



Anleitung
Istruzioni per l'uso
Gaskochfeld
Piano cottura a gas

HG1666A - HG6CBE1C

HG1666S - HG6CBE1C

HG1776A - HG7BBE1C

HG1776S - HG7BBE1C

HG1986A - HG9CBE1C

HG1986S - HG9CBE1C

DE Anleitung

DE 3 - DE 8

IT Manuale

IT 3 - IT 8

Benutzte Piktogramme - Simboli utilizzati:

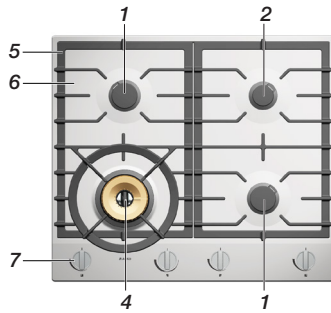


Wissenswertes - Informazioni importanti

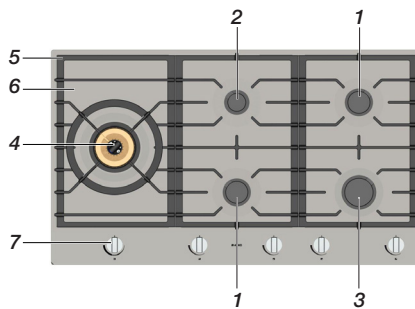
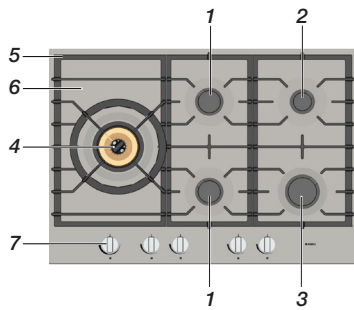


Tips - Suggerimento

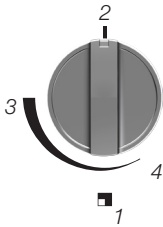
Beschreibung



1. Standardbrenner
2. Hilfsbrenner
3. Starkbrenner
4. Wok-Brenner
5. Topfrost
6. Fettpfanne
7. Bedienknopf



Zündung und Anpassung



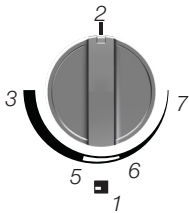
Bedienknopf

Standardbrenner

1. Zonenanzeige
2. 0-Position
3. Hohe Stufe
4. Niedrige Stufe

Jeder Brenner kann zwischen der hohen und der niedrigen Stufe vollständig eingestellt werden.

- Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird gezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden lang zwischen der hohen (3) und der niedrigen (4) Stufe gedrückt. Die Thermoelement-Sicherheitseinrichtung wurde aktiviert.



Bedienknopf Wok
mit doppeltem
Regler

Wok-Brenner mit doppeltem Regler

1. Zonenanzeige
2. 0-Position
3. Hohe Stufe
5. Äußerer Ring niedrige Stufe/Innerer Ring hohe Stufe
6. Äußerer Ring aus/Innerer Ring hohe Stufe
7. Innerer Ring niedrige Stufe

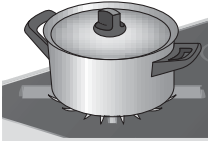
Der Wok-Brenner mit doppeltem Regler ist einfach zu steuern.

- Der äußere Ring kann zwischen der hohen und der niedrigen Stufe von Position 3 bis 5 eingestellt werden. Der innere Ring brennt weiter auf der hohen Stufe.

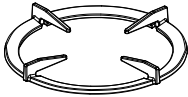
Verwendung



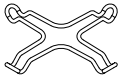
Fehler



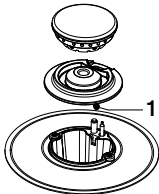
Gut



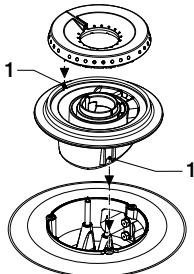
Wok-Ring



Rost kleine Töpfe



Brenner



Wok-Brenner

Töpfe

- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Auch können dadurch die Griffe zu heiß werden.
- Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.

Wok-Ring

Der Wok-Ring zur Verwendung mit dem Wok-Brenner (mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich) bietet zusätzliche Stabilität für Woks mit runder Basis.

