-by

Nella modalità stand-by il piano cottura a induzione è acceso, ma tutte le zone sono spente. È possibile passare alla modalità stand-by dalla modalità stand-by eco o spegnendo tutte le zone di cottura separate.

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



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

La spia rossa di fianco al tasto a chiave lampeggia lentamente.

Premere brevemente il tasto a chiave per attivare la modalità stand-by.

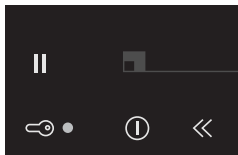
Si ode un singolo segnale acustico. Tutte le spie sul piano cottura sono spente ad eccezione eventualmente dell'indicatore di calore residuo 'H'.

CONSIGLI!

Nella modalità stand-by eco il piano cottura utilizza meno di 0,5 Watt. Dopo 30 minuti in modalità stand-by il piano cottura passerà direttamente alla modalità stand-by eco per evitare un consumo di energia eccessivo.

La modalità blocco bambino

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



Attivare il blocco bambino

1. Premere il tasto a chiave per 2 secondi.

L'apparecchio emetterà un doppio segnale acustico. Ora, tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto a chiave.

Il piano cottura passa prima in modalità stand-by eco e poi in modalità blocco bambino.

La spia rossa è accesa costantemente.

2. Premere nuovamente il tasto per 2 secondi per disinserire il blocco bambino.

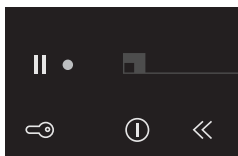
Si udirà un segnale acustico singolo. Il piano cottura è ora in modalità stand-by. La spia rossa di fianco al tasto a chiave è spenta.

CONSIGLI!

Impostare il piano cottura in modalità blocco bambino prima di pulire il piano di cottura in modo da evitarne l'accensione accidentale. Quando il piano cottura è impostato in modalità blocco bambino, utilizza la stessa quantità ridotta di energia che utilizza in modalità stand-by eco.

Pausa

Con la funzione pausa è possibile mettere in pausa l'intero piano cottura per 5 minuti mentre si cucina. L'afflusso di energia alla zona di cottura si interrompe, senza causare la perdita delle impostazioni. Tuttavia, si ricorda che la zona di cottura rimarrà calda per qualche tempo; pertanto, si raccomanda di rimuovere eventuali piatti delicati dalla zona di cottura.



Passare alla modalità pausa

Premere una volta il tasto pausa. Si sentirà un segnale acustico doppio e la spia rossa accanto al tasto pausa lampeggerà.

Tutti i timer/timer cottura impostati si arrestano.

Tutte le zone di cottura passeranno automaticamente alle impostazioni 1 o 2; il bruciatore per wok ritornerà al valore più basso.

Tutti i tasti sono inattivi fatta eccezione per il tasto a chiave e il tasto pausa. Anche i tasti On/Off delle zone di cottura individuali rimangono attivi, ma queste si attiveranno con un ritardo di due secondi in modo da consentire la pulizia del pannello comandi.

- Se si preme nuovamente il tasto pausa entro 5 minuti, il processo di cottura messo in pausa viene ripristinato.
Si ode una doppia segnalazione acustica e 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.

Come riconoscere le modalità

Modalità stand-by eco	La spia rossa di fianco al tasto a chiave lampeggia lentamente.
La modalità stand-by	Non ci sono spie accese.
La modalità blocco bambino	La spia rossa di fianco al tasto a chiave è costantemente accesa.
La modalità pausa	La spia rossa accanto al tasto pausa lampeggia.

Timer/Timer cottura



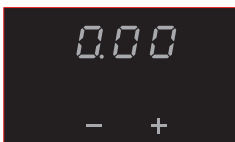
La funzione timer	La funzione timer cottura
Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa che punta verso l'alto.	Questa funzione è contraddistinta dalla piccola freccia rossa che punta verso il basso.
Nella funzione timer il tempo aumenta.	Nella funzione timer cucina il tempo decresce.
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 -.

NOTA!

Un timer/timer cottura è disponibile per ciascuna zona di cottura.

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/timer cottura della zona di cottura. Il display del timer si accende e vengono visualizzati tre zeri lampeggianti. Sotto apparirà un + e un -.

Se non si imposta 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 accende e il tempo aumenta.

