



Istruzioni per l'uso **Piano cottura a gas**

HG1145ab / HG1ABE3A

Simboli utilizzati:



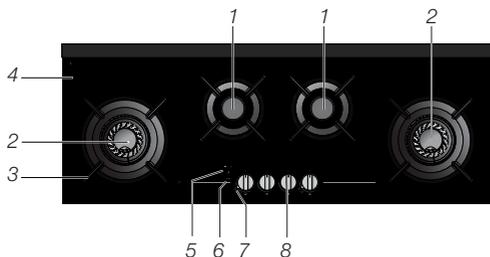
Informazioni importanti



Suggerimento

FUNZIONAMENTO

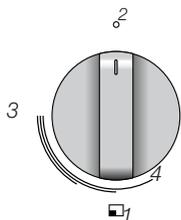
Descrizione



Vista superiore dell'apparecchio

1. bruciatore rapido
2. bruciatore per wok
3. supporto per pentole
4. piano in vetro
5. timer (opzionale)
6. arresto di emergenza (opzionale)
7. anello selettore wok
8. manopola di controllo

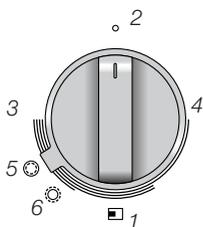
Accensione e regolazione



1. indicazione zona
2. posizione 0
3. Valori elevati
4. Valori bassi
5. Impostazione wok (bruciatore per wok)
6. Impostazione arrosti (bruciatore per wok)

Ciascun 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. La fiamma pilota di sicurezza della termocoppia è attivata.
- Se lo si desidera, portare l'anello selettore per wok sull'impostazione arrosti (6). 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.

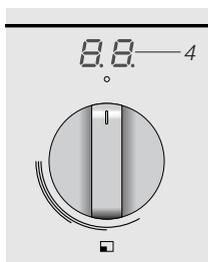
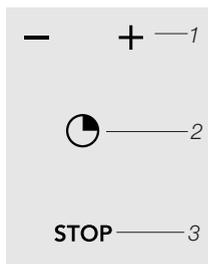


Durante la cottura è possibile passare dall'impostazione wok a quella per arrosti e viceversa.



Nota bene! 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!

Timer (opzionale)



La funzione timer può spegnere 1 o più bruciatori automaticamente.

- Utilizzando il tasto timer (2) selezionare il bruciatore che si desidera spegnere automaticamente. Premere ripetutamente il pulsante timer fino a che sul display del timer al di sopra della manopola di controllo non lampeggia "00" (4).
- Utilizzare i pulsanti + e - (1) per impostare il tempo di cottura (max. 6 ore) Premendo il pulsante brevemente il tempo aumenta di 1 minuto; premendolo più a lungo (3 secondi) il tempo aumenta di 10 minuti. A partire da 1 ora, il display (4) visualizzerà "1h" e alternerà poi tra le ore e i minuti.
- Nel minuto finale, il tempo sul display (4) conterà in secondi fino a "00".
- Allo scadere del tempo impostato si sentirà un segnale acustico. Il bruciatore controllato dal timer si spegnerà. Premere il pulsante timer (2) per disattivare il segnale acustico.

Nota bene

Se il timer non mantiene il piatto alla temperatura desiderata, è possibile regolare manualmente il calore usando la manopola di controllo.

Timer cucina

Impostare il timer allo stesso modo della funzione timer, ma per un bruciatore non in uso. Allo scadere del tempo impostato si sentirà un segnale acustico. Premere il pulsante di selezione (2) per disattivare il segnale acustico.

Nota bene! Il bruciatore non si spegne automaticamente.



Visualizzazione tempo di cottura

Per monitorare il processo di cottura è possibile impostare "visualizza tempo di cottura".

1. Utilizzando il tasto timer (2) selezionare il bruciatore per il quale si desidera visualizzare il tempo di cottura. Premere ripetutamente il pulsante timer fino a che sul display del timer al di sopra del bruciatore non lampeggia "00" (4).
2. Non impostare un tempo di cottura. Attendere 5 secondi. Il timer si avvierà.

Arresto di emergenza

Premere il pulsante di arresto di emergenza (3) per spegnere tutti i bruciatori contemporaneamente.

Spegnere uno o più timer cucina

- Utilizzando il tasto timer selezionare il bruciatore per il quale si desidera disattivare la funzione timer.
- Premere di nuovo il pulsante timer e tenere premuto per almeno 3 secondi. La funzione timer del bruciatore verrà disattivata.

Se si desidera spegnere tutte le funzioni del timer contemporaneamente, tenere premuto il pulsante timer per almeno 3 secondi.

Disattivare il segnale acustico

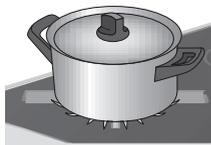
Indica che il segnale acustico (al tocco dei pulsanti) può essere disattivato o attivato.

- Premere il pulsante di arresto di emergenza fino a udire un "bip" lungo.
- Premere (entro 5 secondi) i pulsanti del timer + e - contemporaneamente.
- Un "bip" prolungato indica che i segnali audio sono stati attivati/disattivati.

