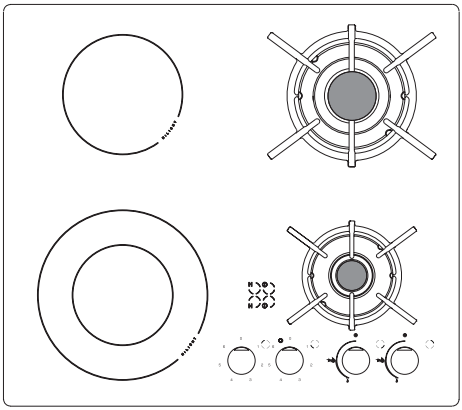
Hansa
Haushaltsgeräte



BHMS6*

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ RU

BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAU GASKOCHMULDE MIT ZÜNDKERZE DE

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ GAZ INCORPORABILĂ CU UN APRINDERE ELECTRICĂ RO

IO-HOB-1404 / 8511953
(11.2021 / v5)

УВАЖАЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Плита Hansa сочетает очень простое обслуживание с отличной эффективностью. После прочтения этой инструкции, обслуживание плиты не будет проблемой.

Плита, которая покинула завод, была тщательно проверена перед упаковкой с точки зрения безопасности и функциональности на позициях контроля.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед использованием устройства.
Соблюдение изложенных в ней указаний защитит Вас от неправильной эксплуатации.

Храните инструкцию в доступном месте, чтобы в случае необходимости она всегда была под рукой.
Строго соблюдайте инструкцию по эксплуатации с целью предотвращению несчастных случаев.

Внимание!
Эксплуатируйте устройство только после прочтения / понимания этой инструкции.

Устройство может использоваться только для целей, для которых оно предназначено. Любое другое использование (например, отопление помещения) следует считать нецелевым и опасным.

Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия изменения, не влияющие на его функционирование.

Подключение плиты к газовому баллону ПРОПАН - БУТАН или к существующей установке может выполнять только уполномоченный монтажник с соблюдением всех правил техники безопасности.

Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/EC,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,
- Требование „о безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 004/2011,
- Требование „электромагнитная совместимость технических средств" ТР ТС 020/2011
- Директива о приборах сжигания газового топлива; газоразрядных и газорасходных установках; приборах содержащих взрывчатые вещества. 2009/142/EC
- Требование «о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» ТР ТС 016/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения EAC, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация.....2
Указания по безопасности.....4
Описание изделия.....10
Технические данные.....10
Установка (инструкция для монтажника).....11
Эксплуатация.....19
Очистка и консервация.....25
Правила поведения при поломках.....27

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание.Прибор и его открытые детали во время работы нагреваются до высоких температур. Необходимо соблюдать особую осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам. Не допускать нахождения детей младше 8 лет вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Данное изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточного опыта и знаний, если данное использование осуществляется под присмотром или в соответствии с инструкцией по эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Не позволяйте детям играть прибором. Уборка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми без присмотра.

Внимание. Готовка на кухонной плите жира или масла без присмотра может быть опасной и привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите устройство, а затем прикройте пламя, например, крышкой или негорючим одеялом.

Внимание. Пожароопасность: не накапливать вещей на поверхности для приготовления пищи.

Устройство не должно управляться внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.

Чтобы очистить плиту, не используйте оборудование для очистки паром.

Примечание. Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременное приготовление пищи должно постоянно контролироваться.

Примечание. Используйте только крышки для плит, разработанные изготовителем устройства или указанные изготовителем в инструкции по эксплуатации. Использование неподходящих крышек может привести к несчастным случаям.

