



**Anleitung
Istruzioni per l'uso**

Gaskochfeld

Piano cottura a gas

Hg1654s/Hg1664s

Hg1774s/Hg1774a

Hg1984s/Hg1984a

DE

Anleitung

DE 3 - DE 30

IT

Manuale

IT 3 - IT 30

Simboli utilizzati - Benutzte Piktogramme:



Informazioni importanti - Wissenswertes



Suggerimento - Tips

INHALT

Ihre Gaskochmulde

Einleitung	4
Beschreibung	5 - 6
Sicherheitsvorschriften	7 - 9

Bedienung

Anzünden, anpassen und Flammenwächter	10
---------------------------------------	----

Bequemes Kochen

Optimaler Gebrauch des Kochfeldes	11
Benutzung des Zusatzrostes	11

Pflege

Allgemeines	12
Hartnäckige Flecken auf Email	13
Hartnäckige Flecken auf Edelstahl	14
Reinigen der Topfrostes	14
Messing-Wok-Brennerteile	14
Reinigen der herausnehmbaren Brennerteile	14
Reinigen der abnehmbaren Knöpfe	15
Keradur® Brennerunterteile	15

Fehlerbehebung

Störungstabelle	16 - 17
-----------------	---------

Installationsanleitung

Allgemeines	18
Gasanschluss	18
Elektrische Anschlüsse	19
Einbau	20 - 21
Einbaumaße	22 - 25
Benötigter Freiraum um das Gerät	26
Gerät installieren und anschließen	26
Gastechnische Daten	27 - 28

Anhang

Entsorgung von Gerät und Verpackung	29
Technische Daten	29
Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014	30

Einführung

Sie haben sich für das Kochen mit Gas entschieden. Sie haben sich somit für ein Kochfeld entschieden, das sich durch optimale Benutzerfreundlichkeit auszeichnet. Die Gaskochmulde ist einfach zu bedienen, heizt sich schnell auf und ist zuverlässig. Die Gasflamme kann zudem sehr genau eingestellt werden. Es gibt schließlich einen guten Grund dafür, warum sich so viele Chefköche für das Kochen mit Gas entscheiden.

Da dem Wok-Brenner sehr viel Platz zur Verfügung steht, können bei der Verwendung eines Woks auf noch mindestens zwei weiteren Brennern andere Speisen zubereitet werden.

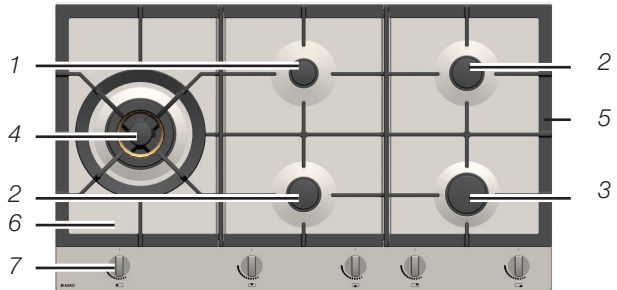
Diese Gebrauchsanweisung bietet Ihnen einen schnellen und übersichtlichen Überblick über all die Möglichkeiten Ihres neuen Geräts. Sicherheitshinweise und Wartungsempfehlungen sind ebenso enthalten wie Tipps zu den Themen Umweltschutz und Energiesparen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisung sorgfältig auf. Für einen eventuell späteren Benutzer des Gerätes können diese Informationen von Nutzen sein.

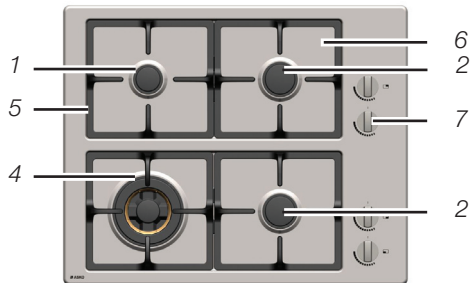
Viel Spaß beim Kochen!

Beschreibung

Kochfeld Hg1984s/Hg1984a



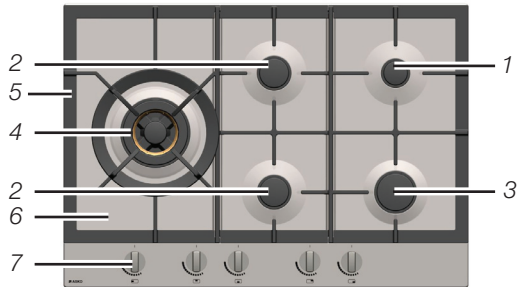
Kochfeld Hg1664s



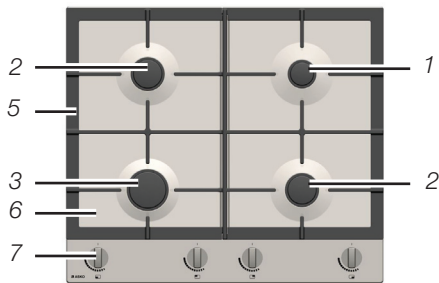
1. Hilfsbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Wok-Brenner
5. Topfrost
6. Fettpfanne
7. Knopf

Beschreibung

Kochfeld Hg1774s / HG1774a



Kochfeld Hg1654s



1. Hilfsbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Wok-Brenner
5. Topfrost
6. Fettpfanne
7. Knopf

Allgemeines



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Fassen Sie die heißen Teile nicht an. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Das Kochfeld darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Die Einheit ist nicht für das Heizen von Räumen geeignet.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.



- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lassen Sie nie etwas auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist. Reinigen Sie die Kochmulde nie mit einem Hochdruck- oder Dampfreinigungsgerät.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen.
Kein Grund zur Besorgnis, dies ist normal. Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.

Sicherer Gebrauch



- Sorgen Sie beim Gebrauch des Geräts für ausreichende Raumlüftung.
- Sorgen Sie dafür, dass alle natürlichen Lüftungsöffnungen offen sind.
- Wenn die Gaskochmulde länger benutzt wird, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden. Beispielsweise durch ein offenes Fenster oder einen Ventilator.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen.
- Die Brennerteile sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß.
- Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt der Brennerteile mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und

Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die abrupte Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

- Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer Topfroste und geeignetes Kochgerät.
- Setzen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein unmittelbar auf den Brennerkopf aufgestellter Topf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder -folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf Brennerköpfen und Topfrost festbrennen.
- Das Kochfeld kann nur richtig funktionieren, wenn die Brennerenteile mithilfe der Führungszapfen zusammengesetzt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Topfroste richtig aneinander gereiht sind und flach auf der Auffangschale aufliegen. Andernfalls stehen die Töpfe nicht stabil.
- Halten Sie Topfhandschuhe und Topflappen von der Flamme fern.

Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

Anzünden und einstellen

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung regelbar.



1. Stufe 0
2. Brenneranzeige
3. Niedrige Stufe
4. Hohe Stufe

Flammenwächter

Ihr Gaskochfeld verfügt über einen Flammenwächter. Dieser sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, falls die Flamme während des Kochvorgangs erlöschen sollte.

Bedienung des thermischen Flammenwächters

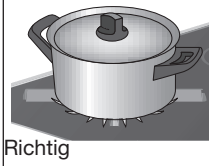
Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links. Halten Sie den Bedienknopf (auf hoher Stufe) ungefähr drei Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner entzündet wurde.

Der Flammenwächter wird aktiviert.

Optimaler Gebrauch des Kochfeldes



Falsch



Richtig

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

- Beim Braten, Sautieren oder Erwärmen von größeren Mengen oder Tiefgefrorenem verwenden Sie am besten den Starkbrenner oder den Wok-Brenner.
- Der Hilfsbrenner eignet sich besonders für die Zubereitung von Soßen sowie zum Köcheln und Kochen. Auf der hohen Stufe ist dieser Brenner stark genug, um Speisen gar zu kochen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50 % Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser ins Innere.



Wok-Brenner (Typ Hg1664s, 1774s/a und Hg1984s/a)

Mit dem Wok-Brenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur zubereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:

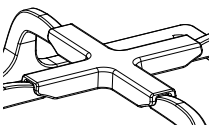
- die Zutaten vor Kochen in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl, wie z. B. Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Eine geringe Menge genügt bereits. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Lebensmittel mit der längsten Zubereitungszeit zuerst in den Topf geben, so dass bei Garzeitende alle Zutaten gleichzeitig knackig/gar sind.

Benutzung des Zusatzrostes



Hg1774s/HG1774a/Hg1984s/Hg1984a

- Der Zusatzrost wird für den Wok-Brenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden.
- Der Zusatzrost für den Wok hat spezielle Aussparungen, die genau in das Oberteil des normalen Wok-Rostes passen.



Hg1664s

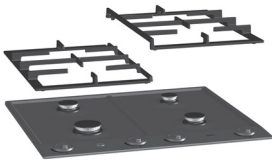
- Der Zusatzrost wird für den Wok-Brenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich.
- Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit flachem Boden.

Allgemeines

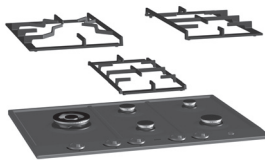
Ihr Gerät ist aus hochwertigen Werkstoffen hergestellt, die leicht zu reinigen sind.

- Regelmäßige Reinigung gleich nach dem Gebrauch verhindert, dass sich übergekochte Speisen festsetzen und hartnäckige Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie Bedienknöpfe, Brenner und Topfroste zuerst und danach die Auffangschale aus Edelstahl. So wird vermieden, dass die Auffangschale aus Edelstahl beim Reinigen wieder schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, damit die Zündkerze nicht beschädigt wird. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trockenen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.
- Setzen Sie die Topfroste senkrecht nach unten ab, ohne sie über die Auffangschale aus Edelstahl zu schieben.
- Setzen Sie die Topfroste wieder in der richtigen Reihenfolge ein. Der Text „FRONT“ (Vorderseite) am unteren Rand aller Topfroste hilft bei dem Platzieren dieser Teile (siehe Hg1654/1774/1984).