2. Premere il tasto timer/timer cottura di nuovo per spegnerlo.

Funzionamento

Accendere il timer

1. Premere una volta il tasto timer/timer cottura 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 freccia rossa rivolta verso il basso si accende. Inizia il conto alla rovescia.
3. Premere il tasto timer/timer cottura di nuovo per spegnerlo.

NOTA!

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

Impostare il tempo di cottura

1. 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.

CONSIGLI!

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

Attivazione/disattivazione del segnale audio

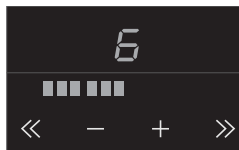
1. Premere due volte il tasto On/Off sulla sinistra.
2. Premere e tenere premuto contemporaneamente il tasto << e il tasto + fino a quando non avvertirete un segnale acustico.
Il segnale acustico è ora spento per tutte le operazioni tramite tasti, eccetto per il tasto pausa e il tasto blocco bambino.
3. Utilizzare la stessa combinazione di tasti per riattivare l'audio.

NOTA!

Nota: l'allarme del timer cottura ed il segnale acustico dei messaggi d'errore non possono essere spenti.

Funzionamento del piano cottura a induzione

Accensione e impostazione della potenza



1. Premere il tasto a chiave.
Si ode un segnale acustico singolo.
2. Posizionare una pentola al centro della zona di cottura.
L'APd rileva una pentola e un trattino '-' lampeggiante apparirà sul display. Se non si effettuano altre operazioni, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
3. 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.
 - Se si preme prima il tasto <<, sul display appare il livello 1.

NOTA!

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

Rilevamento automatico pentola (APd)

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

La zona di cottura potrà essere riattivata rimuovendo la pentola e poi riposizionandola sulla zona di cottura o utilizzando il tasto On/Off.

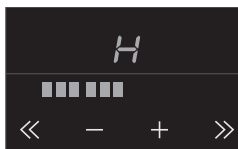
La funzione è attiva per default, ma può anche essere disattivata. Per disattivarla, spegnere il piano cottura e azionare il tasto 'Menu' ed il tasto 'on/off' sul pannello comandi a sinistra per 5 secondi. "APd OFF" apparirà sul display. Ripetendo questo processo, la funzione verrà riattivata e sul display apparirà la scritta "APd On".

NOTA!

Se il piano cottura non rileva una pentola, contenente o meno ferro, dopo aver impostato il livello di potenza, il display continuerà a lampeggiare e la zona di cottura rimarrà fredda. Se non si posiziona una pentola, contenente o meno ferro, entro un minuto, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Funzionamento del piano cottura a induzione

Indicatore di calore residuo



Dopo l'uso, la zona di cottura può rimanere calda per diversi minuti. Finché la zona di cottura è calda, il display visualizzerà una 'H'.

Funzione 'boost'

La funzione 'boost' può essere utilizzata per cucinare al massimo livello di potenza per poco tempo (massimo 10 minuti). Una volta trascorso il tempo di boost massimo la potenza si ridurrà a 12.



Attivare la funzione 'boost'

1. Posizionare una pentola su una zona di cottura e accendere la zona.
2. Premere il tasto >> subito dopo aver acceso la zona.

'12' e 'boost' appaiono sul display.

Disattivare la funzione 'boost'

La funzione 'boost' è stata attivata, il display mostra l'impostazione 12 e 'boost'.

1. Premere il tasto << o -.

Il display visualizzerà l'impostazione più bassa.

In alternativa:

2. Premere il tasto On/Off della zona di cottura che si vuole spegnere.

Si udirà un segnale acustico singolo e il display si attenuerà. La zona di cottura è stata spenta completamente.

NOTA!

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.

Due zone di cottura una dietro l'altra

- Due zone di cottura una dietro l'altra si influenzano reciprocamente. Quando entrambe sono accese contemporaneamente, 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 della zona di cottura anteriore o posteriore aggiunta 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 adiacenti non si influenzano reciprocamente.
È possibile impostare entrambe le zone di cottura su valori elevati.

Funzionamento del piano cottura a induzione

Zona Bridge Induction

Le zone Bridge Induction possono essere collegate tra loro. Questo crea 1 zona grande che può essere utilizzata, ad esempio, per una grande pentola o per più padelle sulla stessa potenza.

- Se le zone Bridge Induction vengono collegate, non potrà essere attivata la funzione 'boost' e le funzioni del menu non potranno essere utilizzate.
- Usare una padella da pesce o un'altra padella che copra almeno una delle zone Bridge Induction nel centro.

Abilitare il collegamento delle zone Bridge Induction.