Rost für kleine Töpfe

Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Rost für kleine Töpfe ermöglicht die Verwendung von sehr kleinen Töpfen oder Pfannen.

Topfrost

Setzen Sie die Topfroste senkrecht nach unten ab, ohne sie über die Fettpfanne zu schieben. Positionieren Sie die Topfroste korrekt über der Fettpfanne.

Brenner

Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Führungen (1) zusammen.

Wok-Brenner

Platzieren Sie den Wok-Brenner in korrekter Weise. Wenn die Teile des Wok-Brenners nicht korrekt platziert werden, kann dies dazu führen, dass der Brenner nicht oder nicht korrekt funktioniert.

Pflege

Die regelmäßige Pflege nach dem Gebrauch verhindert, dass sich Speisereste festsetzen und hartnäckige Flecken verursachen. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen. Reinigen Sie die Bedienknöpfe, Brenner und Topfroste zuerst und danach die Fettpfanne und die Glasabdeckung.. So wird vermieden, dass die Fettpfanne oder die Glasabdeckung beim Reinigen wieder schmutzig wird.



Achtung! Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die in Geschirrspülern verwendeten Reinigungsmittel können Korrosion der Brennerteile verursachen!



Edelstahl-Fettpfanne mit Beschichtung

Fettpfannen mit reinigungsfreundlicher Beschichtung können problemlos mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel! Diese können die Beschichtung beschädigen.

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Deckel, Fettpfannen)

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Kunststoffschwamm entfernen. Verwenden Sie kein Scheuerpulver, keine Scheuerschwämme, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Messing-Wok-Brennerteile

Einige Teile des Wok-Brenners bestehen aus Messing. Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich die Messingfarbe durch die hohen Temperaturen verändert, die beim Kochen mit dem Wok vorkommen.



Auf der Website www.asko.com finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Tabelle zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf www.asko.com.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Gerätes riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn aus. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	<p>Gerätestecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet.</p> <p>Zündkerze (1) verschmutzt/feucht.</p> <p>Brennerteile nicht richtig platziert.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/feucht.</p> <p>Gas-Hauptventil geschlossen.</p> <p>Fehler in Gaszufuhr.</p> <p>Gasflasche oder -tank ist leer.</p> <p>Falsche Gasart verwendet.</p>	<p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.</p> <p>Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungsführungen zusammen.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.</p> <p>Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.</p> <p>Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.</p> <p>Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.</p> <p>Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.</p>
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	<p>Brennerteile nicht richtig platziert.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/feucht.</p> <p>Falsche Gasart verwendet.</p>	<p>Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungsführungen zusammen.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.</p> <p>Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.</p>
Brenner geht nach dem Zünden aus.	<p>Der Bedientopf wurde nicht lang/tief genug gedrückt (mindestens drei Sekunden).</p> <p>Thermoelement (2) ist verschmutzt.</p>	<p>Halten Sie den Bedientopf mindestens drei Sekunden lang zwischen der hohen und der niedrigen Stufe gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.</p>

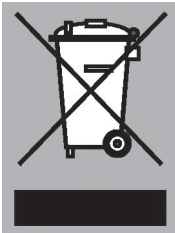
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts ist wieder verwertbar. Folgende Materialien können dabei verwendet worden sein:

- Pappe;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylen-Band (PP).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, was zu bedeutenden Einsparungen bei Energie und Ressourcen führt.

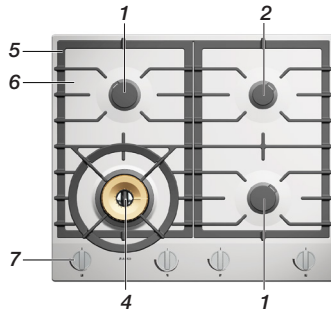
Konformitätserklärung



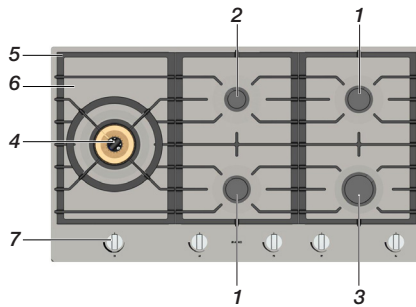
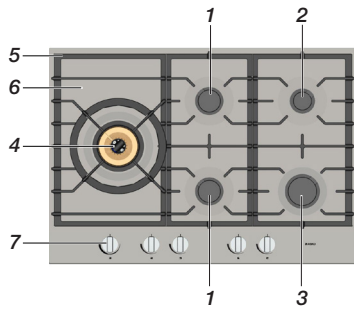
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione