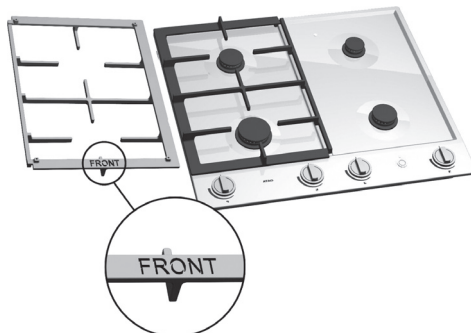
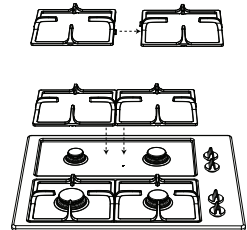
Hg1654



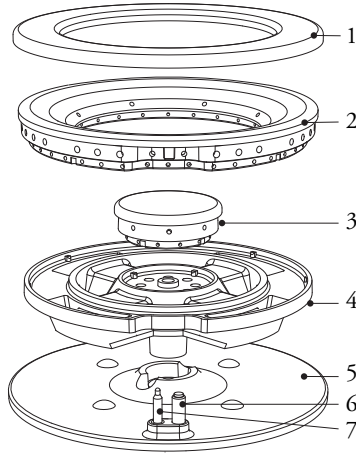
Hg1774/1984



Hg1664

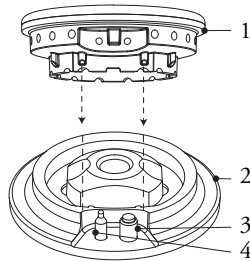


Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Führungszapfen zusammen.



Wok-Brenner

1. Brennerdeckel äußerer Ring
2. Externer Brennerkopf
3. Interner Deckel und Brennerkopf
4. Gasbasis
5. Brennerunterteil
6. Zündkerze
7. Thermoelement



Hilfs-, Normal- und Starkbrenner

1. Brennerkopf
2. Brennerunterteil
3. Zündkerze
4. Thermoelement

Hartnäckige Flecken auf Email

- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einer nichtscheuernden Reinigungscreme. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl

- Verschüttete säurehaltige Flüssigkeiten oder zuckerhaltige Speisen wie Rotkraut, Rote Beete, Sojasauce, Apfelmus und Rhabarber können die Oberfläche verfärben. Hartnäckige Flecken auf Edelstahl lassen sich am besten mit einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl entfernen. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen. (Derartige Schäden fallen nicht unter die Garantie!)
- Wenn sich die Flecken mit den oben aufgeführten Methoden nicht entfernen lassen, reinigen Sie die Kochmulde mit einem Spezialreiniger für Edelstahl. Behandeln Sie dabei immer die gesamte Auffangschale, um Verfärbungen zu vermeiden. Anschließend sollten Sie die Auffangschale mit einem Polier- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln. Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

Reinigen der Topfrost

- Das Email an den Topfrost ist spülmaschinenfest, die Verbindung zu den Gummifüßen jedoch nicht. Reinigen Sie die Topfrost daher nicht im Geschirrspüler. Außerdem können sich die Topfrost in der Spülmaschine verfärben. Wenn die Gummifüße verloren gehen, besteht die Gefahr, dass der Topfrost die Auffangschale verkratzt.

Messing-Wok-Brennerteile

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

Reinigen der herausnehmbaren Brennerteile

- Die herausnehmbaren Brennerteile (inklusive Wok) können am besten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel einweichen lassen.
- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden!
- Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Reinigen der abnehmbaren Knöpfe

- Wenn die Knöpfe stark verschmutzt sind, dann können Sie diese für die Reinigung zeitweise entfernen. Die Knöpfe können am besten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Der Knopf lässt sich durch das Tragen von Gummihandschuhen einfach entfernen!



Achtung! Vermeiden Sie beim Reinigen zu viel Feuchtigkeit rund um die Knopfaussparungen.

Keradur® Brennerunterteile

- Die Brennerunterteile sind mit einem besonderen Keradur®-Schutz beschichtet. Dieser schmutzabweisende Lack hat eine keramische Füllung, welche die Reinigung erleichtert und die Haltbarkeit der Brenner deutlich verbessert. Die Brennerunterteile können am besten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.

Störungstabelle

Wenn Ihr Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Versuchen Sie erst, das Problem durch Überprüfung der in der nachfolgenden Tabelle angeführten Punkte selbst zu beheben, oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung von Asko (siehe Garantiekarte).

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Gasanschluss an der Gaskochmulde ist undicht.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Gerätestecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Elektroschrank ausgeschaltet.	Schrauben Sie eine neue Sicherung ein oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.
	Zündkerze verschmutzt/ feucht.	Reinigen und trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen und trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Fragen Sie bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen nach.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Andernfalls wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur.	

FEHLERBEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Ein Brenner zündet nicht.	Bedienknopf nicht lange oder tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienknebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Falsche Gasart verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen. Reinigen und trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Andernfalls wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Bedienknebel nicht lange genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Bedienknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von autorisiertem Fachpersonal angeschlossen werden!

Die Installation dieses Geräts darf nur gemäß den Anforderungen der lokalen Behörden.

Vorsicht!

Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.

Bitte wenden Sie sich an die Serviceabteilung von Asko, wenn während der Installation Installations- oder Betriebsfehler auftreten.

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluss

Der Gasanschluss hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.

- Der Gasanschluss hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.
- Wir empfehlen, dass das Kochfeld über eine feste Leitung angeschlossen wird.
- Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Installieren Sie hinter einem Ofen immer ein komplettes Metallrohr.

Achtung!

- Stellen Sie sicher, dass die Schlauchleitung nicht versehentlich mit dem Abzug oder dem Abgasabzug eines Unterbauofens in Kontakt kommt. Der Schlauch sollte keine Abnutzung, Abknicken oder permanente Verformung erleiden und sollte über die gesamte Länge kontrolliert werden können. Es müssen Anschlüsse verwendet werden, die mit dem Schlauch kompatibel sind, und die Verbindungen müssen zur Vermeidung eines Gaslecks auf undichte Stellen untersucht werden. Der Anschluss muss zugänglich sein, wenn das Gerät installiert ist.
- Auf jeden Fall muss der Gashahn für das Gerät an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Elektroanschluss

230 - 240 V - 50 Hz - 1,1 W

Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.



Achtung!

Dieses Gerät muss geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

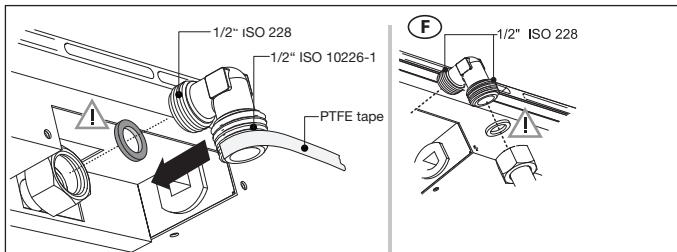
Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile von Asko ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Asko garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Einbau

Kochfeld vorbereiten

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Gerätes.



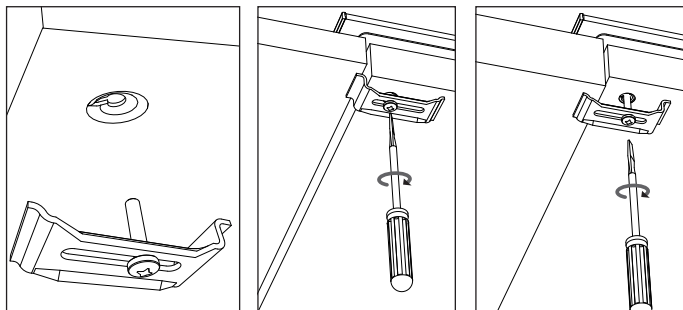
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).

Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit eindringt und die Arbeitsplatte aufquillt.

Befestigungspunkte Montagebügel

Siehe 1* in der Maßzeichnung für den Einbau für Befestigungspunkte für Montagebügel.



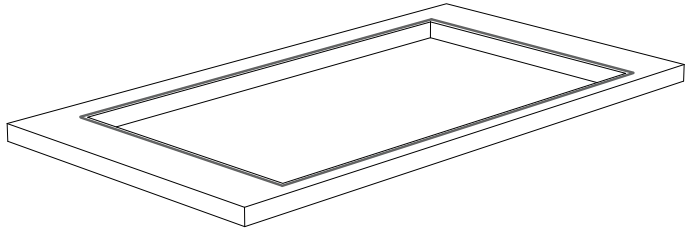
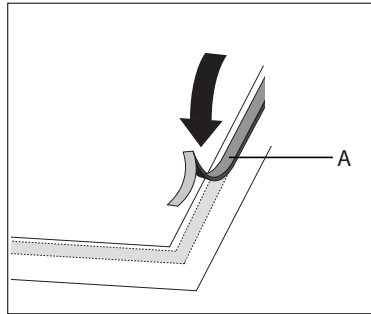
Schraubenloch für
Montage-bügel

Dünne Arbeitsplatten

Dicke Arbeitsplatten

Dichtungsstreifen anbringen

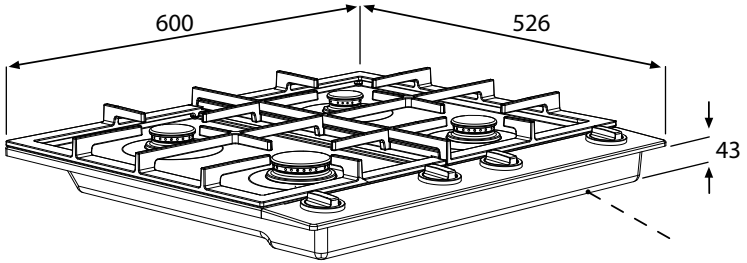
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen um den Ausschnitt in der Arbeitsplatte.



