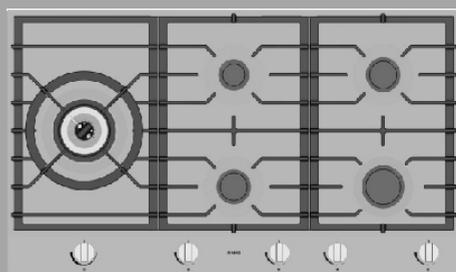


ASKO

Inspired by Scandinavia



ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a gas

IT

HG1666AB - HG6CBE1C

HG1666SB - HG6CBE1C

HG1776AB - HG7BBE1C

HG1776SB - HG7BBE1C

HG1986AB - HG9CBE1C

HG1986SB - HG9CBE1C

Sommario

Simboli utilizzati	3	Errori	14
Sicurezza	4	Tabella dei difetti e degli errori	14
.....	4	Dati tecnici	15
Descrizione	9	Informazioni secondo regolamento (EU)	
Utilizzo	10	66/2014	15
Pentole	10	Installazione	17
Anello per wok e griglia per pentole picco- la	10	Sicurezza	17
Supporto per pentole	10	Preparazione dell'installazione	19
Bruciatore	11	Incasso sotto piano	21
Bruciatore per wok	11	Collegamento gas	23
Funzionamento	12	Collegamento e testing	24
Accensione e regolazione	12	Ambiente	25
Manutenzione	13	Ambiente	25
Pulizia giornaliera	13	Appunti personali	26

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

 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'apparecchio.
- 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.

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.

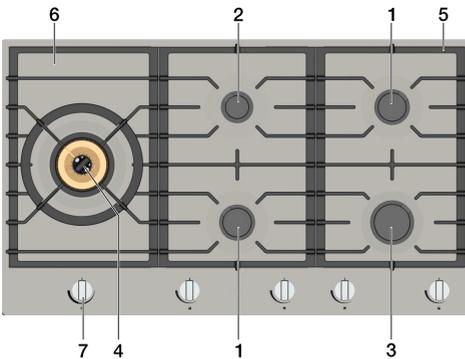
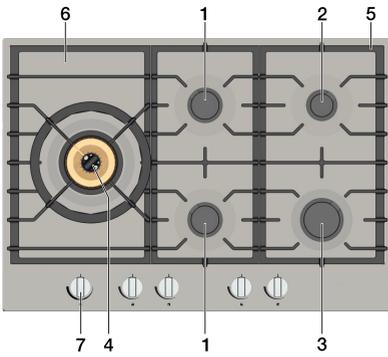
ATTENZIONE: Durante l'utilizzo del piano di cottura a gas, nell'ambiente vengono liberati calore, umidità e prodotti di combustione. Provvedere alla buona ventilazione della cucina, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio. Mantenere le fessure di ventilazione naturale aperte o installare un dispositivo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

Sicurezza

- 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.

1. Bruciatore semi-rapido
2. Bruciatore per cotture a fuoco lento
3. Bruciatore rapido
4. Bruciatore per wok
5. Supporto per pentole
6. Vassoio raccogliogocce
7. Manopola di controllo

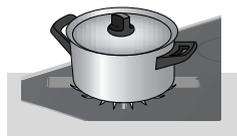


Pentole



errato

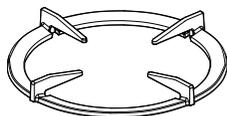
Assicurarsi che le fiamme rimangano sempre al di sotto della pentola. Le fiamme che bruciano intorno alla pentola rappresentano una grande perdita di energia. I manici, inoltre, possono diventare molto caldi.



corretto

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

Anello per wok e griglia per pentole piccola



Anello per wok



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.

CAUTELA!

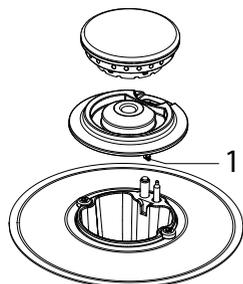
Non usare la griglia piccola sul bruciatore per wok.

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

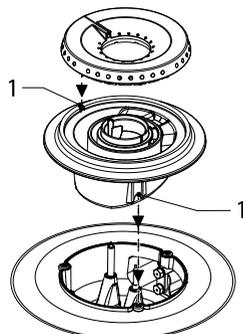
Posizionare il supporto per pentole in senso verticale, senza farlo scorrere sul piano in vetro. Posizionare il supporto per pentole sul piano in vetro utilizzando le tacche di posizionamento.