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 Induction posteriore e il tasto >> sulla zona Bridge Induction anteriore.

Sul display della zona posteriore apparirà la scritta 'br'. La zona posteriore non può più essere controllata separatamente. Entrambe le zone vengono riscaldate secondo il valore impostato nella zona di cottura anteriore.

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.

Disabilitare il collegamento delle zone Bridge Induction.

Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente (per pochi secondi): il tasto << sulla zona Bridge Induction posteriore e il tasto >> sulla zona Bridge Induction anteriore.

Le zone non sono più collegate. Il display della zona di cottura posteriore si attenua e sul display della zona di cottura anteriore compare l'impostazione 1.

In alternativa:

Premere il tasto On/Off della zona di cottura anteriore per spegnere entrambe le zone di cottura.

Si udirà un segnale acustico singolo e il display si attenuerà. 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 udirà un segnale acustico singolo e il cursore si attenuerà.

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

Spegnere tutte le zone di cottura

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

Si ode un segnale acustico singolo. La spia rossa di fianco al tasto a chiave lampeggia lentamente.

Funzionamento del piano cottura a induzione

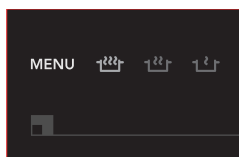
- Il piano cottura si trova ora in modalità stand-by eco (vedere anche la sezione "Modalità stand-by eco").

Programmi di cottura automatica

Ogni zona a induzione è dotata di 6 programmi di cottura automatici. È possibile impostare un qualsiasi orario di fine di un programma di cottura automatica con l'aiuto della funzione timer cottura.

I programmi di cottura si basano su quantità di cibo regolari.

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



Impostare un programma automatico

La zona di cottura è accesa.

1. Premere il tasto menu.
Un gruppo di 6 icone inizierà a lampeggiare e una di queste sarà più luminosa delle altre.
2. Premere di nuovo il tasto menu o tenere premuto il tasto menu per andare alle funzioni menu successive.

Il programma di cottura selezionato partirà 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: <<, +, -, >>.

NOTA!

Nota bene! I programmi di cottura non funzionano se le zone sono collegate tramite ponte.



Funzione di riscaldamento/cottura

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 non ha il coperchio.



Funzione fuoco lento

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

Funzionamento del piano cottura a induzione



Funzione mantenimento in caldo

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

wok

Funzione Wok

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



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.



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.

Funzionamento del piano cottura a induzione

Impostazioni di cottura

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

Utilizzare l'impostazione 'boost' e l'impostazione 11 e 12 per:

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

Utilizzare l'impostazione 9 e 10 per:

- arrostitire la carne;
- friggere il pesce;
- friggere 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;
- friggere patate crude;
- preparare French toast;
- friggere pesce impanato;
- cuocere la pasta;
- friggere fette sottili di carne.
- arrostitire grandi pezzi di carne.

Utilizzare le impostazioni da 4 a 6 per:

- cuocere a fondo gli alimenti;
- scongelare verdure dure;
- friggere fette spesse di carne;
- cuocere al vapore.

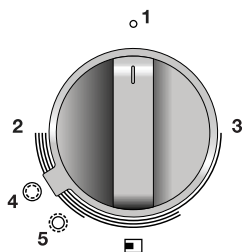
Utilizzare le impostazioni da 1 a 3 per:

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

Funzionamento del bruciatore per wok

Accensione e regolazione

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



1. Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario. Il bruciatore si accenderà.
2. 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.
3. Ruotare la manopola di controllo sul valore basso (3).
4. 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.
5. 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.

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.

Pulizia piano in vetro

CONSIGLI!

Impostare il blocco bambino prima di 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 uno strofinaccio asciutto.

Macchie ostinate

- Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente delicato come un detersivo liquido per piatti.
- Rimuovere gli aloni d'acqua e il calcare con aceto per pulizia.
- I segni di metallo (lasciati dalle pentole) sono difficili da rimuovere. Sono disponibili prodotti pulenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetro per rimuovere i residui di cibo. Anche la plastica e lo zucchero fusi si possono rimuovere meglio con un raschietto per vetro.

NOTA!

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

Pulizia elementi del bruciatore per wok

NOTA!

Le parti del bruciatore non possono essere lavate in lavastoviglie.

I detersivi per lavastoviglie possono corrodere le parti del bruciatore!

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 detersivi aggressivi.