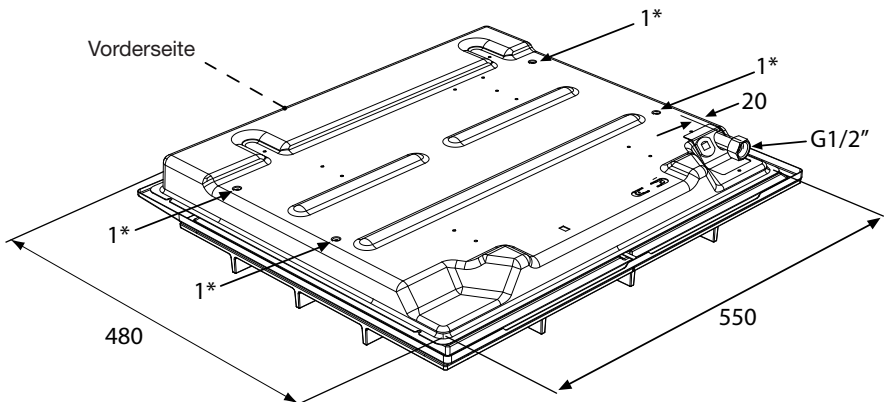
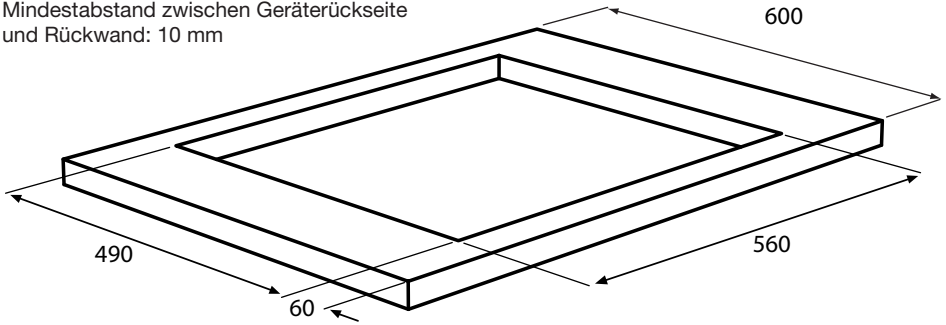
INSTALLATION

Einbaumaße

Hg1654s



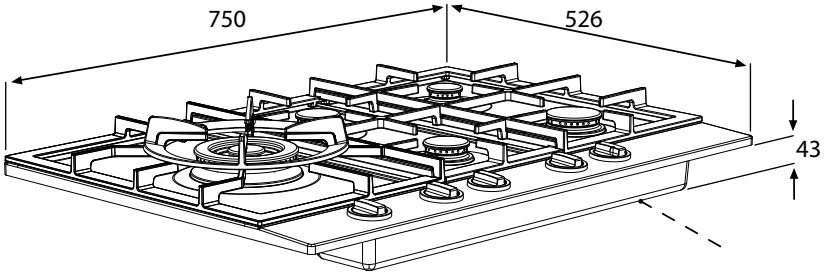
Mindestabstand zwischen Geräterückseite und Rückwand: 10 mm



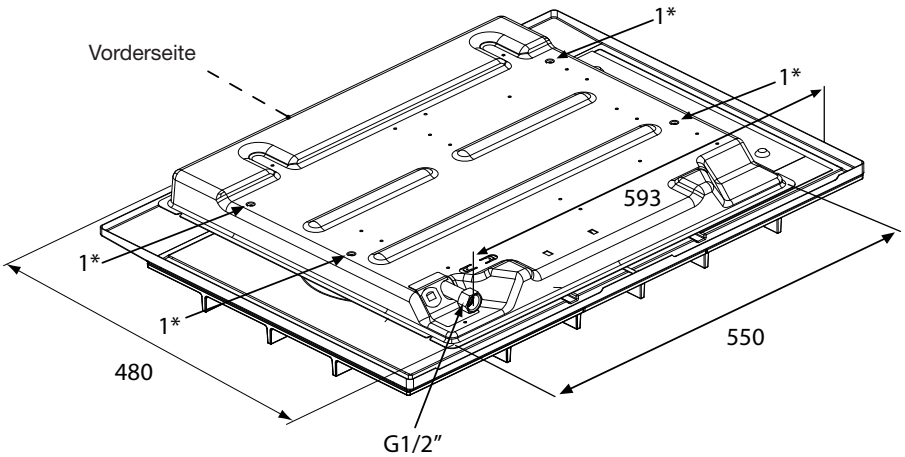
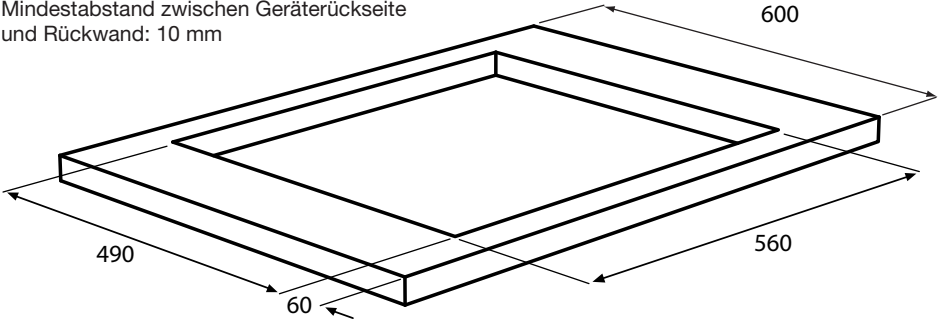
INSTALLATION

Einbaumaße

Hg1774s



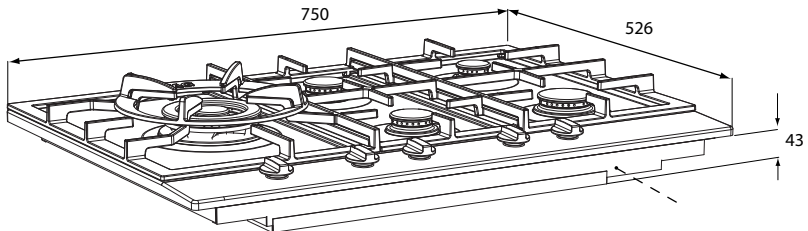
Mindestabstand zwischen Geräterückseite
und Rückwand: 10 mm



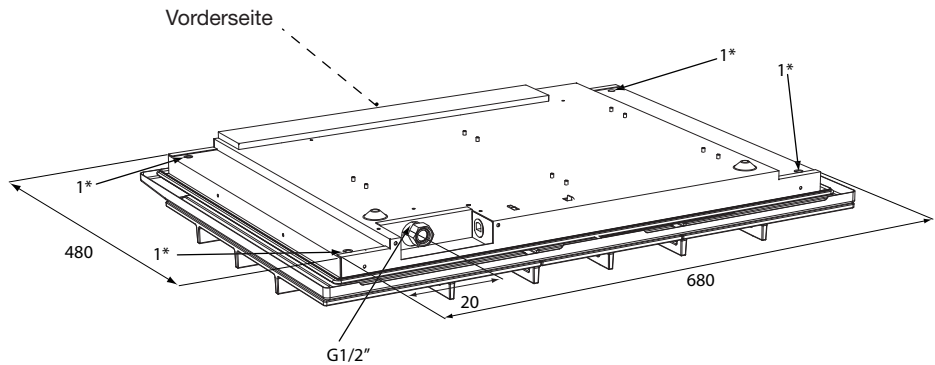
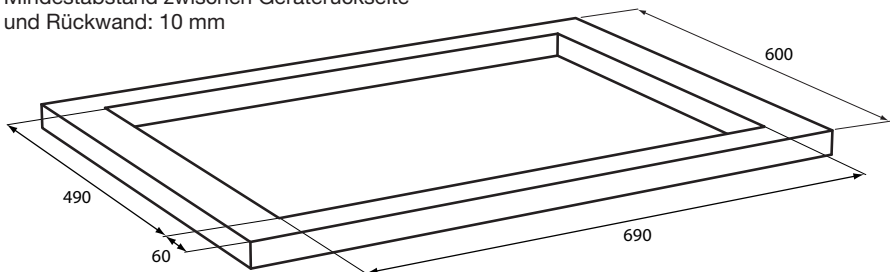
INSTALLATION

Einbaumaße

Hg1774a



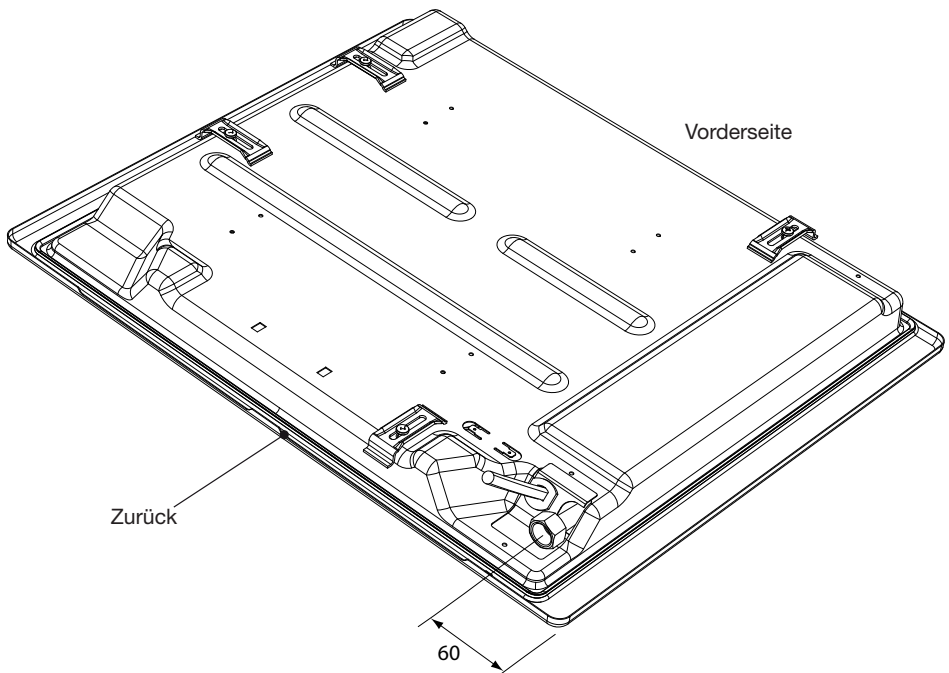
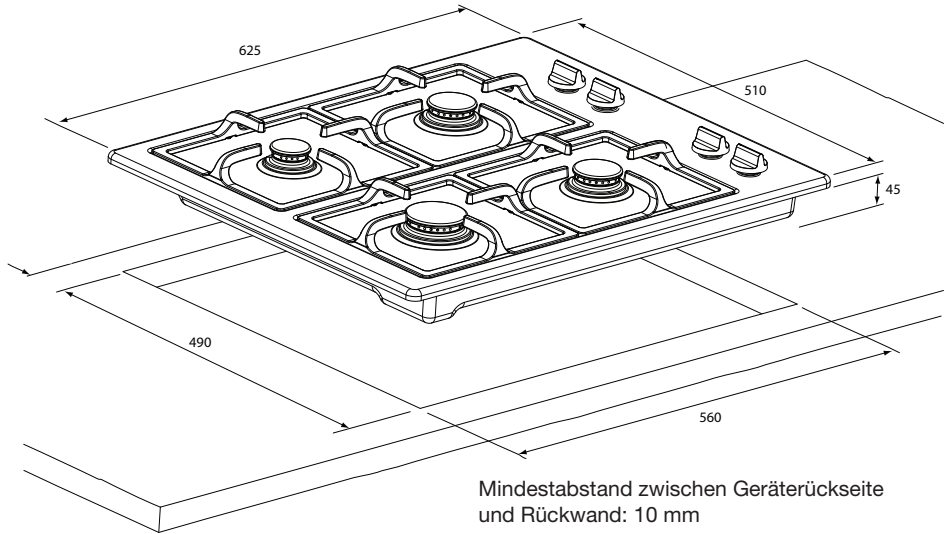
Mindestabstand zwischen Geräterückseite
und Rückwand: 10 mm