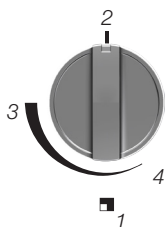


1. bruciatore standard
2. bruciatore per cotture a fuoco lento
3. bruciatore rapido
4. bruciatore per wok
5. supporto per pentole
6. vassoio raccogliogocce
7. manopola di controllo



ISTRUZIONI PER L'USO

Accensione e regolazione



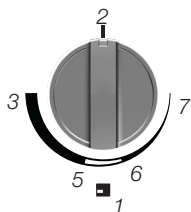
manopola di controllo

Bruciatore standard

1. indicazione zona
2. posizione 0
3. valori elevati
4. valori bassi

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 valori elevati (3) e bassi (4). La fiamma pilota di sicurezza della termocoppia è attivata.



manopola di controllo wok con doppio regolatore

Bruciatore wok con doppio regolatore

1. indicatore zona di cottura
2. posizione 0
3. valori elevati
5. anello esterno valori bassi / Anello interno valori elevati
6. anello esterno off / Anello interno valori elevati
7. anello interno valori bassi

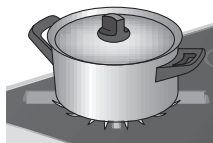
Il bruciatore wok con doppio regolatore è molto facile da controllare.

- 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.

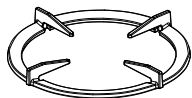
Utilizzo



errato



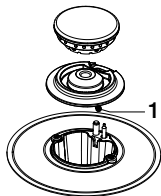
corretto



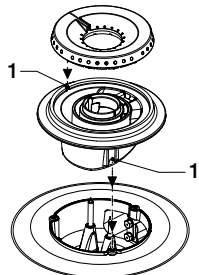
anello per wok



*griglia per
pentole piccola*



bruciatore



bruciatore per wok

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

L'anello per wok è destinato all'uso con il bruciatore per wok fornito o richiedibile come accessorio per garantire stabilità extra ai wok con base rotonda.

La griglia per pentole piccola

La griglia per pentole piccola fornita o richiedibile come accessorio aggiuntivo consente di utilizzare pentole molto piccole.

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.

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.

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 raccogliacqua o alla protezione in vetro. Ciò eviterà che il vassoio raccogliacqua o la protezione in vetro si sporchino di nuovo durante la pulizia.



Attenzione! Le parti dei bruciatori non possono essere lavate in lavastoviglie. I detersivi per lavastoviglie possono corrodere le parti dei bruciatori!



Vassoio raccogliacqua in acciaio inox con rivestimento

I vassoi raccogliacqua con rivestimento "facile da pulire" possono essere puliti facilmente con un detergente delicato. Non utilizzare agenti detersivi aggressivi! Potrebbero danneggiare il rivestimento.

Macchie ostinate su smalto (supporti per pentole, coperchi dei bruciatori, vassoi raccogliacqua)

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.

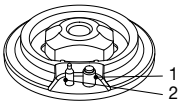
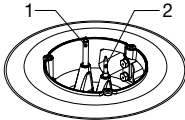


Consultare il sito web www.asko.com per altre istruzioni di manutenzione e pulizia!

ERRORI

Tabella errori

Se l'apparecchio 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 il proprio 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 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. 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.

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.



Il prodotto è stato contrassegnato con il simbolo barrato di un contenitore della spazzatura per ricordarvi dell'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici elettrici.

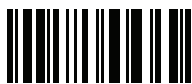
Ciò significa che al termine del suo ciclo di vita il prodotto non può essere smaltito come un rifiuto urbano. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati dell'autorità locale o da un commerciante che offre tale servizio. Lo smaltimento separato di apparecchi 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.

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.

ASKO



540380

540380 / VER 1 / 29-09-2015

343 (12-15)