

BRUGSANVISNING

Gaskogeplade

DA

HG1666AB - HG6CBE1C

HG1666SB - HG6CBE1C

HG1776AB - HG7BBE1C

HG1776SB - HG7BBE1C

HG1986AB - HG9CBE1C

HG1986SB - HG9CBE1C

Indholdsfortegnelse


Anvendte piktogrammer	3	Fejl	12
Sikkerhed	4	Fejlafhjælpningstabel	12
Sikker brug	6	Tekniske oplysninger	13
Beskrivelse	7	Oplysninger i henhold (EU) 66/2014	13
Brug	8	Installation	15
Gryder	8	Sikkerhedsinstruktioner	15
Wok-ring	8	Forberedelse før montagen	16
Gryderist	8	Indbygget	17
Brænder	9	Gasforbindelsen	18
Betjening	10	Tilslutning og test	19
Tænding og justering	10	Miljøhensyn	20
Vedligeholdelse	11	Bortskaffelse af apparat og emballage	20
Daglig rengøring	11		

Anvendte piktogrammer


Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:

 INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling

 ADVARSEL!

Advarsel – generel fare

 GASTILSLUTNING!

Advarsel – gastilslutningsstik

 ELEKTRISK STØD!

Advarsel – fare for elektrisk stød

 VARM OVERFLADE!

Advarsel – overfladen kan være meget varm

 BRANDFARE!

Advarsel – brandfare

Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

ADVARSEL!

LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med og viden om apparatet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

- Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- Der må kun benyttes kogepladeafskærmninger, som er designet af kogeapparatets producent eller anbefalet af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogeplade-afskærmninger, som er indbygget i selve apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.
- Ved længere tids brug af apparatet kan det være nødvendigt med ekstra ventilation, f.eks. ved at åbne et vindue. Det kan også være nødvendigt at øge emhættens udsugningshastighed.

Generelt

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne.

Skade på grund af forkert tilslutning, ukorrekt indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.

BRANDFARE!

ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.

FORSIGTIG! Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

Forsøg **ALDRIG** at slukke brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne med f.eks. et låg eller brandtæppe.

Hvis der er tilladt af have en skuffe under apparatet (se monteringsvejledning) uden en mellemliggende bund, må denne skuffe ikke anvendes til at opbevare letantændelige genstande/materialer. Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i en skuffe.

Kogepladen må kun anvendes til tilberedning af mad.

Enheden er ikke beregnet til opvarmning af rum.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.

Brug aldrig en damprenser til rengøring af apparatet. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Dampen fra en damprenser kan muligvis nå strømførende dele og medføre en kortslutning.

FORSIGTIG: Ved tilberedning med gas opstår der varme, fugt og restprodukter ved forbrændingen i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der god udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug. Hold naturlige ventilationskanaler åbne, eller monter en emhætte.

Brænderdelene er varme under og umiddelbart efter brug. Berør dem ikke, og undgå kontakt med materialer, der ikke tåler varme.

Afstanden fra gryden eller panden til greb eller ikke varmebestandig væg skal altid være større end to centimeter. I tilfælde hvor afstanden er mindre, kan den høje temperatur forårsage, at grebet eller væggen bliver misfarvet og/eller deformeret.

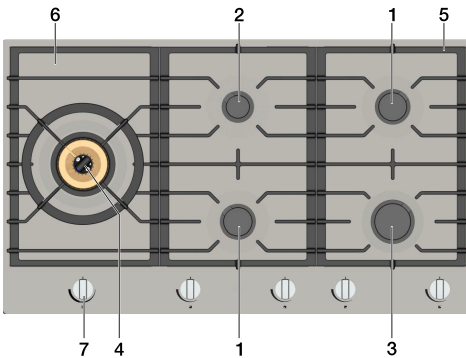
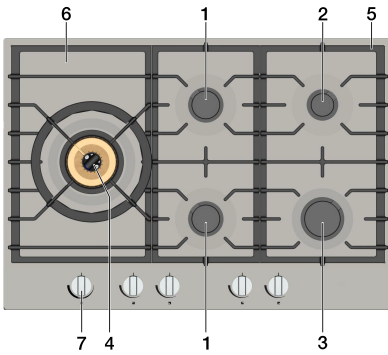
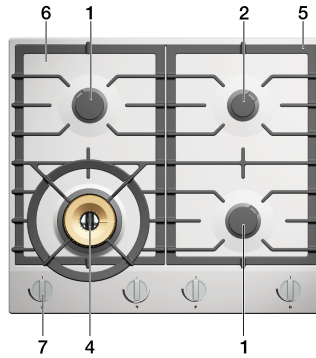
Den keramiske glasplade er knækket

- Sluk straks alle brændere og elektriske varmelegemer og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade
- Brug ikke apparatet.