INSTALLATION

Einbaumaße

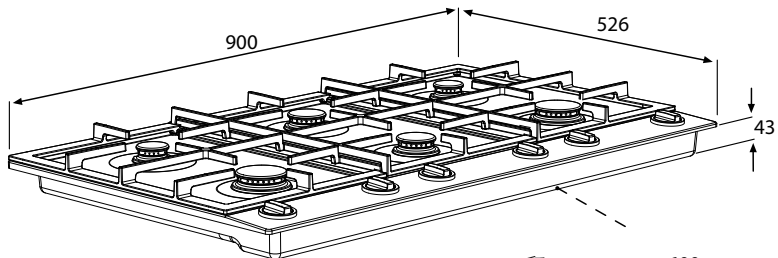
Hg1664s



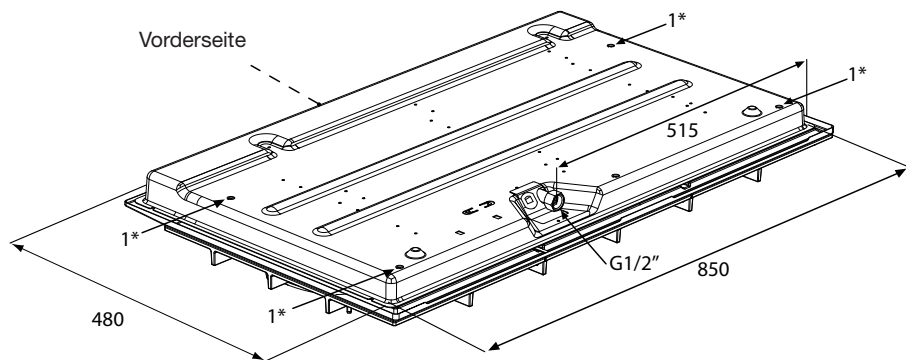
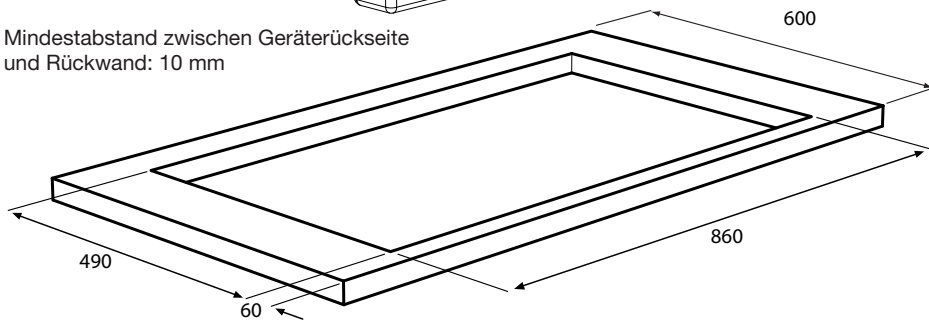
INSTALLATION

Einbaumaße

Hg1984s/a

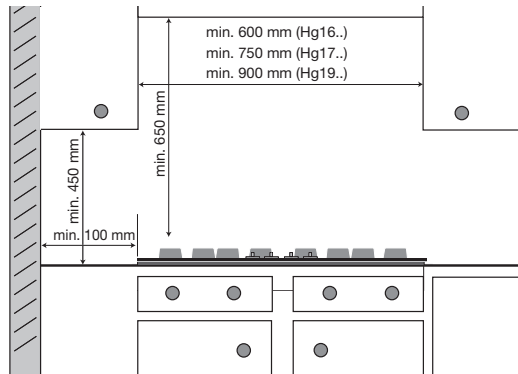


Mindestabstand zwischen Geräterückseite und Rückwand: 10 mm



Benötigter Freiraum um das Gerät

Beim Betrieb erzeugt die Kochmulde Wärme. Lassen Sie zwischen dem Gerät und nicht hitzeempfindlichen Materialien ausreichend Abstand. Dies gilt auch für Materialien, die sich eventuell verfärben könnten (z. B. Edelstahl).



Vorsicht!

Die Unterseite der Kochmulde wird heiß. Legen Sie keine entzündlichen Teile in Schubladen, die sich direkt unter der Kochmulde befinden.

Gerät installieren und anschließen

- Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und sichern Sie es mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben.
- Schließen Sie die Gaszufuhr an.
- Überprüfen Sie die Gasanschlüsse mit Seifenlauge auf Gasdichtheit.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Bitte bringen Sie die doppelten Typenschilder, die dieser Bedienungsanleitung beigelegt sind, an einem einfach zugänglichen Ort in der Nähe des Geräts an, wie beispielsweise einer Schranktür.

Gastechnische Daten

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Brenner- typ	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Hilfs- brenner	1,00	1,00	0,90	0,80 / 58	0,70 / 50	0,80 / 58	1,00 / 72	0,88 / 63	1,00 / 72
Normal- brenner	2,00	2,00	1,80	1,50 / 108	1,32 / 95	1,50 / 108	2,00 / 144	1,76 / 127	2,00 / 144
Stark- brenner	3,00	3,00	2,70	2,00 / 144	1,76 / 127	2,00 / 144	2,70 / 194	2,38 / 171	2,70 / 194
Wok- Brenner	4,50	4,50	4,50	3,50 / 252	3,08 / 222	3,50 / 252	4,00 / 288	3,52 / 253	4,00 / 288

Einrichtung des Geräts für andere Gasarten

Dieses Gerät ist für Erdgas ausgelegt (G25/25 oder G20/20).

Mithilfe eines Umbausatzes kann es für andere Gasarten und

Druckwerte eingerichtet werden. Sie können diesen Umbausatz bei der Vertriebs- und Serviceorganisation bestellen. Die Umbauanleitung wird zusammen mit dem Umbausatz geliefert.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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 dem Symbol 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 Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät zusammensetzt ist, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Anmerkung: Das Verpackungsmaterial kann für Kinder eine Gefahrenquelle darstellen.



Konformitätserklärung

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

Technische Daten

Auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

ANHANG

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 30-2-1

Modellkennung	HG1654s	HG1664s	HG1774s HG1774a	HG1984s HG1984a
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	4	4	5	5
Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{\text{Gasbrenner}}$) in %	1 = 61.8 2 = 60.7 4 = 60.7	1 = 56.4 3 = 60.7 4 = 60.7	1 = 56.4 2 = 60.7 3 = 60.7 5 = 61.8	1 = 56.4 2 = 60.7 4 = 60.7 5 = 61.8
Energieeffizienz der Gaskochmulde ($EE_{\text{Gaskochmulde}}$) in %	61,1	59,3	59,9	59,9

SOMMARIO

Piano cottura a induzione e gas

Introduzione	4
Descrizione	5 - 6
Istruzioni di sicurezza	7 - 9

Controlli

Accensione, regolazione e dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma	10
--	----

Per una cottura piacevole

Uso ottimale del piano cottura	11
Uso del supporto ausiliario	11

Manutenzione

Generale	12
Macchie ostinate sullo smalto	13
Macchie ostinate sull'acciaio inox	14
Pulizia del supporto per pentole	14
Parti del bruciatore per wok in ottone	14
Pulizia dei componenti removibili del bruciatore	14
Pulizia delle manopole removibili	15
Basi per bruciatori in Keradur®	15

Risoluzione dei problemi

Tabella errori	16 - 17
----------------	---------

Istruzioni di installazione

Generale	18
Collegamento gas	18
Collegamento elettrico	19
Installazione	20 - 21
Dimensioni di installazione	22 - 25
Spazio da lasciare libero intorno all'apparecchio	26
Installazione dell'apparecchio e collegamenti	26
Informazioni gas	27 - 28

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	29
Specifiche tecniche	29
Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014	30

Introduzione

Avete scelto la cottura a gas. Di conseguenza, avete scelto un piano cottura che offre la massima praticità d'uso. Il piano cottura a gas è infatti facile da usare, si scalda rapidamente ed è affidabile. In più, la fiamma a gas può essere regolata con molta precisione. C'è un motivo se gli chef professionisti usano sempre fornelli a gas!

Grazie al posizionamento intelligente del bruciatore per wok, è possibile utilizzare un wok lasciando un minimo di due bruciatori liberi per la preparazione di altre pietanze.

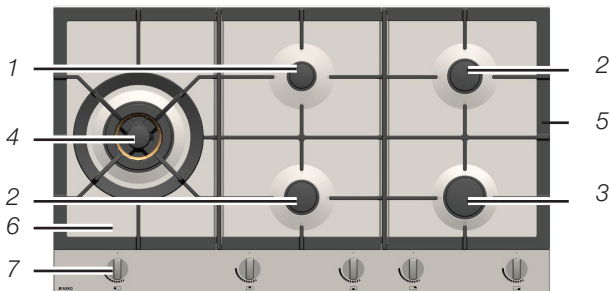
Leggendo queste istruzioni troverete indicazioni rapide e pratiche sulle diverse possibilità offerte dal vostro nuovo apparecchio. Sono inclusi suggerimenti per la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio, insieme a consigli per l'ambiente e per il risparmio energetico.