Bruciatore



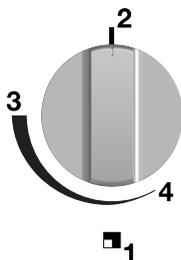
Utilizzare gli adattatori (1) per assemblare le parti del bruciatore.

Bruciatore per wok



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

Accensione e regolazione

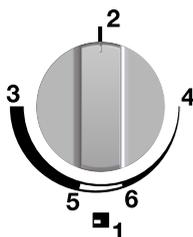


Bruciatore standard

1. Indicazione zona
2. Posizione 0
3. Valori elevati
4. Valori bassi

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.



Bruciatore wok con doppio regolatore

1. Indicazione zona
2. Posizione 0
3. Valori elevati
4. Anello interno valori bassi
5. Anello esterno valori bassi / anello interno valori elevati
6. Anello esterno off / anello interno valori elevati

- Il bruciatore wok con doppio regolatore è molto facile da controllare.
- L'anello esterno può essere regolato tra valori elevati e bassi tra le posizioni 3 e 5. L'anello interno continuerà a bruciare a valori elevati.

Pulizia giornaliera

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 piano. Ciò eviterà che il piano di nuovo durante la pulizia.

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.

Macchie ostinate sul piano 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.

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.

Macchie ostinate sul piano in acciaio inox

Per rimuovere le macchie ostinate sull'acciaio si consiglia l'uso di un detergente specifico per acciaio inox. Pulire sempre con cura le parti in acciaio per evitare danni allo strato protettivo (tali danni non rientrano nella garanzia!) La superficie del piano in acciaio inox può sbiadirsi nel corso degli anni.

Parti del bruciatore per wok in ottone

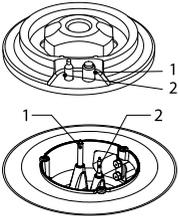
Alcune parti del bruciatore per wok sono in ottone. Potrebbe verificarsi un cambiamento nel colore dell'ottone a seguito delle alte temperature comportate dall'uso del wok.

CONSIGLI!

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

Tabella dei difetti e degli 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 per ulteriori informazioni.

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 il proprio installatore.
Il bruciatore non si accende. 	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 sfogo 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 sfogo 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.
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.	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.
	La termocoppia (2) è sporca.	Pulire/asciugare la termocoppia.

Informazioni secondo regolamento (EU) 66/2014

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

Identificazione modello		HG1666A HG1666S
Tipo 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 %	Bruciatore rapido	-
	Bruciatore semi-rapido	60,2
	Bruciatore per wok	55,1
Efficienza energetica per il piano cottura a gas ($EE_{\text{piano cottura a gas}}$) in %		58,5

Identificazione modello		HG1766A HG1766S
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas
Numero di bruciatori a gas		5
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas ($EE_{\text{bruciatori a gas}}$) in %	Bruciatore rapido	57,5
	Bruciatore semi-rapido	60,2
	Bruciatore per wok	55,1
Efficienza energetica per il piano cottura a gas ($EE_{\text{piano cottura a gas}}$) in %		58,3

Dati tecnici

Identificazione modello			HG1986A HG1986S
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas	
Numero di bruciatori a gas		5	
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas ($EE_{\text{bruciatori a gas}}$) in %	Bruciatore rapido	57,5	
	Bruciatore semi-rapido	60,2	
	Bruciatore per wok	55,1	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas ($EE_{\text{piano cottura a gas}}$) in %		58,3	

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.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchiatura devono essere termoresistenti fino ad almeno 85°C. Anche se l'apparecchiatura non diventa calda, il calore prodotto dai fornelli può scolorire o deformare le superfici.
- 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.
- 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 interruttore 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.

Collegamento gas

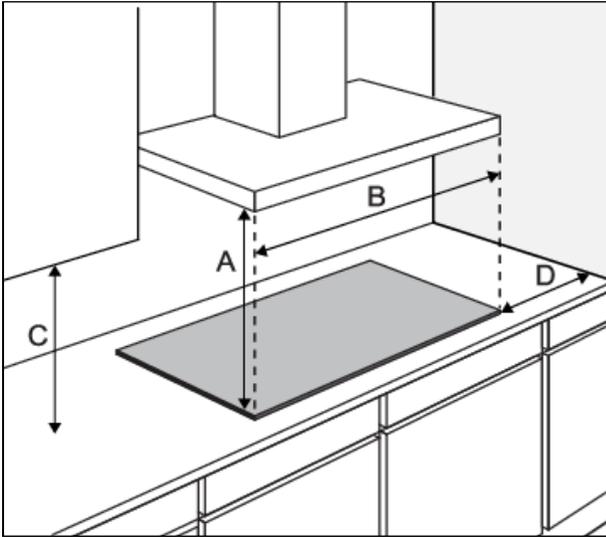
- Collegamento gas 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (solo 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR).
- Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali. Consultare l'etichetta posta sull'apparecchiatura per i dati tecnici relativi al gas.
- Quest'apparecchiatura non è collegata a un 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

- 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.