- Это устройство должно быть установлено в соответствии с применимыми нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и использованием ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть прибором.
  Особенно горячие конфорки, решетки, поставленная посуда с горячими жидкостями могут стать причиной ожогов ребенка.
- Следует следить за тем, чтобы электрический присоединительный кабель механизированного оборудования не прикасался к горячим частям духовки.
- Вилка присоединительного кабеля должна быть доступной после установки плиты.
- Запрещается устанавливать плиту вблизи холодильного оборудования.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут воспламениться от перегрева.
- Не пропустите момента кипения, чтобы не допустить заливания конфорок.
- В случае повреждения плиты ее можно использовать снова после устранения дефекта специалистом.
- не открывать присоединительный кран и вентиль баллона без предварительной проверки закрытия всех кранов.
- Не допускать заливания конфорок и их загрязнения. При загрязнении очистить и высушить сразу после остывания.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- Не ставить посуду на решетке над одной конфоркой весом более 5 кг, а на всей решетке 25 кг. Не ставить одну посудину на двух конфорках одновременно.
- Не ударять в ручки и конфорки.
- Запрещается производить изменения и ремонты плиты лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты без зажженной спички или устройства для воспламенения газа в руках.
- Запрещается гасить пламя конфорки, дуя на него.
- Запрещается делать произвольные изменения плиты на другой вид газа, переносить плиту в другое место и делать изменения в установке питания. Эти действия может выполнять уполномоченный монтажник.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не допускать к плите маленьких детей и лиц, не ознакомленных с инструкцией по эксплуатации.
- **ПРИ ПОДОЗРЕНИИ УТЕЧКИ ГАЗА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
  пользоваться зажигалкой, курить, включать и выключать электрические приемники (звонок или включатель освещения), а также пользоваться другим электрическим и механическим оборудованием, которое может вызвать образование электрической или ударной искры. В этом случае, вы должны немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или запорный клапан газовой установки и хорошо проветрить помещение, а затем вызвать лицо, уполномоченное устранить причину.
- В любой ситуации, вызванной технической неисправностью, необходимо отключить электропитание плиты (с использованием вышеуказанного принципа) и обратиться с неисправностью в сервис.
- Запрещается подсоединять к газовой установке любые антенные кабели, например радиоприемники..
- В случае воспламенения газа, утекающего из негерметичной установки, немедленно отключите подачу газа с помощью запорного клапана.
- В случае воспламенения газа, утекающего из негерметичного вентиля газового баллона, следует: на баллон накинуть мокрое одеяло, чтобы охладить баллон закрыть клапан на баллоне. После охлаждения вынести баллон на открытый воздух. Запрещается повторная эксплуатация поврежденного баллона.
- В случае не использования кухни в течение нескольких дней следует закрыть главный клапан на газовой установке, а при использовании газового баллона после каждого использования.
- Внимание! Если неотключаемый кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем или в сервисном пункте, или квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Использование устройства для варки и выпечки вызывает выделение тепла и влаги в помещении, в котором оно установлено. Убедитесь, что помещение кухни хорошо проветривается; держите открытыми природные вентиляционные отверстия или установите средства механической вентиляции (механическую вытяжку).
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открывания окна, или более эффективной вентиляции, например, увеличения производительности механической вентиляции, если она применяется.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не разрешается ставить на керамическую варочную панель большие и тяжелые кастрюли, занимающие более одной зоны нагрева, напр., казаны.
- Керамическая панель особенно чувствительная к точечным ударам, напр.: к падению на нее солонки, бутылочки с приправами или других небольших, твердых предметов.
- Не включайте зоны нагрева без установленной на них посуды.
- Дно посуды всегда должно быть сухим и чистым.
- Сахар и выкипевшие сладкие блюда (например, компот) могут вступить в реакцию с поверхностью и оставить на панели необратимые пятна, поэтому немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не разрешается готовить на керамической поверхности блюда в алюминиевой фольге, в посуде с тонким дном из алюминия, а также в пластмассовой посуде.
- Следите за тем, чтобы не поцарапать поверхность панели, например, грязной посудой с острыми краями.
- Не кладите на горячую поверхность изделия из пластика, например, пластмассовые ложки и вилки.
- Если поверхность треснула, то необходимо отключить панель от сети, во избежание поражения электрическим током.
- Если варочная панель оснащена галогеновыми зонами нагрева, то смотреть на них может быть опасно.

Кто использует электроэнергию ответственно, экономит не только семейный бюджет, но и поступает правильно по отношению к естественной окружающей среде. Давайте поможем экономить электроэнергию! А делается это следующим образом:

- **Использование правильной посуды для приготовления пищи.**
  Посуда для приготовления пищи не должна быть меньше венца пламени конфорки.
  Не забывайте прикрывать посуду крышкой.
- **Сохраняйте чистоту конфорок, решетки, подконфорочной емкости.**
  Загрязнения мешают теплопередаче – сильный подгорелые загрязнения часто можно устранить только с помощью средств, очень вредных для окружающей среды.
  Особенно чистой должна быть поверхность около отверстий пламени подколпачного кольца, а также около отверстий форсунок конфорок.
- **Особенно не нужно „заглядывать в кастрюли".**
- **Нельзя встраивать плиту непосредственно возле холодильных и морозильных камер.**
  Потребление электроэнергии излишне увеличивается.