Si raccomanda di conservare le istruzioni per l'uso e l'installazione. Eventuali futuri proprietari dell'apparecchio potrebbero averne bisogno.

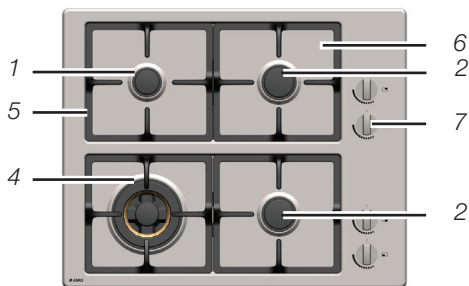
Godetevi il piacere di cucinare!

Descrizione

Piano di cottura Hg1984s/Hg1984a



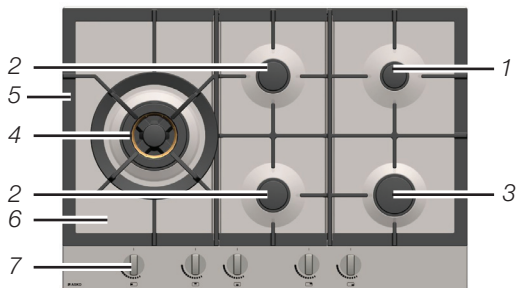
Piano cottura Hg1664s



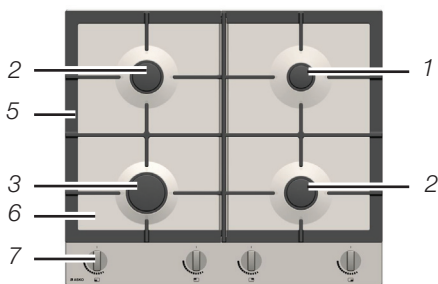
1. Bruciatore per cotture a fuoco lento
2. Bruciatore normale
3. Bruciatore rapido
4. Bruciatore per wok
5. Supporto per pentole
6. Vassoio raccogliogocce
7. manopola di controllo

Descrizione

Piano di cottura Hg1774s / HG1774a



Piano cottura Hg1654s



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

Generale



- **ATTENZIONE:** l'apparecchio 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'apparecchio a meno che non siano supervisionati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato 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'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.
- Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti. L'apparecchio non è progettato per riscaldare ambienti.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchio.
- 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.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare mai oggetti sul piano cottura.
- **ATTENZIONE:** le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'apparecchio non deve essere installato o utilizzato in ambienti esterni.



- Non usare l'apparecchio come un piano di lavoro. L'apparecchio potrebbe essere accidentalmente acceso o essere ancora caldo, il che significa che gli oggetti potrebbero sciogliersi, scaldarsi o prendere fuoco.
- Non coprire mai l'apparecchio con tessuti o oggetti simili. Se l'apparecchio è ancora caldo o acceso, ciò comporta il rischio di fiamme. Non usare mai pulitori a pressione o a vapore per ripulire il piano cucina.
- Non usare l'apparecchio a temperature inferiori ai 5°C.
- 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.

Usa in sicurezza



- Assicurare un'adeguata ventilazione durante l'uso.
- Tenere aperte tutte le aperture naturali di ventilazione.
- In caso di utilizzo del piano cottura per lunghi periodi, è necessaria una ventilazione extra. Ad esempio, aprire una finestra o installare una ventola elettrica.
- Non eseguire cotture flambé sotto una cappa da cucina. Le fiamme alte potrebbero causare un incendio, anche se il piano cottura è spento.
- 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 termo resistente deve essere sempre maggiore di due centimetri.

In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.

- Usare sempre i supporti per pentole e pentole 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.

Bambini

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano supervisionati.
- Non collocare in credenze sopra o dietro l'apparecchio 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.

Accensione e regolazione

Ciascun bruciatore può essere regolato continuamente tra valori elevati e bassi.



1. impostazione-0
2. Indicazione bruciatore
3. Valori bassi
4. Valori elevati

Dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma

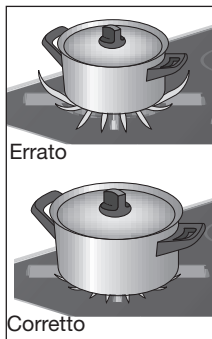
Il piano cottura a gas è dotato di un dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma. Ciò assicura che la fornitura di gas sia interrotta nel caso la fiamma si spenga durante la cottura.

Uso del dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma

Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario. Tenere premuta la manopola di controllo (su valori elevati) per circa 3 secondi dopo l'accensione del bruciatore.

Il dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma si attiva.

Uso ottimale del piano cottura



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

- Per frittiture, sauté e cotture in grandi quantità è consigliabile utilizzare il bruciatore per wok o il bruciatore rapido.
- Per salse, cotture a fuoco lento e bolliture è invece consigliabile l'uso del bruciatore per cotture a fuoco lento. Impostato sui valori più elevati, questo bruciatore è abbastanza ampio per cuocere in modo uniforme.
- Si consiglia di cuocere con il coperchio. Ciò aiuta a risparmiare fino al 50% di energia.
- Utilizzare pentole con una base asciutta, pulita e piatta. Le pentole con una base piatta rimangono più stabili, e le pentole con una base pulita trasferiscono il calore alle pietanze in modo più efficace.

Bruciatore per wok (tipo Hg1664s, HG1774s/a e Hg1984s/a)

Grazie al bruciatore per wok è possibile preparare pietanze a temperature molto elevate. A tal fine è consigliato:



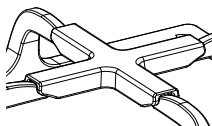
- tagliare gli ingredienti a strisce, fette o pezzetti piccoli prima della cottura;
- per le frittiture utilizzare oli di alta qualità come olio d'oliva, di mais, di girasole o d'arachidi. Una piccola quantità è sufficiente. Burro e margarina potrebbero bruciare a causa delle temperature elevate;
- collocare gli ingredienti con i tempi di cottura più lunghi per primi nella pentola, in modo che al termine del tempo di cottura tutti gli ingredienti siano cotti in modo uniforme e al dente.

Uso del supporto ausiliario



Hg1774s/HG1774a/Hg1984s/Hg1984a

- Il supporto ausiliario per bruciatore per wok fornito o disponibile come accessorio fornisce una stabilità aggiuntiva per wok con base rotonda.
- Il supporto ausiliario per wok è progettato in modo da poter essere posizionato stabilmente sul supporto standard per wok.



Hg1664s

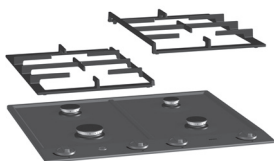
- Il supporto ausiliario fornito per bruciatore per wok o disponibile come
- accessorio fornisce una stabilità aggiuntiva per wok con base piatta.

Generale

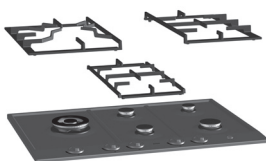
Il vostro nuovo apparecchio è stato prodotto con materiali di prima qualità, particolarmente facili da pulire.

- Una pulizia regolare immediatamente dopo ogni uso previene le incrostazioni di alimenti troppo cotti, evitando così la formazione di sporco ostinato difficile da rimuovere. Utilizzare un detergente delicato.
- Pulire prima le manopole di controllo, i bruciatori e i supporti per pentole, poi passare al piano. Ciò evita che il piano in acciaio inox si sporchi di nuovo durante la pulizia.
- Pulire le candele preferibilmente con un panno. Si raccomanda di eseguire l'operazione con attenzione, le candele possono danneggiarsi. Le candele funzionano correttamente esclusivamente in ambienti asciutti. Se una candela è molto sporca, si consiglia di pulirne la punta con una piccola spazzola.
- Posizionare i supporti per pentole in maniera verticale, senza farli scorrere sul piano.
- Ricollocare i supporti per le pentole nell'ordine corretto. La dicitura "FRONTE" ("FRONT") sul fondo di tutti i supporti per le pentole assicura il posizionamento corretto di tali parti (vedere Hg1654/1774/1984).

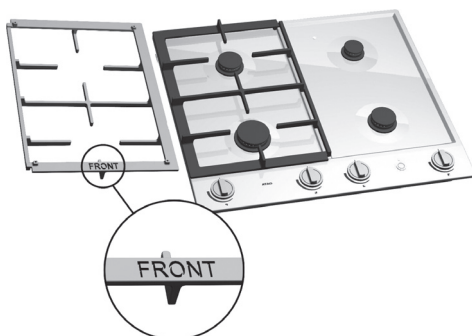
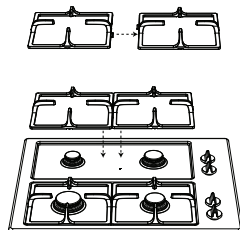
Hg1654



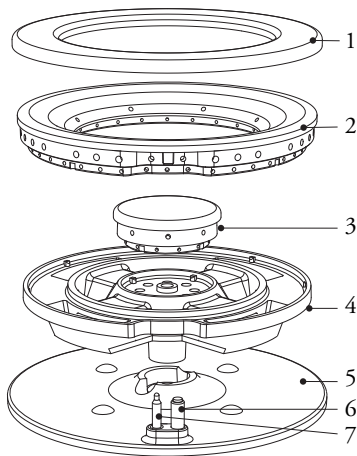
Hg1774/1984



Hg1664

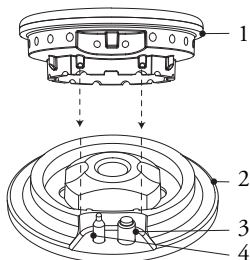


Assemblare le parti del bruciatore aiutandosi con le apposite guide.