Parti del bruciatore per wok in ottone

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

CONSIGLI!

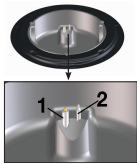
Consultare il sito web per ulteriori istruzioni di manutenzione e pulizia!

Indicazioni generali

NOTA!

Se si nota una spaccatura nel piano in vetro (anche piccola), spegnere immediatamente il piano cottura, scollegare la spina e chiudere l'alimentazione del gas.

Poi, contattare il servizio assistenza.

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Brucciatore per wok		
Vi è odore di gas nei pressi dell'apparecchio.	Vi è una perdita nei collegamenti dell'apparecchio.	Chiudere la valvola del gas principale. Contattare il proprio installatore.
Il bruciatore non si accende. Codice errore F4-066 1) 	Collegamento elettrico non corretto.	Contattare il proprio installatore.
	Fusibile difettoso/spento nella scatola fusibili.	Sostituire il fusibile o accendere nuovamente il fusibile nella scatola fusibili.
	Candela di accensione (1) sporca/umida.	Pulire/asciugare la candela di accensione.
	Parti del bruciatore posizionate in modo errato.	Utilizzare le tacche di centraggio per assemblare le parti del bruciatore.
	Parti del bruciatore sporche/umide.	Pulire/asciugare le parti del bruciatore. Assicurarsi che i fori di sfiatione siano aperti.
	Valvola del gas principale chiusa.	Aprire la valvola del gas principale.
	Guasto nel sistema di alimentazione gas.	Rivolgersi al 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.
Il bruciatore non brucia in modo uniforme.	Parti del bruciatore posizionate in modo errato.	Utilizzare le tacche di centraggio per assemblare le parti del bruciatore.
	Parti del bruciatore sporche/umide.	Pulire/asciugare le parti del bruciatore. Assicurarsi che i fori di sfiatione siano aperti.
	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.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Sintomo	Causa possibile	Soluzione
Il bruciatore si spegne subito dopo l'accensione. Codice errore F3 ¹⁾	La termocoppia (2) è sporca.	Pulire/asciugare la termocoppia.
Piastra in vetroceramica danneggiata		Chiudere la valvola del gas principale ed estrarre la spina dalla presa. Contattare il proprio installatore. Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.
Altri codici errore.		Contattare l'assistenza.

¹⁾ Ripristino codice errore: mediante il tasto a chiave, spegnere e riaccendere il piano cottura. Quindi, accendere la zona a gas utilizzando il cursore.

Dati tecnici

Informazioni secondo regolamento (EU) 66/2014

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

Identificazione modello	HIG1995AB	HIG1995AF
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas-induzione	Piano cottura a gas-induzione
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche	4	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e aree di cottura a induzione	Zone di cottura e aree di cottura a induzione
Per le zone di cottura circolari: diametro di superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente in cm	-	-
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg ($CE_{\text{piano cottura elettrico}}$) in Wh/kg	-	-
Per le zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente o area	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Consumo di energia per zone o aree di cottura calcolato per kg ($CE_{\text{piano cottura elettrico}}$) in 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 %	56,5	56,5

Sicurezza

Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.


- Quest'apparecchiatura deve essere collegata da un installatore autorizzato.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio, frequenza, tipo e pressione del gas) e le impostazioni dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Voltaggio, frequenza, potenza, tipo di gas e Paese per il quale è stato progettato il piano cottura sono indicati sulla piastra identificativa dell'apparecchiatura.
- Ispezionare l'apparecchio per escludere la presenza di danni provocati durante la fase di trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchiatura devono essere termoresistenti fino ad almeno 105°C.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura deve essere piatto.

Collegamento elettrico

- Quest'apparecchiatura necessita della messa a terra
- Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico di casa fornisca una corretta messa a terra.
- La presa a parete e la spina devono essere sempre accessibili.
- Se un apparecchiatura fissa non è dotata di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo di disconnessione dall'alimentazione di rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa alle condizioni di categoria di sovratensione III, le istruzioni dovranno specificare la necessità di incorporare tali dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso in conformità delle norme di cablaggio. Se si desidera installare un collegamento fisso, assicurarsi che sia installato un inter-

Installazione

ruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm.