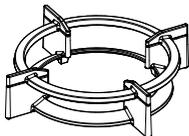
Utilizzo



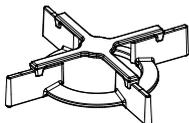
errato



corretto



anello per wok



*griglia per
pentole piccola*

Pentole

- 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.

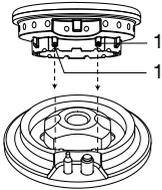
Anello per wok e griglia per pentole piccola

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 richiedibile come accessorio aggiuntivo consente di utilizzare pentole molto piccole.

Non usare la griglia piccola sul bruciatore per wok. Non usare l'anello per wok con l'impostazione per arrostiti. Ciò potrebbe dar luogo alla formazione di zone scolorite.

Supporto per pentole

Posizionare i supporti per pentole in maniera verticale, senza farli scorrere sul vassoio raccogliogocce. Posizionare i supporti per pentole sul vassoio raccogliogocce nel modo corretto.



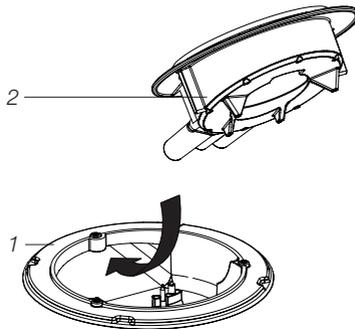
Fornello

Utilizzare gli adattatori (1) per assemblare le parti del bruciatore.

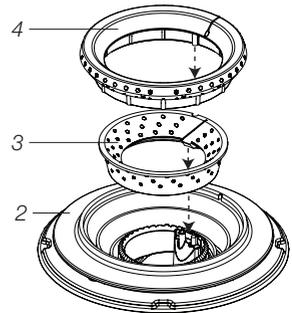
Bruciatore per wok

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

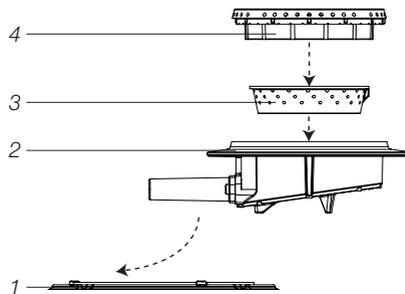
1. Posizionare il distributore del bruciatore (2) sul supporto del bruciatore (1).
2. Utilizzare gli adattatori per collocare l'anello interno (3) sul distributore del bruciatore (2).
3. Utilizzare gli adattatori per collocare l'anello esterno (4) sul distributore del bruciatore (2).



posizionare distributore



posizionare gli anelli



vista laterale

Manutenzione

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 prima le manopole di controllo, i bruciatori e i supporti 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 bene! 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 piastra 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 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.



Consultare il 'sito web www.asko.com' per altre istruzioni di manutenzione e pulizia!

ERRORI

Elenco errori

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

| SINTOMO | POSSIBILE CAUSA | 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.  | La spina non è collegata alla presa. Fusibile difettoso/spento nella scatola fusibili. Candela di accensione (1) sporca/umida. Parti del bruciatore posizionate in modo errato. Parti del bruciatore sporche/umide. Valvola del gas principale chiusa. Guasto nel sistema di alimentazione gas. Bombola/serbatoio di gas vuoti. Tipo di gas in uso errato. | Inserire la spina nella presa. Sostituire/accendere il fusibile nella scatola fusibili. Pulire/asciugare la candela di iniezione. 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. Aprire la valvola del gas principale. Consultare il proprio fornitore di gas. Collegare una nuova bombola di gas, o fare rabboccare il serbatoio. 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. 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. |

ERRORI

| SINTOMO | POSSIBILE CAUSA | SOLUZIONE |
|---|---|---|
| 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. |
| Il timer indica un codice errore F0 – F6 (se presente). | Presenza di oggetti, acqua o sporco sulle manopole. Pulsante usurato. | Assicurare un'adeguata ventilazione durante l'uso. Assicurarsi che i pulsanti siano puliti e non vi sia acqua su di essi. Contattare un tecnico se il codice di errore non scompare. |
| 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 bene! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti. |

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili.

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

- cartone;
- carta;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma rigida PS).
- nastro in polipropilene (PP)

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



Per indicare la necessità di smaltimento separato degli elettrodomestici, sul prodotto è presente il simbolo di un cestino dei rifiuti con una croce. Ciò significa che al termine 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 apparecchi domestici come questo piano cottura evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute delle persone, e permette il recupero dei materiali di fabbricazione consentendo un significativo risparmio di energia e risorse.



Nota bene! 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.

ASPETTI AMBIENTALI

Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN 30-2-1

| | |
|---|--|
| Identificativo del modello | HG1145ab |
| Tipologia di piano cottura | Piano cottura a gas |
| Numero di bruciatori a gas | 4 |
| Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas ($EE_{\text{bruciatori a gas}}$) in % | 1 = 59.1 2 = 62.1 3 = 62.1 4 = 59.1 |
| Efficienza energetica per il piano cottura a gas ($EE_{\text{piano cottura a gas}}$) in % | 60,6 |

 **ASKO**



570207

it (07-19)