Sikker brug

- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Kogezonerne/brænderne bliver meget varme og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogezonerne er tændte og lige efter.
- Der må aldrig flambers under en emhætte. De høje flammer kan antænde en brand, også selvom emhætten er slukket.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konservesdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller noget lignende. Hvis apparatet stadig er varmt eller er tændt, der er risiko for brand.
- Brug ikke apparatet som køkkenbord. Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller stadig være varmt, hvilket betyder, at genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Apparatet bør ikke placeres eller bruges udendørs.
- De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt. Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder en flaske med krydderi eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- Nedsænk aldrig varme brænderdele og gryderiste i koldt vand. Hurtig afkøling kan ødelægge emaljen.
- Brug altid den gryderist, der passer til gryden eller panden.
- Anbring altid gryden på gryderisten. Hvis gryden anbringes direkte på brænderhovedet, kan der opstå en farlig situation.
- Aluminiumsbakker eller folie er ikke velegnet som kogekar. De kan brænde ind i brænderdele og gryderiste.
- Kogepladen kan kun fungere effektivt, hvis brænderdelene er blevet samlet ved brug af styrekanterne. Sørg for, at gryderistene ligger korrekt op ad hinanden og fladt på drypbakken. Det er kun på denne måde, at gryderne kan placeres stabilt.
- Hold ovnhandsker eller grydeholdere væk fra flammen.
- Hold ovnhandsker eller grydelapper borte fra flammen.
- Rengør brænderdelene regelmæssigt for en sikker og korrekt brænderdrift.
- Manglende gummifødder på gryden kan forårsage ridser på drypbakken eller at brænderen har dårlig forbrænding. Hvis gummifødderne mangler, kontakt venligst vores serviceafdeling.

1. Standard brænder
2. Simrebrænder
3. Intensiv brænder
4. Wok-brænder
5. Gryderist
6. Drypbakke
7. Betjeningsknap



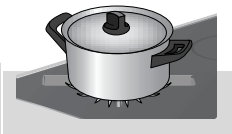
Brug

Gryder

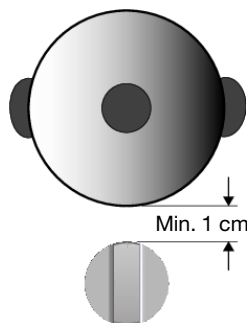
Sørg altid for, at flammerne forbliver under gryden. Der tabes meget energi, når flammerne brænder rundt om grydens yderside. Håndtagene kan også blive for varme.



forkert



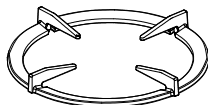
god



⚠ ADVARSEL!

Afstanden fra gryden eller panden til greb eller ikke varmebestandig væg skal altid være større end to centimeter. I tilfælde hvor afstanden er mindre, kan den høje temperatur forårsage, at grebet eller væggen bliver misfarvet og/eller deformeret.

Wok-ring

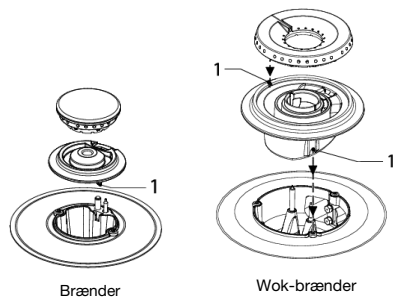


Wokringen til brug med brænderen, som enten følger med eller kan købes som tilbehør, giver ekstra stabilitet under wok med en rund bund.

Gryderist

Anbring gryderisten lodret uden at glide den henover glasoverfladen. Brug placeringsknopperne til at anbringe gryderisten på glasoverfladen.

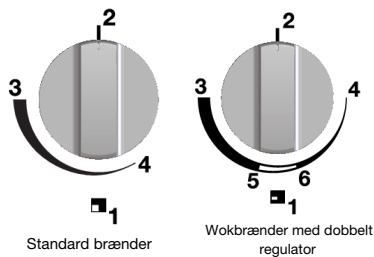
Brænder



Brug ledninger (1) for at sætte brænderdele sammen.