Bruciatore per wok

1. Anello esterno del coperchio per bruciatore
2. Testa della fiamma esterna
3. Coperchio interno e testa della fiamma
4. Base gas
5. Base del bruciatore
6. Candela
7. Termocoppia



Bruciatore rapido, semi-rapido e per cotture a fuoco lento

1. Testa del bruciatore
2. Base del bruciatore
3. Candela
4. Termocoppia

Macchie ostinate sullo smalto

- Rimuovere utilizzando una crema detergente non abrasiva. Non usare mai polveri abrasive, pagliette metalliche, oggetti appuntiti o prodotti detergenti aggressivi.

Macchie ostinate sull'acciaio inox

- Se versati accidentalmente, fluidi acidi e residui alimentari zuccherini come cavolo rosso, barbabietole, salsa di soia, salsa di mele e rabarbaro possono scolorire la superficie. Per rimuovere le macchie ostinate sull'acciaio si consiglia l'uso di un detergente specifico per acciaio inox. Strofinare sempre seguendo la struttura dell'acciaio per evitare aloni. (Questo tipo di danni non è coperto dalla garanzia!)
- Se i metodi indicati sopra non sono efficaci, pulire il piano in con un detergente specifico per piani in acciaio inox. Avere cura di trattare tutto il piano per evitare parti scolorite. Inoltre, al termine dell'operazione si consiglia di trattare la superficie con un agente lucidante o di manutenzione specifico per l'acciaio inox. Si ricorda che nel corso degli anni la superficie scolorirà leggermente.

Pulizia del supporto per pentole

- Lo smalto dei supporti per pentole è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, la connessione con il piede di gomma non lo è. Per questo non lavare i supporti in lavastoviglie. Inoltre, il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare lo scolorimento dei supporti. Se i piedi in gomma vengono perduti, il supporto per pentole potrebbe danneggiare il piano.

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, è normale.

Pulizia dei componenti removibili del bruciatore

- Per pulire i componenti removibili del bruciatore (incluso il wok), la soluzione migliore è un detergente delicato e un panno morbido. In caso di macchie ostinate si consiglia di mettere le parti in ammollo in acqua calda con sapone.
- Le parti dei bruciatori non possono essere lavate in lavastoviglie. Le parti potrebbero essere danneggiate dal detergente per lavastoviglie!
- Non usare mai polveri abrasive, pagliette metalliche, oggetti appuntiti o prodotti detergenti aggressivi.

Pulizia delle manopole removibili

- Se le manopole sono molto sporche, è possibile rimuoverle temporaneamente per pulirle. La soluzione migliore per la pulizia delle manopole è un detergente delicato e un panno morbido. Si consiglia di indossare guanti in gomma per facilitare la rimozione delle manopole!



Attenzione! Evitare eccessi di umidità intorno ai fori delle manopole durante la pulizia.

Basi per bruciatori in Keradur®

- Le basi dei bruciatori hanno un esclusivo rivestimento in Keradur®. La speciale lacca anti-sporco contiene ceramica, che facilita la pulizia e migliora notevolmente la tenuta nel tempo dei bruciatori. La soluzione migliore per la pulizia delle basi dei bruciatori è un detergente delicato e un panno morbido.

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, oppure contattare il servizio di assistenza Askò (vedere scheda della garanzia).

ERRORI	CAUSA	SOLUZIONE
Vi è odore di gas nei pressi dell'apparecchio.	Il collegamento gas del piano cottura a gas perde.	Spegnere il rubinetto del gas principale. Contattare il proprio fornitore di gas.
Un bruciatore non si accende.	La spina non è collegata alla presa.	Inserire la spina nella presa.
	Fusibile difettoso/fusibile nel contatore principale spento.	Inserire un nuovo fusibile o riaccendere il fusibile automatico.
	Candela sporca/umida.	Pulire e asciugare la candela.
	Parti del bruciatore installate in modo errato.	Assemblare le parti del bruciatore aiutandosi con le apposite guide.
	Parti del bruciatore sporche/umide.	Pulire e asciugare le parti del bruciatore assicurandosi che i fori di sfiato siano aperti.
	Valvola del gas principale chiusa.	Aprire la valvola del gas principale.
	Guasto nella rete gas.	Contattare il proprio fornitore di gas.
	Bombola/serbatoio di gas vuoti.	Collegare una nuova bombola di gas, o riempire il serbatoio.
Tipo di gas in uso errato.	Verificare che il gas in uso sia adatto per l'apparecchio. In caso contrario, contattare il proprio fornitore di gas.	

RISOLUZIONE DEL PROBLEMI

ERRORI	CAUSA	SOLUZIONE
Un bruciatore non si accende.	Manopola di controllo non premuta abbastanza a lungo.	Tenere la manopola di controllo premuta abbastanza a lungo tra valori bassi ed elevati. Tale operazione può richiedere più tempo la prima volta a causa dell'alimentazione a gas.
Il bruciatore non brucia in modo uniforme.	Parti del bruciatore installate in modo errato.	Assemblare le parti del bruciatore aiutandosi con le apposite guide.
	Parti del bruciatore sporche o umide.	Pulire e asciugare le parti del bruciatore assicurandosi che i fori di sfiato siano aperti.
	Tipo di gas in uso errato.	Verificare che il gas in uso sia adatto per l'apparecchio. In caso contrario, contattare il proprio fornitore di gas.
Il bruciatore si spegne dopo l'accensione.	Manopola di controllo non premuta abbastanza a lungo.	Premere a fondo la manopola di controllo per almeno 5 secondi.

Generale

Questo apparecchio deve essere collegato da un installatore autorizzato.

Questo apparecchio deve essere installato in conformità ai requisiti stabiliti dalle autorità locali.

Attenzione!

Il tipo di gas e il Paese per il quale è stato progettato il piano cottura sono indicati sulla piastra identificativa dell'apparecchio.

Contattare il servizio di assistenza ASKO in caso di errori di installazione o guasti durante l'installazione.

Questo è un apparecchio di categoria 3.

Collegamento gas

Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali.

- Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- Si raccomanda di collegare il piano cottura tramite tubatura fissa.
- In alternativa è possibile eseguire il collegamento utilizzando un tubo di sicurezza specificamente progettato.
- Si raccomanda di installare sempre tubi in metallo dietro a un forno.

Attenzione!

- Assicurarsi che il gruppo tubi sia protetto dal contatto accidentale con la canna fumaria o il tubo di uscita di un forno a incasso. Il tubo non deve essere soggetto ad abrasione, torsione o deformazione permanente e deve essere ispezionabile su tutta la sua lunghezza. Utilizzare giunti compatibili con i connettori del tubo e ispezionare i connettori per verificare la presenza di perdite. Il punto di connessione gas deve essere accessibile ad apparecchio installato.
- In ogni caso, il rubinetto del gas per l'apparecchio deve essere posizionato in modo da essere accessibile facilmente.
- Prima del primo utilizzo controllare i collegamenti usando acqua e liquido detergente per assicurare che non vi siano perdite di gas.

Collegamento elettrico

230 - 240V - 50Hz - 1.1 W

Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali e locali.

- La presa a parete deve essere accessibile in qualsiasi momento.
- Se si desidera realizzare un collegamento fisso, assicurarsi che sia installato un interruttore multipolare con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- Non usare adattatori o prolungher per collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Tali accessori non garantiscono l'uso sicuro dell'apparecchio.



Attenzione!

Questo apparecchio necessita della messa a terra.

Qualsiasi operazione di installazione, manutenzione o riparazione deve essere effettuata da tecnici qualificati e autorizzati dal produttore, in caso contrario la garanzia sarà nulla.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di installazione, manutenzione o riparazione. L'apparecchio è correttamente scollegato dalla rete elettrica solo se:

- l'interruttore principale della rete elettrica domestica è spento, oppure
- il fusibile della rete elettrica domestica è stato rimosso completamente, oppure
- la spina è stata rimossa dalla presa elettrica.

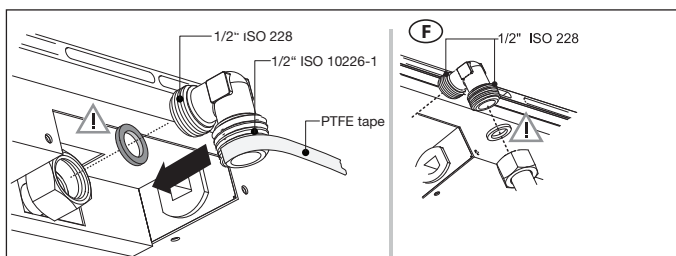
Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali Asko. Solo tali ricambi sono garantiti da Asko e conformi ai requisiti di sicurezza.

Se il cavo di collegamento è danneggiato, può essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal servizio di assistenza del produttore o da personale egualmente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

Installazione

Preparazione del piano cottura

Inserire il tubo a gomito fornito sul collegamento gas dell'apparecchio.



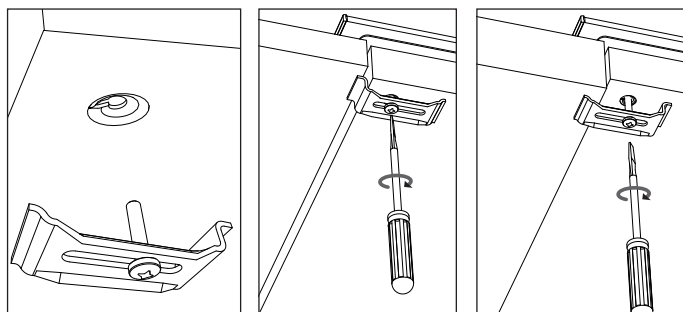
Praticare un'apertura sul piano di lavoro

Praticare un'apertura sul piano di lavoro. Tale operazione deve essere eseguita con la massima precisione (controllare il disegno con le dimensioni).

Se il piano di lavoro in legno è in legno trattato, rivestire le superfici tagliate con dello smalto sigillante per evitare infiltrazioni di umidità.

Punti di aggancio per i bracci di supporto

Vedere 1* nelle illustrazioni delle dimensioni del vano di alloggiamento per i punti di aggancio dei bracci di supporto.