Preparazione dell'installazione

Spazio libero attorno all'elettrodomestico



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG16	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
HG17	min. 650	min. 750	min. 450	min. 120
HG19	min. 650	min. 900	min. 450	min. 120

Ventilazione

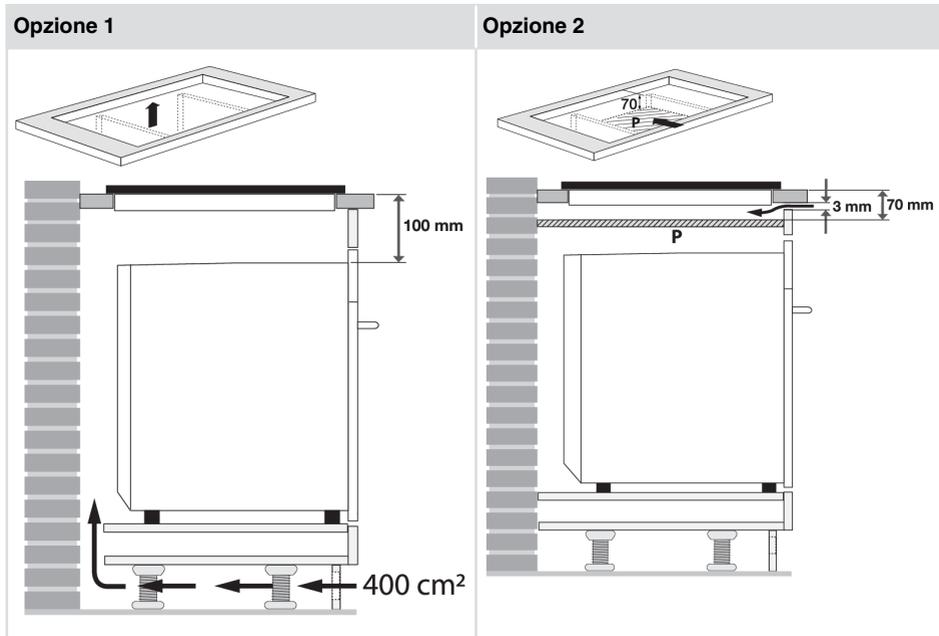
CAUTELA!

Evitare interferenze di ventilazione se un forno è installato sotto il piano cottura a gas.

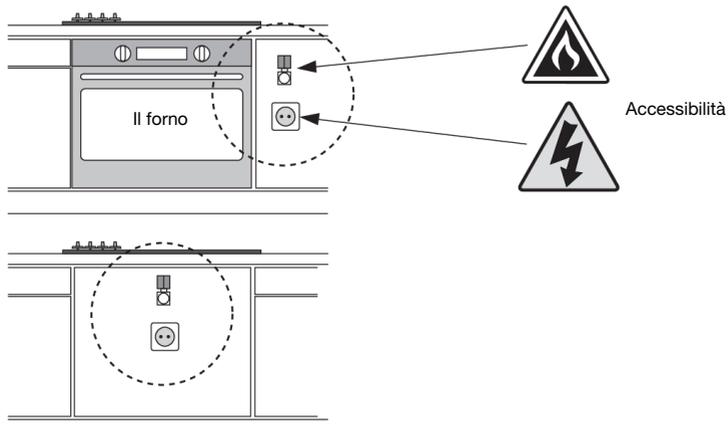
Assicurarsi che ci sia sufficiente alimentazione d'aria (opzione 1) o separare la ventilazione dell'aria tra il forno e il piano cottura applicando uno schermo d'aria 'P' (opzione 2).

Consultare anche le istruzioni di installazione del forno.