Anbring wok-brænderen på den korrekte måde. Hvis man anbringer wok-brænderdele forkert, kan det resultere i en dårligt fungerende brænder.

Tænding og justering



1. Zoneangivelse
2. 0-position
3. Høj indstilling
4. Indre ring til lav indstilling
5. Ydre ring til lav indstilling / indre ring til høj indstilling
6. Ydre ring slukket / indre ring til høj indstilling

Brænderen kan frit indstilles mellem høj og lav indstilling.

1. Tryk på betjeningsknappen og drej den mod uret. Brænderen tændes.
 2. Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Varmefølerens sikkerhedskontrol aktiveres.
- Wokbrænderen med dobbelt regulator er nem at betjene.
 - Den ydre ring kan indstilles mellem høj indstilling og lav indstilling mellem positionerne 3 og 5. Den indre ring vil så fortsætte med at brænde på høj indstilling.

Daglig rengøring

Regelmæssig vedligeholdelse forhindrer i, at spildte madrester sætter sig fast og skaber genstridige pletter. Brug mild rengøringsmiddel til at fjerne dem.

Rengør betjeningsknapperne, brænderne og gryderistene først og derefter drypbakken eller glaspladen. Dette vil forhindre, at drypbakken eller glaspladen bliver beskidt igen efter rengøring.

BEMÆRK!

- Blusdelene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Vaskemidler til opvaskemaskine kan korrodere brænderdele!

Genstridige pletter

Genstridige pletter kan bedst fjernes med et flydende vaskemiddel eller en plastik skuresvamp. Brug aldrig skurepulver, hårde skuresvampe, skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.

Genstridige pletter på glaspladen

Rengør glaspladen med et rengøringsmiddel, der er specielt beregnet til keramikkegplader. Vandpletter eller kedelsten fjernes bedst ved brug af afkalkningsmidler.

BEMÆRK!

- Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs.
- Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

Genstridige pletter på rustfrit stål (drypbakken)

Genstridige pletter på rustfrit stål fjernes bedst med et rengøringsmiddel for rustfrit stål. Tør altid i retningen af stålets struktur for at undgå at fjerne det beskyttende lag (skaderne forårsaget af ukorrekt rengøring dækkes ikke af garantien!) Overfladen af drypbakken af rustfrit stål kan blive lidt misfarvet med tiden.

Wok-brænderdele i messing

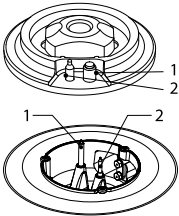
Nogle dele af wok-brænderen er udført af messing. Det er ikke usædvanligt at se farveændringer på messing som følge af de høje temperaturer, der opstår under brug af wokken.

TIPS!

Besøg hjemmeside for yderligere vejledning til vedligeholdelse og rengøring!

Fejlafhjælpningstabel

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg hjemmeside for yderligere oplysninger.

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Der lugter af gas i nærheden af apparatet.	Der er lækage i apparatets tilslutninger.	Sluk for hovedgasforsyningsventilen. Kontakt installatøren.
Brænderen tænder ikke. 	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kontakt installatøren.
	Defekt eller slukket sikring i sikringsskabet.	Udskift sikringen, eller tænd den i sikringsskabet.
	Gnisttænding (1) er beskidt eller fugtig.	Rengør, og tør gnisttændingen.
	Brænderdele er ikke korrekt anbragt.	Brug centreringsknopperne til at samle brænderdele.
	Brænderdele er snavse- de/fugtige.	Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede.
	Hovedgasforsyningsventilen er lukket.	Åbn for hovedgasforsyningsventilen.
	Fejl i hovedgasforsyningen.	Kontakt din gasleverandør.
	Gasflaske er tom.	Tilslut en ny gasflaske, og fyld tanken op.
	Forkert gastype anvendes.	Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt installatøren, hvis gassen ikke er korrekt.
Brænderen brænder ikke jævnt.	Brænderdele er ikke korrekt anbragt.	Brug centreringsknopperne til at samle brænderdele.
	Brænderdele er snavse- de/fugtige.	Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede.
	Forkert gastype anvendes.	Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt installatøren, hvis gassen ikke er korrekt.
Brænder slukker efter antændingen.	Betjeningsknappen blev ikke presset længe nok eller dyb nok (mindst 3 sekunder).	Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Dette kan vare længere den første gang på grund af gasforsyningen.
	Varmeføler (2) er beskidt.	Rengør/tør varmføleren.

Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Målinger i henhold EN60350-2 / EN 30-2-1

Modelidentifikation		HG1666A / HG1666S
Kogepladetype		Gaskogeplade
Antal gasblus		4
Energieffektivitet per Gasblus (EE_{gasblus}) i %	Intensiv brænder	-
	Standard brænder	60,2
	Wok-brænder	55,1
Gaskogepladens energieffektivitet ($EE_{\text{Gaskogeplade}}$) i %		58,5

Modelidentifikation		HG1766A / HG1766S
Kogepladetype		Gaskogeplade
Antal gasblus		5
Energieffektivitet per Gasblus (EE_{gasblus}) i %	Intensiv brænder	57,5
	Standard brænder	60,2
	Wok-brænder	55,1
Gaskogepladens energieffektivitet ($EE_{\text{Gaskogeplade}}$) i %		58,3

Modelidentifikation		HG1986A / HG1986S
Kogepladetype		Gaskogeplade
Antal gasblus		5
Energieffektivitet per Gasblus (EE_{gasblus}) i %	Intensiv brænder	57,5
	Standard brænder	60,2
	Wok-brænder	55,1
Gaskogepladens energieffektivitet ($EE_{\text{Gaskogeplade}}$) i %		58,3

Tekniske oplysninger

Gastabel	G25.3 25 mbar G25 25 mbar	G20 20 mbar	G30 / G31 28-30 / 37 mbar
	kW	kW	kW / g/h
Simrebrænder	1,00	1,00	0,80 / 58
Standard brænder	2,00	2,00	1,50 / 108
Intensiv brænder	3,00	2,60	2,00 / 144
Wok-brænder	4,60	4,60	4,00 / 288
Wok-brænder HG1666	4,20	4,20	4,00 / 288

Sikkerhedsinstruktioner

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.
- Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Før installation skal man sikre sig, at de lokale energiforsynings-specifikationer (spænding, frekvens, gastype og gastryk) er kompatible med apparatets indstillingsmuligheder.
- Spændingen, frekvensen, strømmen og gastyten i det land, apparatet er designet til, fremgår af typepladen.
- Vægge og bordpladen omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 105 °C.
- Bordpladen, hvori kogepladen er monteret, skal være flad.

Elektriske tilslutning

- Dette apparat skal altid jordes.
- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale forskrifter.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis et fastmonteret apparat ikke er tilsluttet vha. et tilslutningskabel og et stik, eller hvis det på anden vis er muligt at foretage en kontaktadskillelse fra lysnettet på alle poler, som muliggør en fuldstændig afbrydelse i henhold til betingelserne for overspændingskategori III, skal sådanne afbrydereenheder være inkorporeret i ledningen i overensstemmelse med installationsreglerne. Hvis der anvendes en fast tilslutning, skal du montere en dobbeltpolet kontakt med et mellemrum på 3 mm på tilslutningskablet.
- Kablet skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.

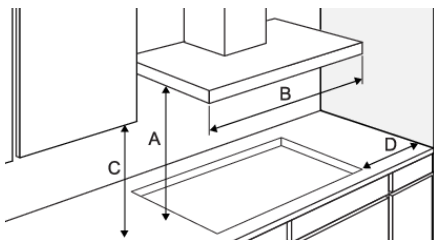
Gasforbindelsen

- Gasforbindelsen 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 kun FR).
- Gasforbindelsen skal overholde nationale og lokale bestemmelser. Se etiketten på apparatet for tekniske gassdata.
- Dette apparat er ikke sluttet til en ventilationsenhed for forbrændingsprodukter. Det skal installeres og tilsluttes i henhold til gældende installationsforskrifter. Man skal være særligt opmærksom på opfyldelse af de foreskrevne krav mht. ventilation.
- Vi anbefaler, at kogepladen bliver tilsluttet ved brug af et fastgjort rør. Tilslutning ved brug af specielt designet sikkerhedsslange er også tilladt.
- Røret bag ovnen skal være et fuldt metalrør.
- En sikkerhedsslange må ikke bukkes, og den må ikke komme i kontakt med bevægelige dele af køkkenelementer.
- Apparatets gastilslutningsventil skal altid placeres, så den er let tilgængelig.