- Il cavo di collegamento deve pendere liberamente e non deve passare da cassette o fessure.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio, frequenza, tipo e pressione del gas) e le impostazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia conforme alla tensione della rete elettrica.
- La connessione deve essere adattata alla corrente e ai fusibili.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla presa elettrica tramite adattatori multi-presa o prolunghe, poiché ciò non ne garantirebbe la sicurezza.
- Dopo l'installazione, le parti che trasportano corrente elettrica e le parti isolate devono essere protette dal contatto.
-  **AVVISO!**

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

Collegamento gas

- Collegamento gas 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (solo 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR).
- Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali. Consultare l'etichetta posta sull'apparecchiatura per i dati tecnici relativi al gas.
- Quest'apparecchiatura non è collegata a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Installare e collegare l'apparecchio in conformità con le normative di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti rilevanti relativi alla ventilazione.

- Si raccomanda di collegare il piano cottura a gas tramite tubatura fissa. In alternativa è possibile eseguire il collegamento utilizzando un tubo di sicurezza specificamente progettato.
- La conduttura dietro al forno deve essere interamente in metallo.
- Non piegare il tubo di sicurezza ed evitare che entri in contatto con le parti mobili dell'unità da cottura.
- La valvola di alimentazione del gas deve essere sempre collocata in posizione accessibile.

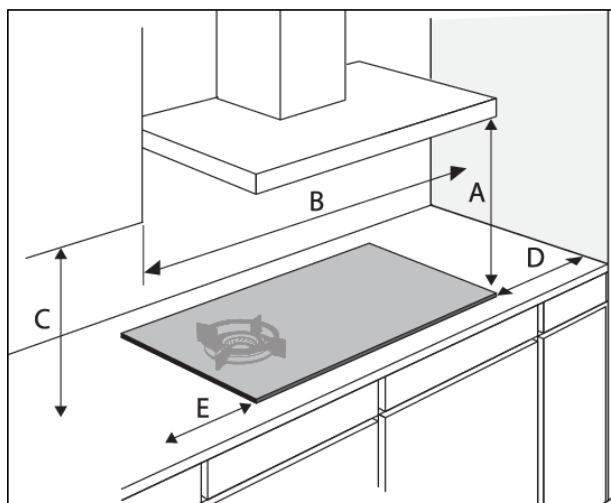
Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi intervento di riparazione.
- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali. Il produttore può garantire la conformità ai requisiti di sicurezza esclusivamente delle parti originali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, o da un tecnico del centro assistenza, o da una persona qualificata per evitare il rischio di scosse elettriche.