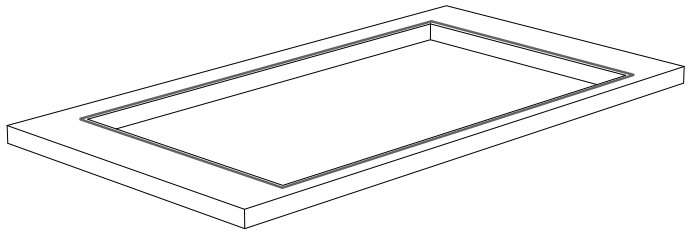
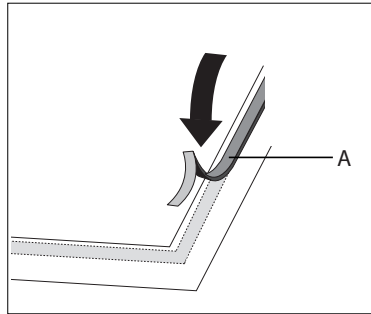
Foro per la vite di montaggio braccio

Piani sottili

Piani spessi

Posizionamento del nastro sigillante

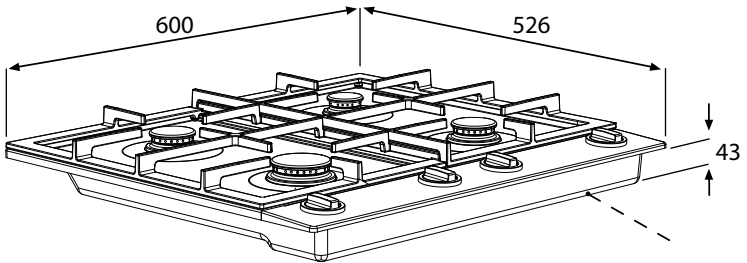
Rimuovere la pellicola protettiva dal nastro isolante (A) e applicare il nastro lungo l'area tagliata del piano di lavoro.



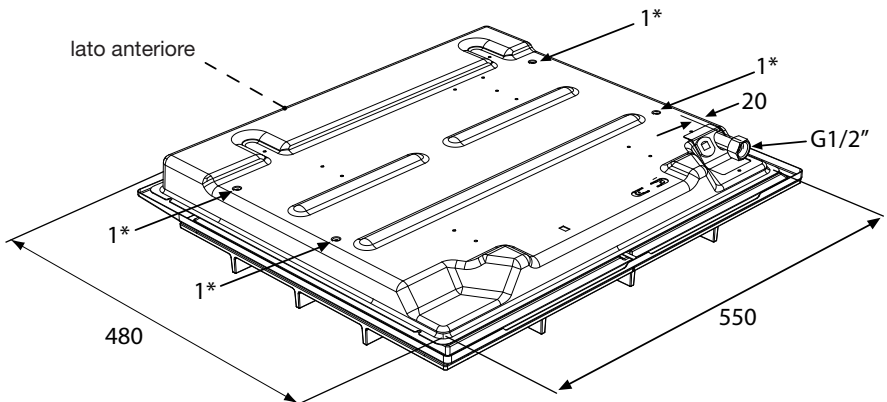
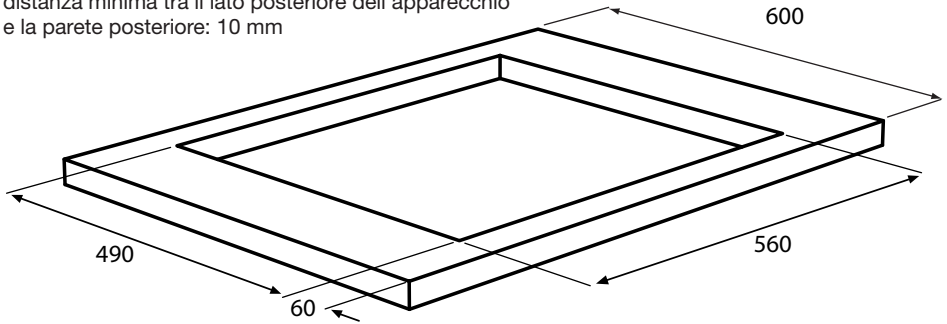
INSTALLAZIONE

Dimensioni di installazione

Hg1654s



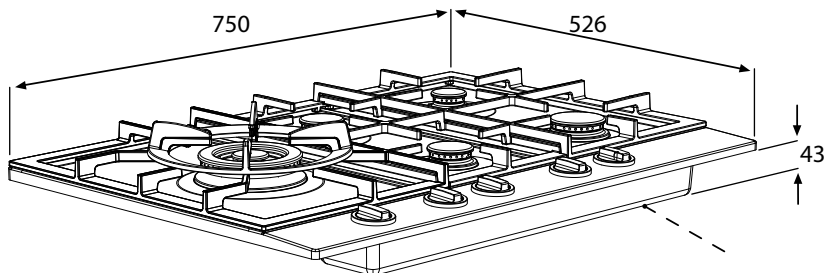
distanza minima tra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore: 10 mm



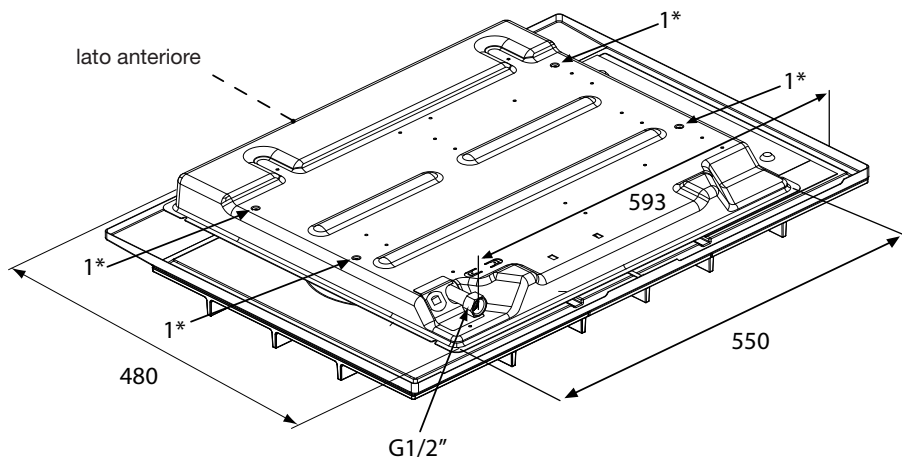
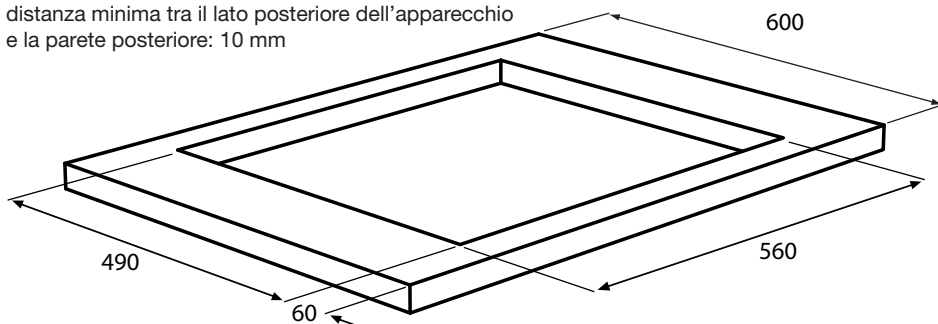
INSTALLAZIONE

Dimensioni di installazione

Hg1774s



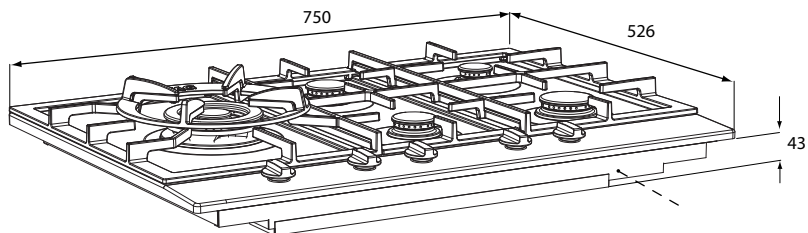
distanza minima tra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore: 10 mm



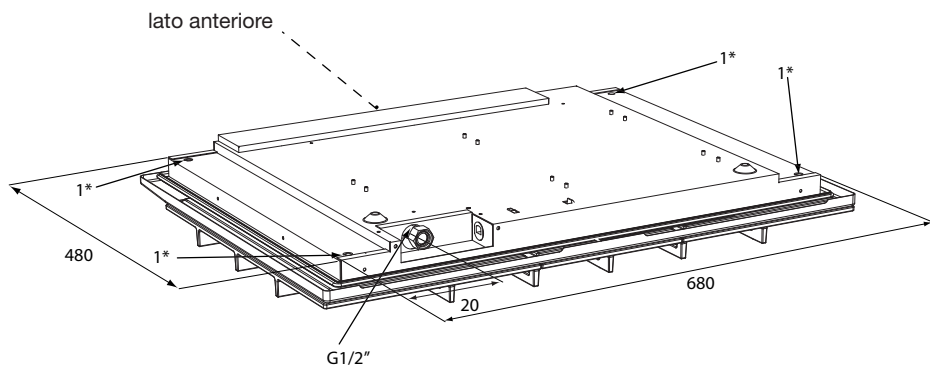
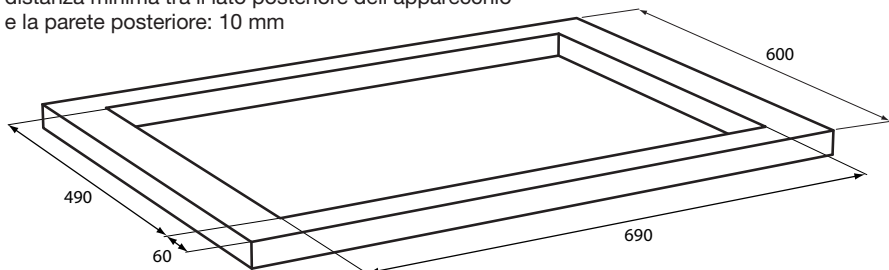
INSTALLAZIONE