РАСПАКОВКА

Техника во время транспортировки была застрахована от повреждения упаковки. После распаковки просим поступать с упаковочными материалами способом, не угрожающим окружающей среде.

Все упаковочные материалы являются неопасными для окружающей среды, полностью (на 100%) годятся для вторичного использования и имеют маркировку соответствующим символом.

Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол и т.д.) необходимо хранить вдали от детей.

ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данный прибор маркируется символом перечеркнутого мусорного контейнера в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE и польским законом об утилизации электроприборов и электронного оборудования.

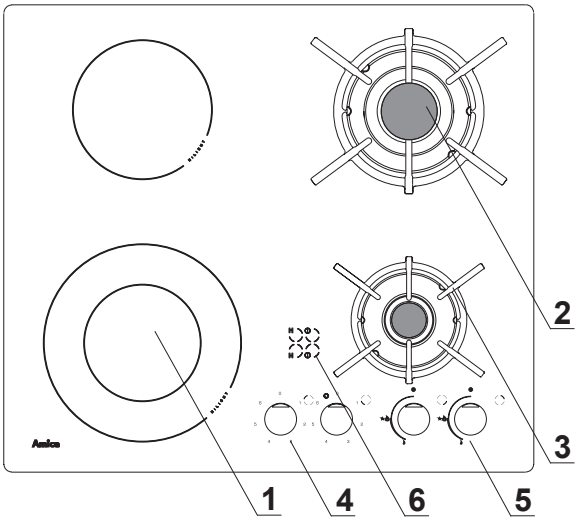
Вышедшие из строя приборы, маркированные этим символом, нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.

Пользователи обязаны передавать непригодные приборы в специализированные организации, занимающиеся утилизацией электроприборов и электронного оборудования. Местные пункты приема ненужных и непригодных электроприборов, магазины и гминные организации образуют систему, позволяющую утилизировать такого рода отходы.

Правильное обращение с непригодными электроприборами и электронным оборудованием позволяет избежать вредных последствий для окружающей среды и здоровья людей, связанных с содержанием в них опасных веществ и ненадлежащим хранением и переработкой такого рода изделий.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Газо-керамическая панель



1 - электрические зоны нагрева
2 - поверхностные конфорки
3 - решетки под посуду
4 - регулировочная ручка для зон нагрева
5 - ручки конфорок с кнопкой зажигания
6 - индикатор остаточного нагрева

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- высота 87 мм
- глубина 522 мм
- ширина 592 мм
- вес панели 10,5 кг

Варочная панель имеет :

1 - маленькую конфорку
2 - среднюю конфорка
3 - зону нагрева Ø 210/120 мм - 2200/750 Вт
4 - зону нагрева Ø 140 мм - 1200 Вт

Панель имеет трубное резьбовое соединение - R 1/2″

УСТАНОВКА

Ниже приведенные инструкции предназначены для квалифицированного специалиста монтажника бытовой техники. Эти инструкции предназначены для того, чтобы как можно профессиональнее выполнить действия, связанные с установкой и техническим обслуживанием устройства.

- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) и регулировка устройства являются соответствующими.

- Условия для установки этого устройства приведены на номинальной табличке.

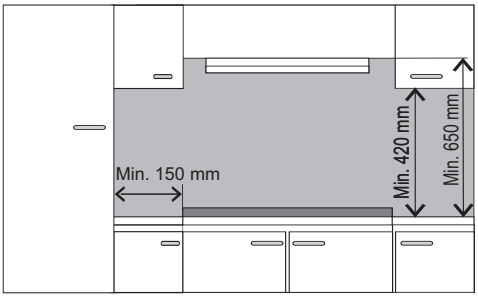
- Это устройство не подключается к трубам отвода продуктов сгорания. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими требованиями безопасности. В частности, следует принять во внимание соответствующие требования в отношении вентиляции.

Установка плиты

- Кухонное помещение должно бытьсухим и проветривающимся, а также иметь действующую вентиляцию в соответствии с действующими техническими требованиями.