Installazione

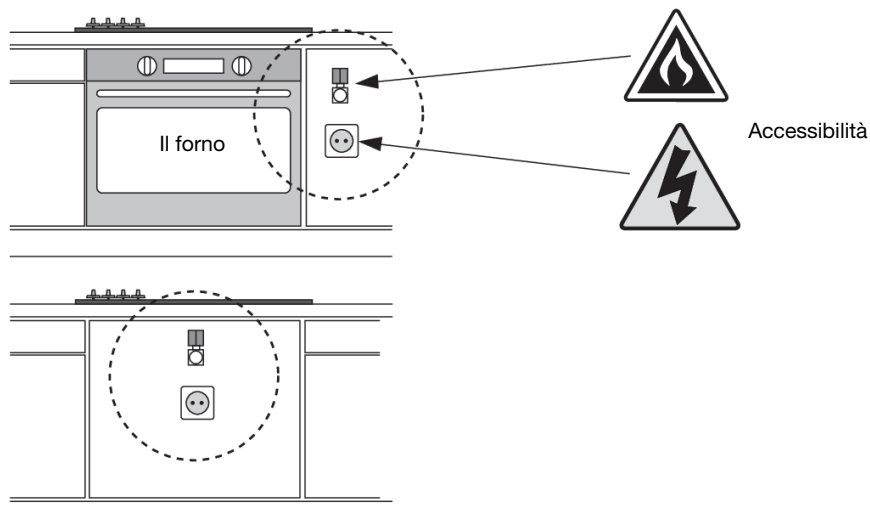
Preparazione dell'installazione

Spazio libero attorno all'elettrodomestico

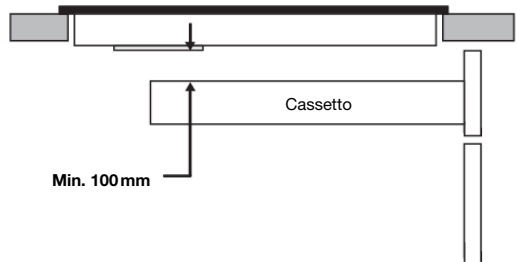
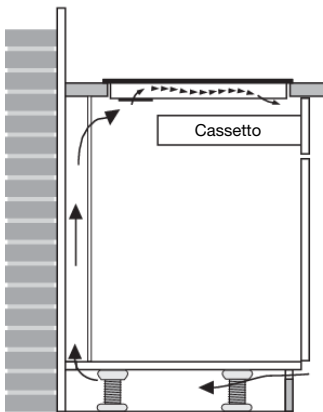
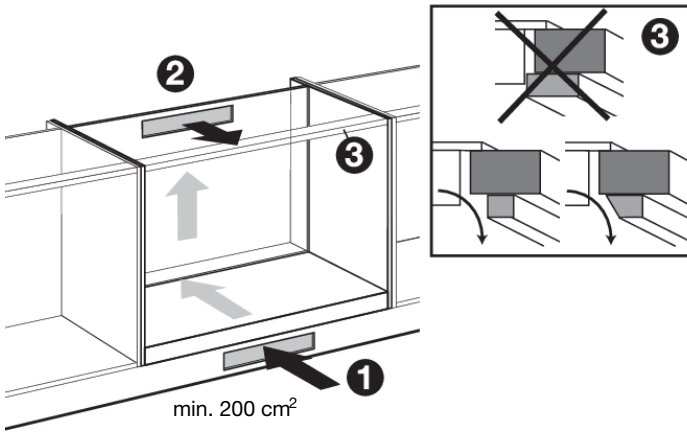