Installazione

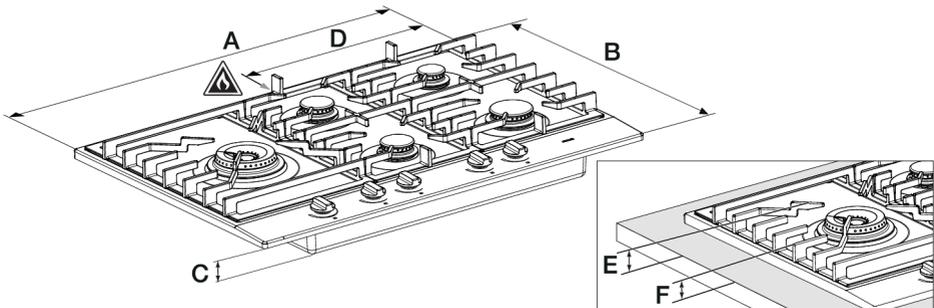


Accessibilità



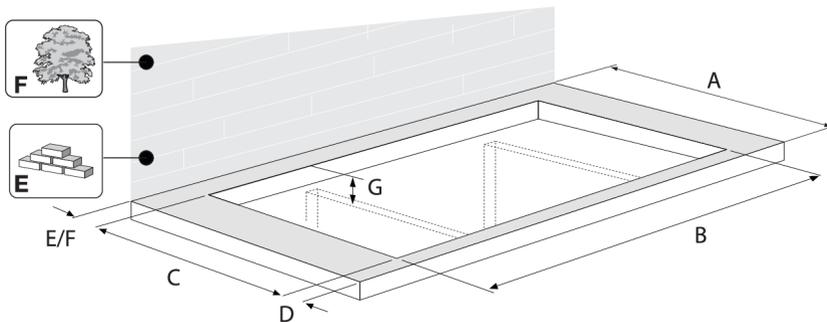
Incasto sotto piano

Dimensioni dell'apparecchio



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG16	600	526	48	520	61	43
HG17	750	526	48	594	65	47
HG19	900	526	48	514	61	43

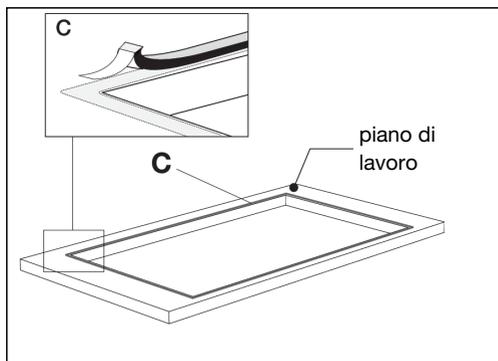
Ritaglio nel piano di lavoro



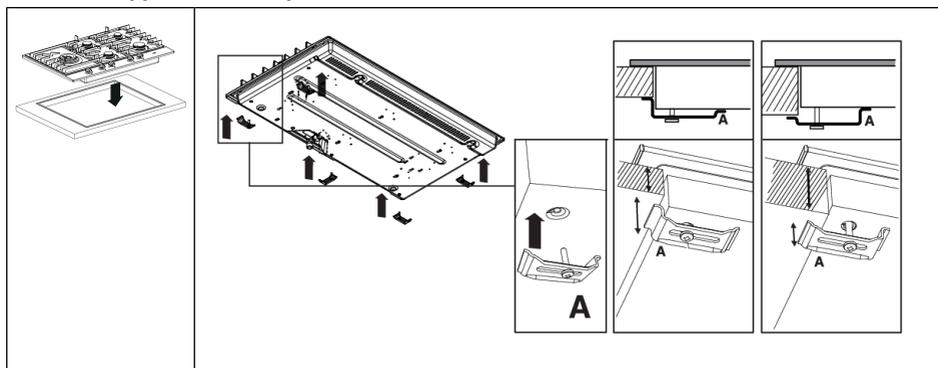
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG16/HG17	600	560	490	60	30	50	55
HG19	600	860	490	60	30	50	55