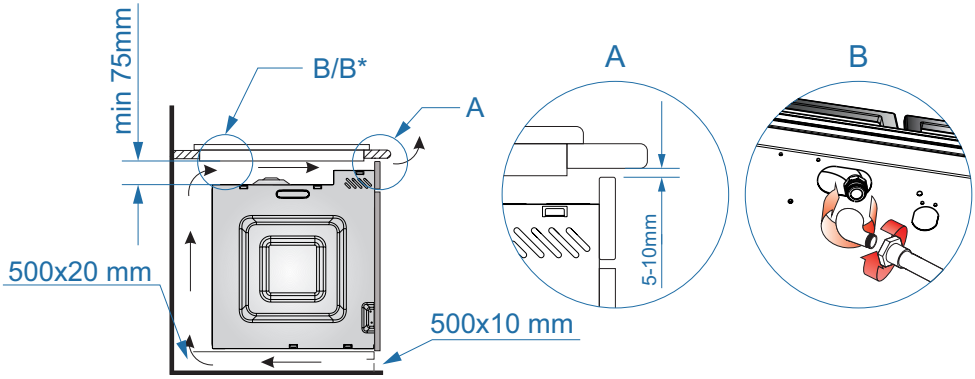
- Помещение должно быть оснащено вентиляционной системой, выводящей наружу продукты сгорания во время сгорания. Эта система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки. Вытяжки необходимо устанавливать в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями по эксплуатации.

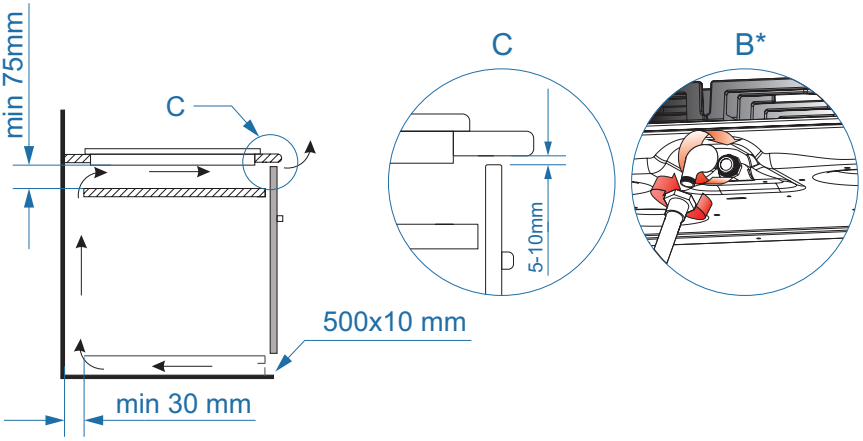
- Помещение также должно обеспечивать поступление воздуха, который необходим для сгорания газа. Поступление воздуха должно быть не менее чем 2м^3/ч на 1 кВт мощности конфорок. Воздух может поступать в результате непосредственного поступления снаружи через канал с сечением мин. 100см^2 или через соседние помещения, оснащенные вентиляционными каналами, выходящими наружу.



УСТАНОВКА

Установка плиты

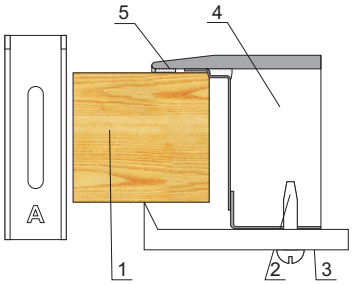




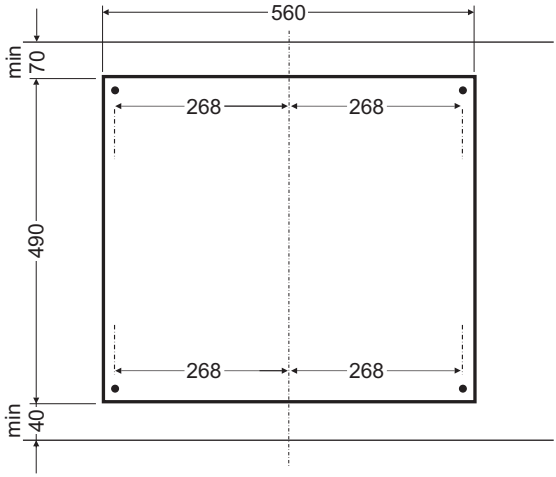
*для определенных моделей

УСТАНОВКА

- Подготовить место (нишу) в сегменте мебели согласно с монтажной схемой,
- Произвести подключение плиты к газовой и электрической системе согласно с инструкцией по эксплуатации плиты
- слегка затянуть зажимы с нижней части плиты,
- Протереть мебельный сегмент от пыли, вставить плиту в нишу и до упора прижать к мебели,
- Установить крепежные зажимы (рис.) перпендикулярно краю плиты и закрутить до упора,
- После монтажа плиты в мебельный сегмент необходимо проверить ее функциональность, а особенно противоутечную систему и зажигание.