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	40	120

Accessibilità

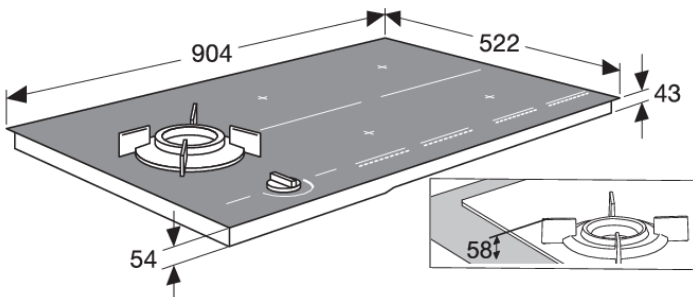


Ventilazione



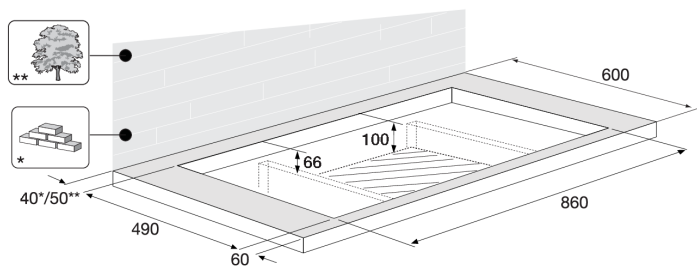
Incasso sotto piano

Dimensioni dell'apparecchio



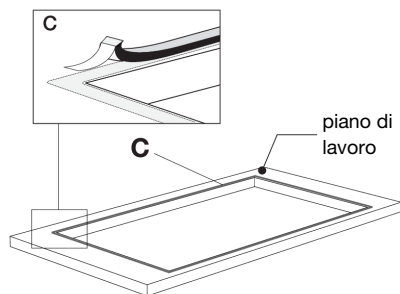
Installazione

Ritaglio nel piano di lavoro

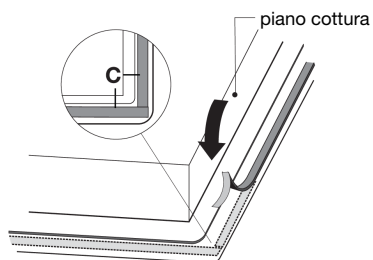


Nastro isolante

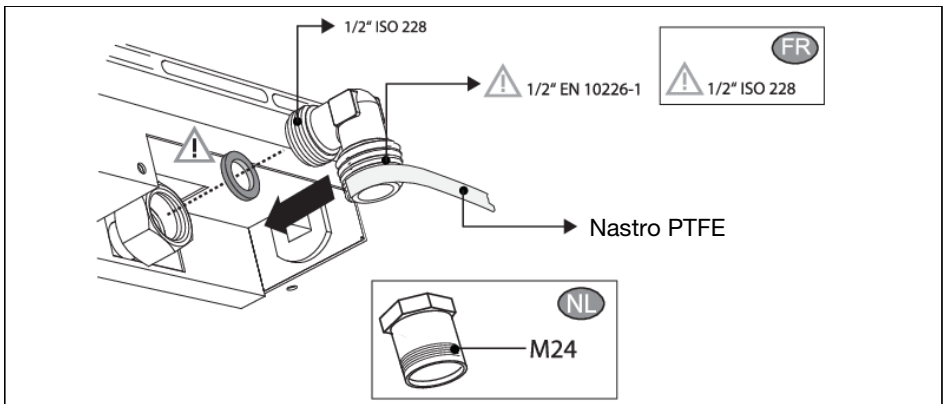
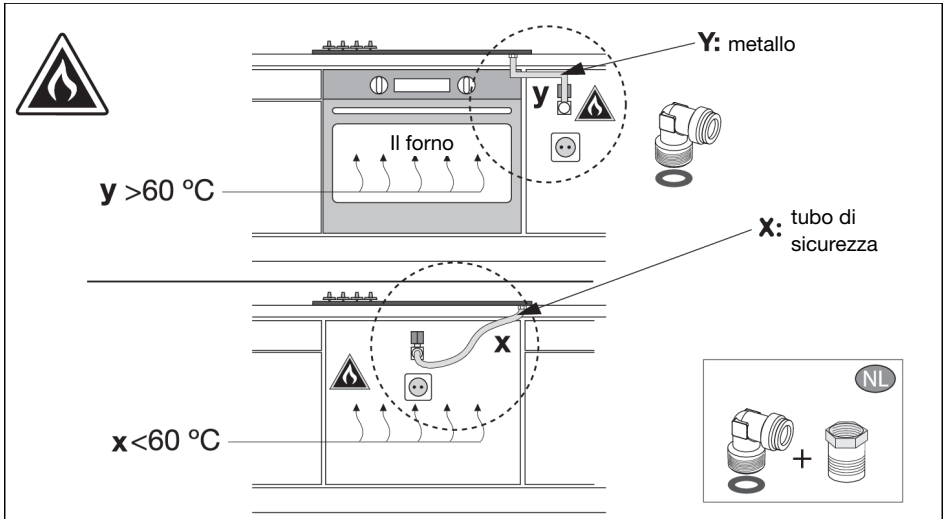
Vassoio raccogliogocce in acciaio inox



Vassoio raccogliogocce in vetro



Collegamento gas



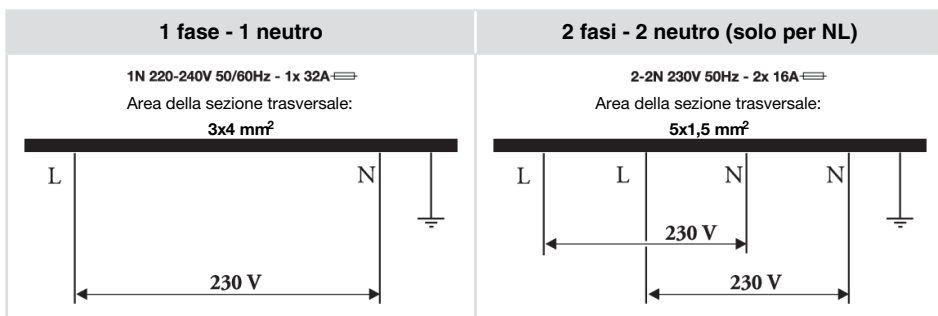
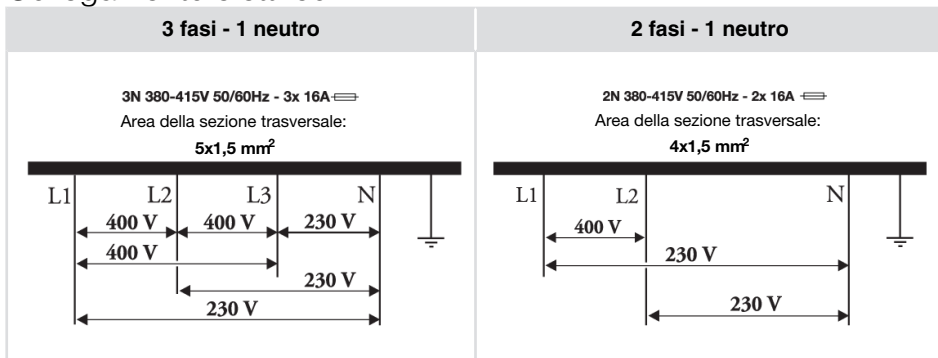
	G20/20 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
Bruciatore per wok	6,0 kW	4,5 kW

NOTA!