Dimensioni di installazione

Hg1774a



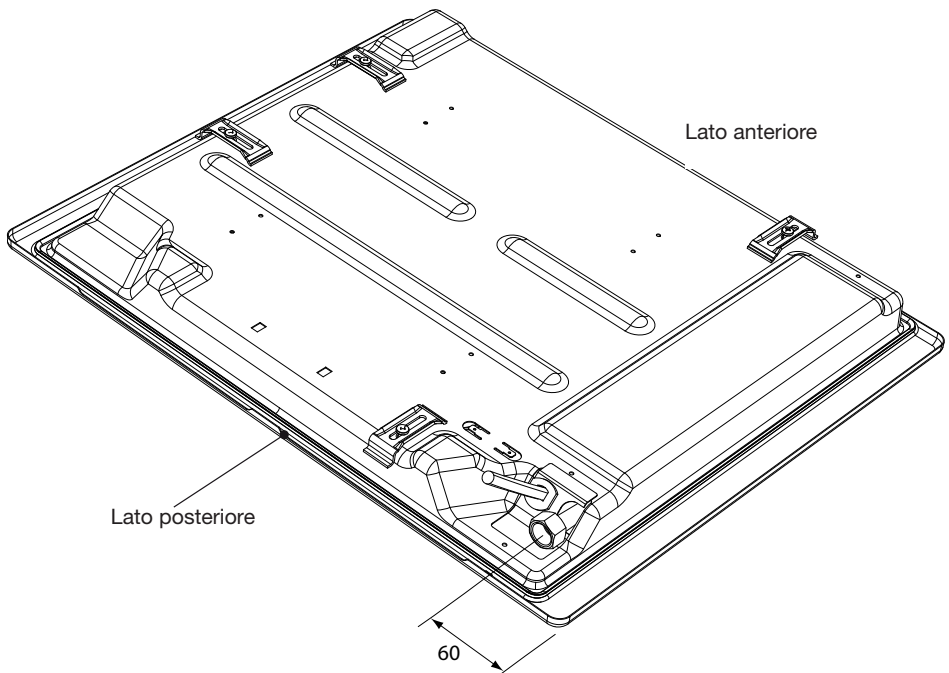
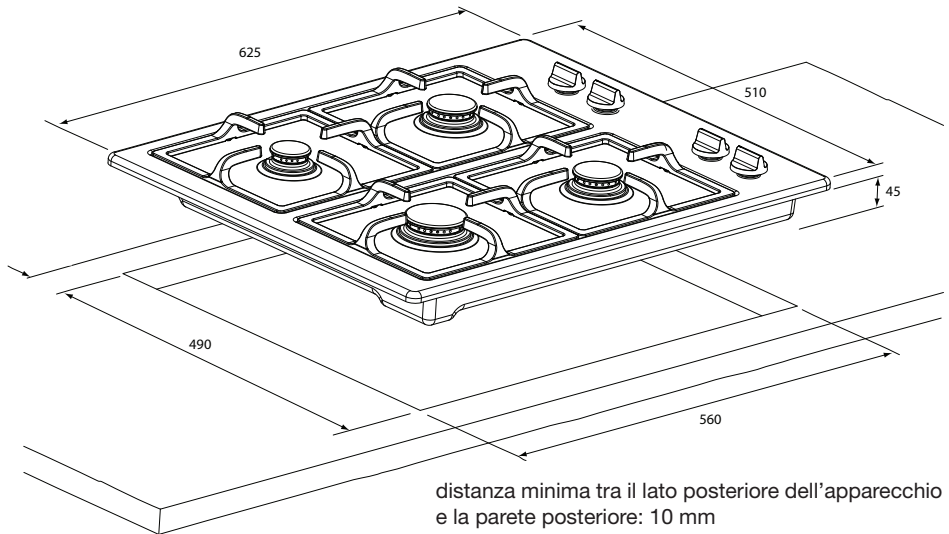
distanza minima tra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore: 10 mm



INSTALLAZIONE

Dimensioni di installazione

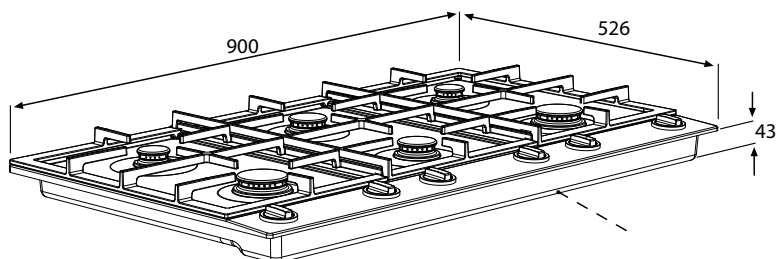
Hg1664s



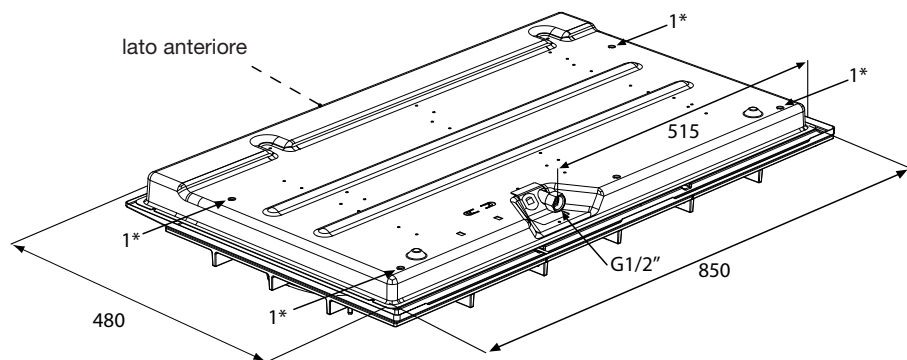
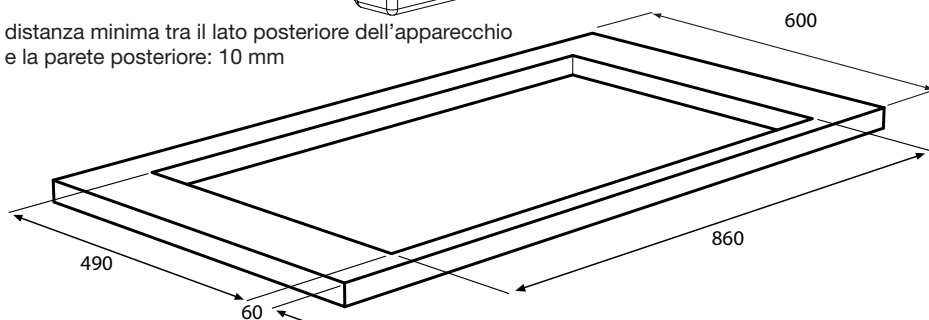
INSTALLAZIONE

Dimensioni di installazione

Hg1984s/a

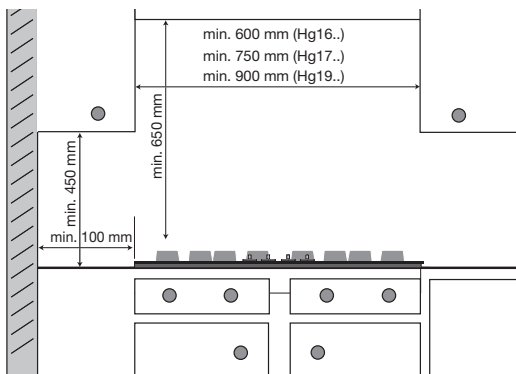


distanza minima tra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore: 10 mm



Spazio da lasciare libero intorno all'apparecchio

Il piano cottura genera calore. Si raccomanda di lasciare una distanza sufficiente tra l'apparecchio ed eventuali materiali non resistenti al calore. Si ricorda inoltre che tali materiali potrebbero scolorire (ad es., acciaio inox).



Attenzione!

Il fondo del piano cottura può diventare caldo. Non collocare materiali combustibili in un cassetto se tale cassetto è installato direttamente sotto il piano cottura.

Installazione dell'apparecchio e collegamenti

- Collocare l'apparecchio sul piano cottura e fissarlo usando i bracci di supporto e le viti fornite.
- Collegare all'alimentazione a gas.
- Controllare con acqua saponata che i collegamenti siano a tenuta di gas.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Si raccomanda di applicare le etichette indicative doppie incluse in questo manuale di istruzioni su una posizione facilmente accessibile nei pressi dell'apparecchio, come ad esempio lo sportello di una credenza.

Informazioni gas

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Bruciatore tipo di	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Bruciatore per cotture a fuoco lento	1,00	1,00	0,90	0,80 / 58	0,70 / 50	0,80 / 58	1,00 / 72	0,88 / 63	1,00 / 72
Bruciatore semi rapido	2,00	2,00	1,80	1,50 / 108	1,32 / 95	1,50 / 108	2,00 / 144	1,76 / 127	2,00 / 144
Bruciatore rapido	3,00	3,00	2,70	2,00 / 144	1,76 / 127	2,00 / 144	2,70 / 194	2,38 / 171	2,70 / 194
Wok	4,50	4,50	4,50	3,50 / 252	3,08 / 222	3,50 / 252	4,00 / 288	3,52 / 253	4,00 / 288

Impostazione dell'apparecchio per l'uso con altri tipi di gas

Questo apparecchio è impostato per l'uso con gas naturale (G25/25 o G20/20).

L'apparecchio può essere impostato per l'uso con altri tipi o pressioni di gas utilizzando un kit di conversione. È possibile ordinare il kit presso il servizio di assistenza o di vendita. Le istruzioni di conversione sono fornite insieme al kit.

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo

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

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

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

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



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

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



Nota bene! materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini.



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.

Specifiche tecniche

Sull'etichetta posta sul fondo dell'apparecchio sono indicati la potenza elettrica, il voltaggio necessario e la frequenza.

APPENDICE

Informazioni secondo regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN 30-2-1

Identificativo del modello	HG1654s	HG1664s	HG1774s HG1774a	HG1984s HG1984a
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	4	4	5	5
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas ($EE_{\text{bruciatori a gas}}$) in %	1 = 61.8 2 = 60.7 4 = 60.7	1 = 56.4 3 = 60.7 4 = 60.7	1 = 56.4 2 = 60.7 3 = 60.7 5 = 61.8	1 = 56.4 2 = 60.7 4 = 60.7 5 = 61.8
Efficienza energetica per il piano cottura a gas ($EE_{\text{piano cottura a gas}}$) in %	61,1	59,3	59,9	59,9



 **ASKO**



523400

343 (07-15)

700005530101 / VER 2 2015-03-30