1 - Столешница
2 - Шуруп
3 - Крепежный зажим
4 - Плита
5 - Прокладка



- Плита имеет постоянно подключенный кабель с защитным соединением и может быть подключена только в штепсельное гнездо с заземлением 230 V ~ 50 Гц. Система электропитания, подающая ток в штепсельное гнездо, должна быть оборудована в защиту от превышения напряжения 16A.

УСТАНОВКА

Указания для монтажника

монтажник должен:

- **Иметь право на установку газового оборудования**
- **Ознакомиться с информацией, находящейся в номинальной таблице плиты и на информационной наклейке о виде газа, к которому приспособлена плита.** Информацию сопоставить с условиями поставки газа в месте инсталляции.
- **Проверить**
  - эффективность вентиляции, т.е. воздухообмен в помещении.
  - герметичность соединений газовой арматуры,
  - эффективность работы всех функциональных элементов.
- **Для правильной работы зажигания и системы противоутечки газа, отрегулировать положение регулировочных ручек газа с помощью прилагаемых подкладок,**
  - проверить действие зажигания и систему противоутечки газа,
  - в случае неправильной работы снять регулировочную ручку, произвести регулировку через вложение подкладки (подкладок) на стержень вентиля,
  - после выполненной регулировки систему обеспечить зажимной подкладкой и надеть регулировочную ручку.
- **Выдать пользователю сертификат подключения газовой плиты и ознакомить его с эксплуатацией.**

ВНИМАНИЕ!

Подсоединение варочной панели к баллонам с жидким газом или к существующей газовой системе может выполнять исключительно квалифицированный монтажник, имеющий право работать с газовым оборудованием при соблюдении всех правил безопасности.

Панель имеет трубное резьбовое соединение диаметром R 1/2”, которое служит для подключения к газовой системе. Для жидкого газа (пропан бутан) на конец накручен наконечник для шланга 8 x 1 мм.
Провод, проводящий газ, не должен касаться металлических элементов покрытия.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: на герметичность соединений.

Внимание!

Если во время эксплуатации будет необходимо заменить регулятор, следует провести технический осмотр кухни, охватывающий газовые клапаны и действие системы противоутечки газа.

После окончания установки панели необходимо проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду.
Нельзя пользоваться огнем для проверки герметичности.

УСТАНОВКА

Пожалуйста, детально ознакомьтесь с содержанием инструкции по эксплуатации и следуйте указаниям, которые в ней содержатся

ВНИМАНИЕ!

Вы имеете дело с газом. Поэтому варочная панель должна быть подключена к газовой системе к такому виду газа, к которому она фабрично приспособлена.
Панель должна подключаться только профессиональным монтажником, имеющим на это соответствующее право.
Информация о виде газа, к которому фабрично приспособлена панель, содержится в номинальной таблице.

Приспособление панели к определенному виду газа

Эти действия может осуществлять только профессиональный монтажник, имеющий на это соответствующее право.

Если газ, который будет подключаться к плите, отличается от газа, который предусмотрен фабрично для данной плиты, т.е. G 20 (GZ 50) 20 мбар, необходимо заменить форсунки конфорки и произвести регулирование пламени.

ВНИМАНИЕ!
Варочные панели, поставляемые производителем, оснащены конфорками, которые фабрично приспособлены для сгорания газа, поданного в номинальной таблице и гарантийном талоне.
Номинальная таблица находится сзади на нижней обшивке и содержит информацию, к какому виду газа приспособлена плита.
Чтобы приспособить плиту к сгоранию другого вида газа необходимо:

- Заменить форсунки конфорки (см. таблица 1),
- отрегулировать вентили на замедленную подачу газа.

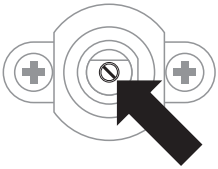
УСТАНОВКА

Регулировка вентилей

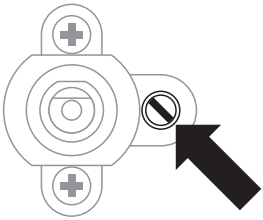
Регулировку вентилей необходимо производить на горящей конфорке в положении «экономное пламя».