Installazione

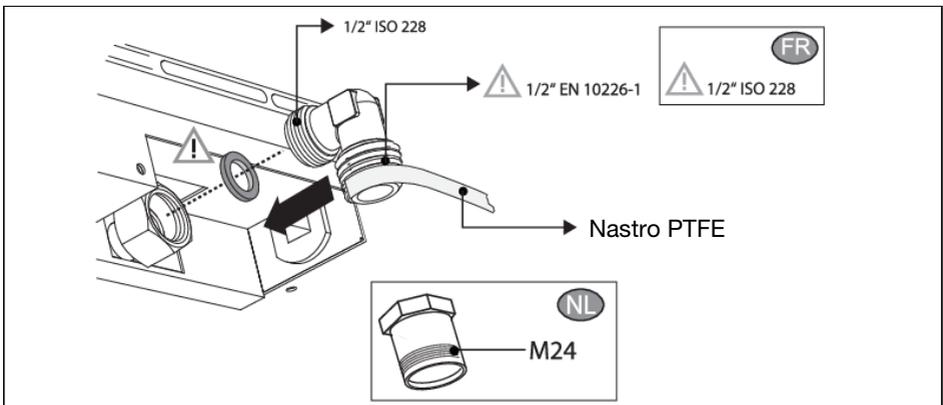
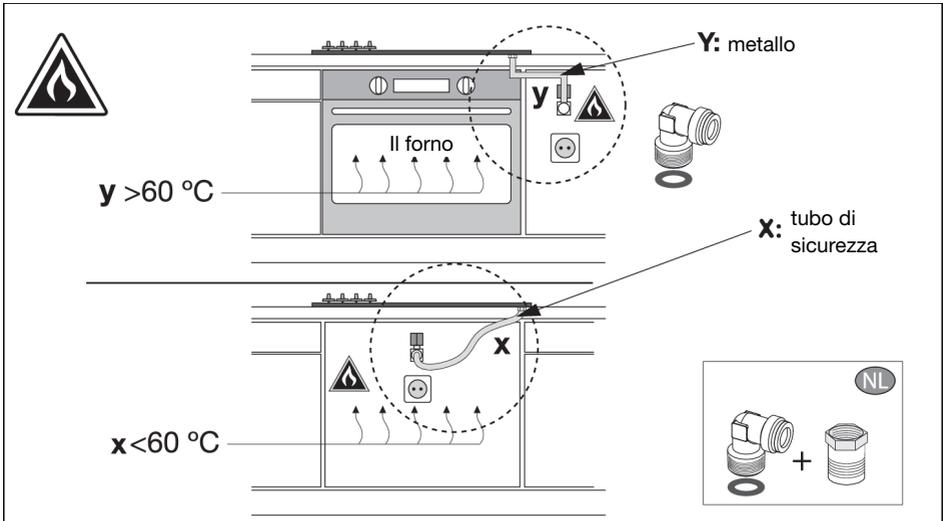
Nastro isolante



Installare l'apparecchio nel piano di lavoro



Collegamento gas



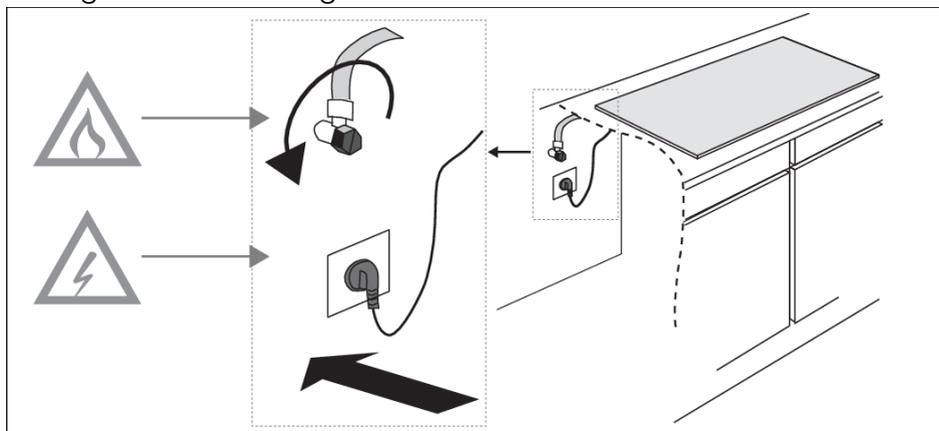
	G20/20 mbar
Bruciatore per cotture a fuoco lento	1,0 kW
Bruciatore semi-rapido	2,0 kW
Bruciatore rapido	2,6 kW
Bruciatore per wok	4,6 kW / 4,2 kW (HG1666A - HG1666S)

NOTA!

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

Installazione

Collegamento e testing



⚠ AVVISO!

Verificare se i collegamenti sono a tenuta di gas.

Ambiente

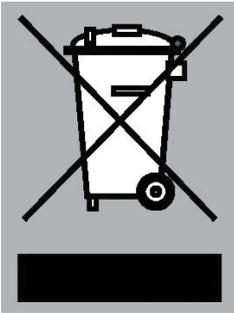
Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

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.

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



856288-a1

CE

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.