Installation

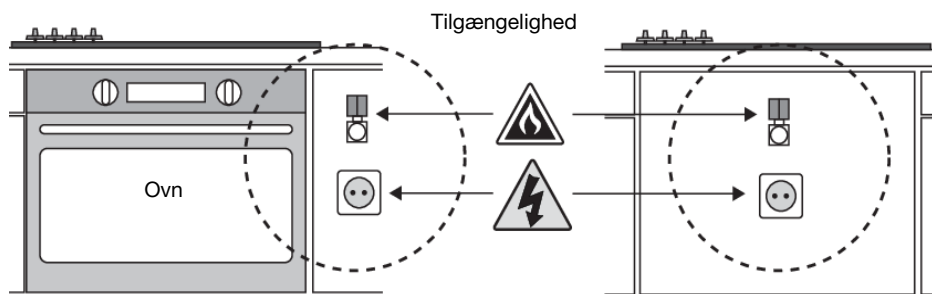
Forberedelse før montagen

Fri plads rundt om komfuret



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

Tilgængelighed



Ventilation

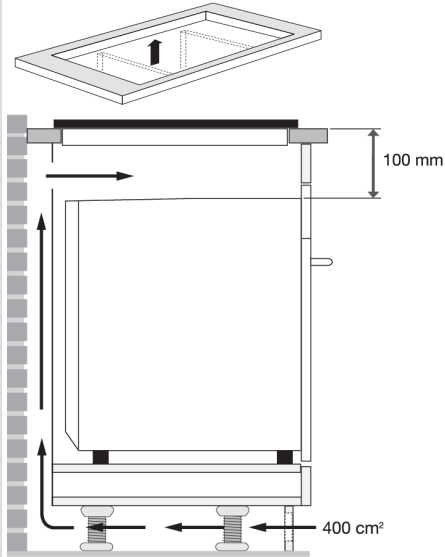
FORSIGTIGHED!

Undgå ventilationsforstyrrelser, hvis en ovn er installeret under gaskogepladen.

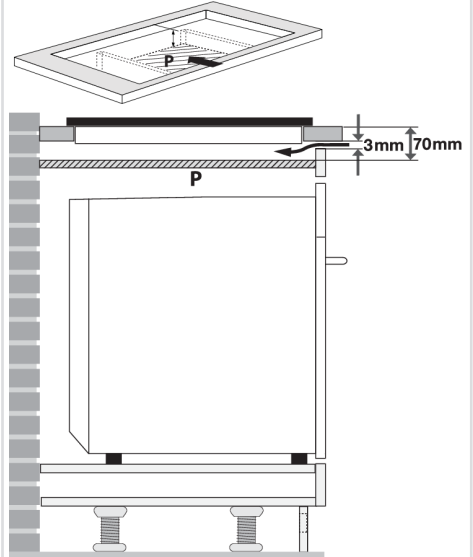
Sørg for, at der er tilstrækkelig lufttilførsel (mulighed 1) **eller** separat luftventilation mellem ovnen og kogepladen, ved at anvende et luftskjold "P" (mulighed 2).

Se også monteringsvejledningen til ovnen.