- Для вентилей SABAF необходимо снять регулировочную рукоятку и тонкой отверткой, введенной в стержень вентиля, отрегулировать высоту пламени (Рис. 12),

SABAF без блокировки

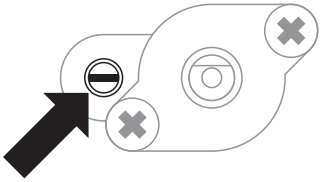


SABAF с блокировкой

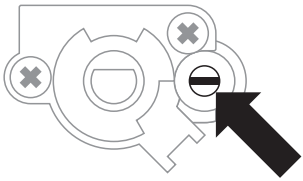


- Для вентилей COPRECI нужно снять рабочую поверхность и отверткой отрегулировать высоту экономного пламени (Рис. 12a).

COPRECI без защиты



COPRECI с блокировкой



Чтобы проверить пламя, нужно прогреть конфорку на полном огне в течении 10 мин., а далее повернуть регулировочную ручку вентиля на экономное пламя. Огонь не должен гаснуть и перескакивать на форсунку. А если так произойдет, необходимо повторить регулировку вентилей.

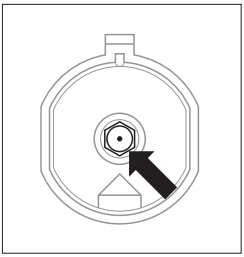
Перестановка оборудования с целью подключения его к другому виду газа, нежели это указано на номинальной табличке производителя плиты, или приобретение плиты на другой вид газа, чем установлен в квартире, находится только в компетенции пользователь - монтажник.

УСТАНОВКА

Конфорка типа SOMIPRESS. (согласно маркировке „*SOMIPRESS*." на корпусе конфорки)

Вид газа	Форсунка конфорки /диаметр			
	малый	средний	большой	wok
G20 2H 20 mbar	0.72	0.98	1.17	0.55 + 2 x 0.75
G30 3B/P 30 mbar	0.52	0.67	0.83	0.37+ 2 x 0.55

После окончания переоборудования плиты на другой вид газа, необходимо наклеить наклейку с описанием вида газа, к которому приспособлена плита.



Замена форсунки горелки - форсунку выкрутить с помощью специального насадочного ключа 7 и заменить на новую, соответственно виду газа (см. таблицу выше).

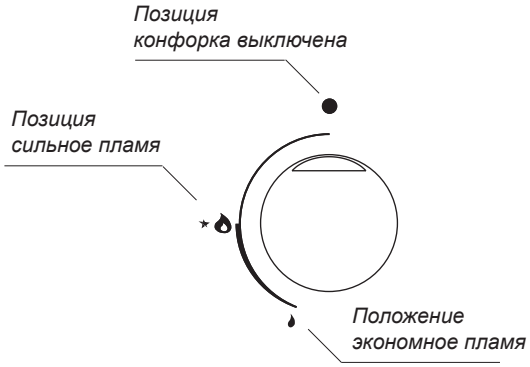
Регулировка вентилей на замедленную подачу газа.

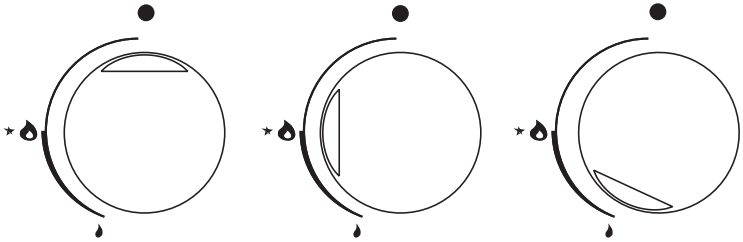
Конфорки	Пламя	Переоборудование плиты с жидкого газа на природный газ	Переоборудование плиты с природного газа на жидкий газ
Варочные поверхности	Полное пламя	Форсунку конфорки заменить на соответствующую согласно таблице форсунок	Форсунку конфорки заменить на соответствующую согласно таблице форсунок
	Экономное пламя	Регулирующий винт слегка выкрутить и отрегулировать высоту пламени	Регулирующий винт слегка ввинтить, проверить высоту и стабильность пламени

Регулировка пламени

В правильно отрегулированных конфорках газ горит светло-голубым пламенем с выразительным внутренним конусом. Высота пламени зависит от положения регулировочной ручки конфорки.