Se vejledningen for konversionsindstillinger, og brug den angivne konversionsindstilling, når apparatet konverteres til anden gastype.

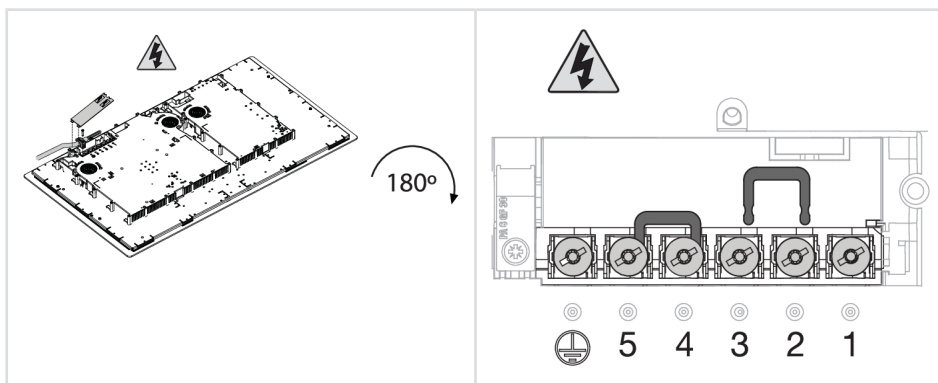
Installazione

Collegamento elettrico



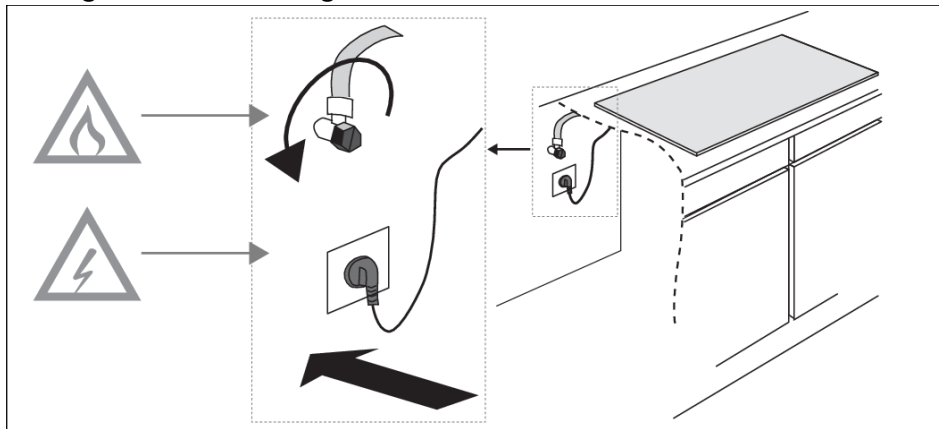
NOTA!

Consultare gli schemi elettrici sulla parte fondo dell'apparecchio.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

Collegamento e testing



AVVISO!

Verificare se i collegamenti sono a tenuta di gas.

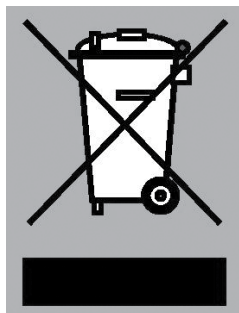
Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili. L'apparecchiatura deve essere smaltita in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Contattare le autorità locali per avere maggiori informazioni a riguardo.

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

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

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



Il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura per ricordarvi l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici. Ciò significa che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati comunale o da un commerciante che offra tale servizio.

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

NOTA!

Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.



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.

Per l'Italia SMALTIMENTO



Per gli **imballaggi** dei prodotti utilizziamo materiali ecologici che possono essere riciclati, depositati o distrutti senza alcun pericolo per l'ambiente. I materiali di imballaggio sono a tal fine etichettati in modo evidente.

Il simbolo sul prodotto o nel suo imballaggio indica che il prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Portare il prodotto nel punto di raccolta appropriato per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Quando si smaltisce una **lavatrice** usata, assicurarsi di rimuovere il cavo elettrico e distruggere il bloccaggio dell'oblò in modo non possa chiudersi (sicurezza per i bambini).



Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

ETICHETTA AMBIENTALE

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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

Applicare la scheda di identificazione dell'apparecchio qui.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



867032-a5



Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.