Mulighed 1

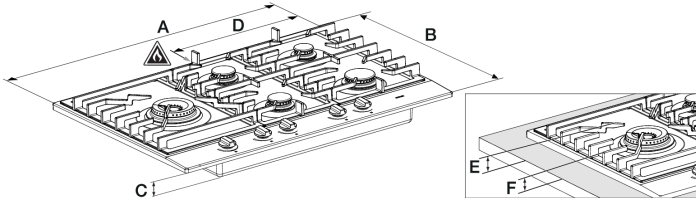


Mulighed 2



Indbygget

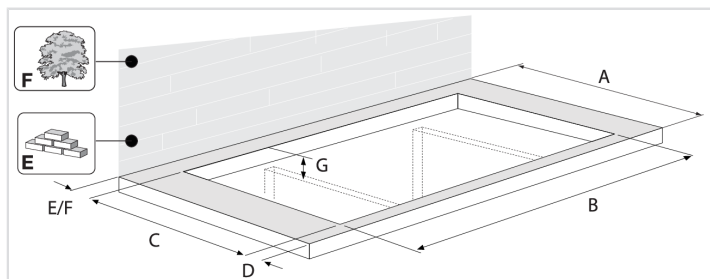
Apparatets dimensioner



	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

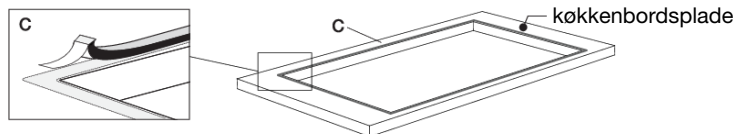
Installation

Udskæring i bordpladen

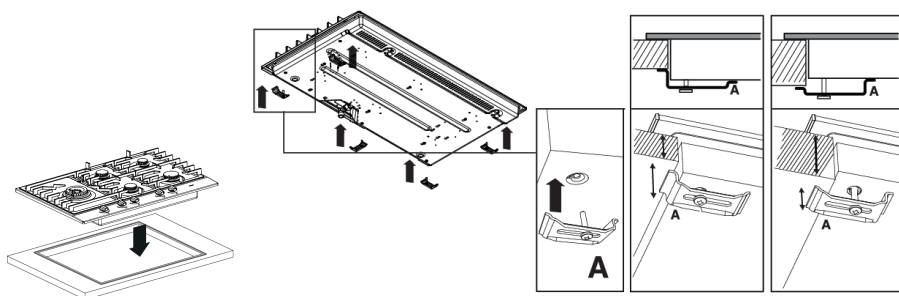


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HG16/HG17	600	560	490	60	>30	> 50	55
HG19	600	860	490	60	>30	>50	55

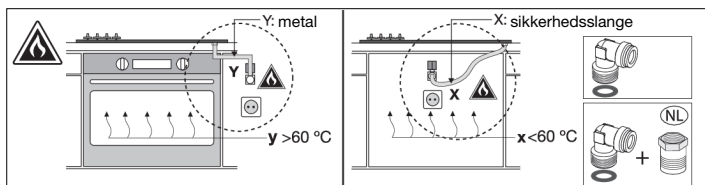
Tætningstape

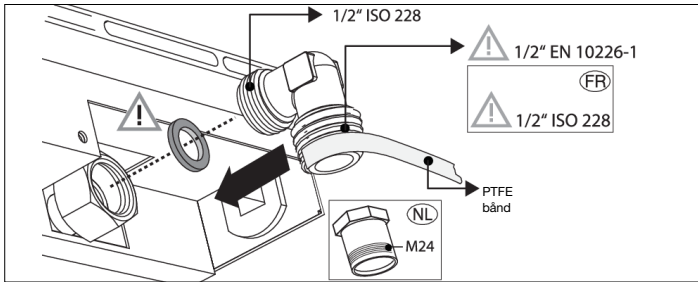


Monter apparatet i bordpladen

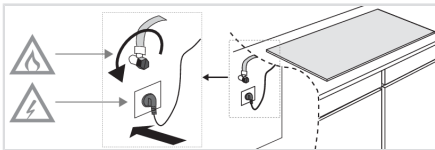


Gasforbindelsen





Tilslutning og test



⚠ ADVARSEL!

Kontroller at tilkoblingene er.

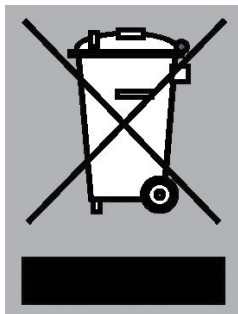
Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Rådfør dig med de lokale myndigheder for yderlige oplysninger om, hvordan dette gøres.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyætylen film (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Dette produkt er mærket med en overkrydset skraldespandsymbol for at minde dig om forpligtigelsen til at bortskaffe husholdningsapparater separat. Det betyder, at apparatet ikke må smides ud med køkkenaffaldet, når det ikke længere kan bruges. Apparatet skal bringes til en særlig kommunal indsamlingsfacilitet eller til en forhandler, der yder denne service.

Separat behandling af husholdningsapparater forhindrer eventuel negativ påvirkning af miljø og folkesundhed, der ellers kunne opstå som følge af ukorrekt bortskaffning. Det sikrer, at de materialer, som apparatet består af, kan genindvindes for at opnå betydelige besparelser inden for energi og råmaterialer.

BEMÆRK!

Bemærk! Smid ikke en ødelagt glasplade i glascontaineren, men aflever den til det kommunale genbrugssted.



Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, ordrer og vedtægter, såvel som de krav, der er angivet i de refererede standarder.

Personlige notater

Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

Sæt apparatets datakort her.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



856287-a13

CE

Retten til ændringer forbeholdes.