- сильное пламя
- слабое пламя (именуемое «экономное»)
- конфорка выключена (подача газа перекрыта)





На примере обслуживания конфорки показана правильное обслуживание, состоящее в подборе пламени.
Правильный способ приготовления заключается в том, чтобы сначала установить ручку конфорки в положение «сильное пламя » - чтобы довести блюдо до кипения, а затем переключить в положение «слабое пламя» (экономное) для продолжения процесса приготовления. Если есть необходимость, можно плавно отрегулировать высоту пламени.

Запрещается регулировать пламя между положениями «конфорка выключена» и «сильный огонь» .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Корректная эксплуатация, подбор соответствующих пользовательских параметров, а также посуды, позволяет значительно экономить электроэнергию.
Экономия электроэнергии соответственно составляет:

- до 60%, при правильном подборе посуды,
- до 60%, при правильной эксплуатации, заключающейся в правильно отрегулированном пламени в процессе приготовления.

Эта экономия обусловлена содержанием конфорок в постоянной чистоте (особенно отверстий, их которых выходит огонь и форсунок)

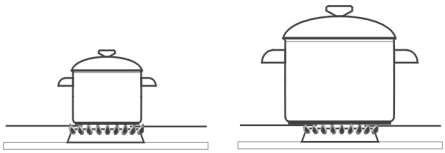
Соответствующая посуда

Подбор посуды

Необходимо обратить внимание на то, чтобы диаметр дна кастрюли всегда был немного больше, чем венец пламени конфорки, а сама кастрюля должна быть накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был приблизительно в 2,5 -3 раза больше, чем диаметр конфорки, т.е. для конфорки:

- маленькой, посуда диаметром от 90 до 140 мм,
- средней, посуда диаметром от 140 до 220 мм,
- большой, посуда диаметром от 200 до 240 мм,
- так наз. рыба, посуда диаметром от 200 до 240 или противень
- так наз. ВОК, посуда диаметром от 220 до 260 мм,
- высота кастрюли не должна превышать ее диаметр

Рис.13



Крышка кастрюли:

Крышка на кастрюле предотвращает потерю тепла и таким образом сокращает время нагревания

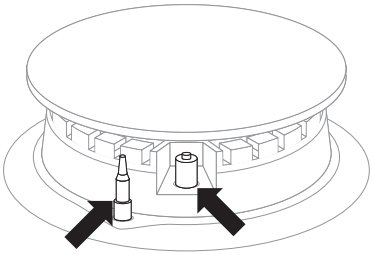
Не использовать на плите посуду, выступающую за ее края.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Эксплуатация плиты, оснащенной зажиганием в регулировочной ручке (обозначение Zp")

- утопить регулировочную ручку крана нужной конфорки до упора и прокрутить влево до положения «сильный огонь»
- придержать до загорания газа
- после загорания пламени конфорки, ослабить давление на ручку и установить требуемую высоту пламени.

Эксплуатация плиты, оснащенной противоутечной системой (обозначение **„Zt"**)



Датчик пламени Свеча электроподжига

В моделях плит, которые оснащены системой противоутечки газа из конфорок, необходимо во время поджигания придерживать около 10 сек утопленную до упора ручку в положении «сильный огонь» , чтобы заработал предохранитель.

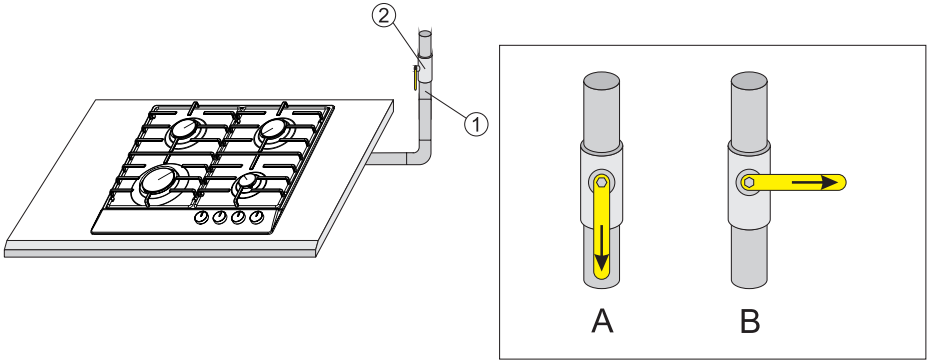
В случае неудачной попытки, повторить действие.
Противоутечная система перекрывает подачу газа при исчезновении пламени приблизительно до 60 сек.
Подача газа в конфорки открывается и регулируется краниками с противоутечным предохранителем (версия Zt).

Внимание!
При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо закрыть устройство настройки и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Действия на случай угрозы утечки несгоревшего газа

1 газовая система
2 перекрывающий вентиль газовой системы
A вентиль ,,открыт”
B вентиль ,,закрыт”



В любой опасной ситуации необходимо:

- выключить конфорки
- закрыть перекрывающий вентиль газовой системы
- проветрить кухонное помещение
- передать в ремонт в сервисный центр или квалифицированному газовому монтажнику
- выключить газовую плиту из эксплуатации до момента устранения неполадки

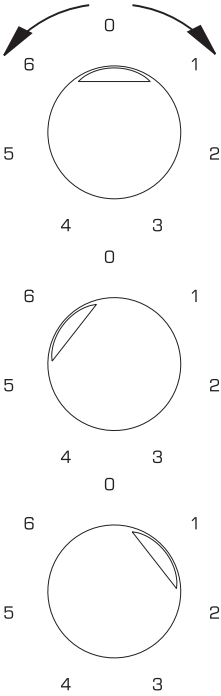
Некоторые простые неполадки пользователь может устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями данной инструкции.

КОНФОРКА не зажигается, чувствуется утекающий газ

- необходимо закрыть вентили конфорок
- закрыть перекрывающий вентиль на газовой системе перед кухней
- проветрить помещение
- вынуть конфорку
- почистить и продуть отверстия для огня
- установить конфорку
- снова попытаться зажечь конфорку

НЕ ЗАЖИГАЕТСЯ? ОБРАТИТЕСЬ В СЕРВИС!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ



Управление работой зон нагрева осуществляется при помощи регулировочных ручек. Графические символы около ручек информируют, какой зоной нагрева управляет данная ручка.

Зона нагрева выключена, если:

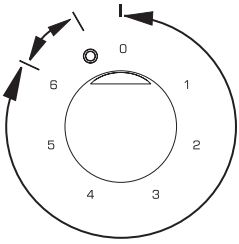
- Цифра „0” на ручке располагается напротив точки на панели управления
- сигнальный диод не светится

Чтобы выключить панель, нужно:

- Установить ручку в выбранное рабочее положение, т.е. от точки 1 до 6
- Проверить, светит ли контрольная лампочка между кермическими элементами, сигнализирующая о работе панели. Спустя несколько минут проверить свечение „индикатора нагрева зоны”.

ЕКСПЛУАТАЦИЯ

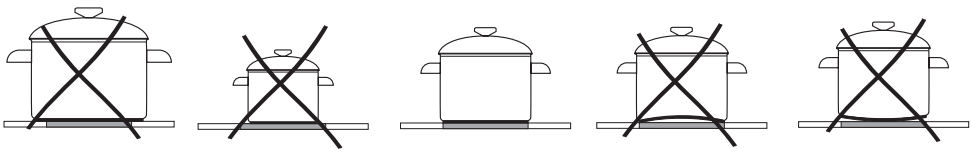
Винаги трябва да използвате възможностите на печката по рационален начин. Готвенето или пърженето понякога не изискват използване на пълната мощност на нагревателната зона. Достатъчно е ястието да заври (фиг. B) и след това готвенето да се поддържа с подходящо коригиране на позицията на копчето (фиг. C).
Бързо нагряващите елементи се управляват от регулатори на енергията, които позволяват тяхното плавно регулиране. Интензитетът на загряване се увеличава чрез завъртане на копчето за управление по посока на часовниковата стрелка, което се показва от нарастващите цифри на копчето за управление.
Загряването става циклично, т.е. при по-ниска настройка времето за нагряване е по-кратко, а времето за пауза е по-дълго, докато при по-висока настройка времето за нагряване е по-дълго, а времето за пауза е по-кратко. Разрешено е да настроите копчето, като го завъртите както наляво, така и надясно (това не се отнася за двойни нагревателни зони).
Нагревателните елементи с разширена зона се управляват от енергиен регулатор с вграден превключвател за външната зона.



С въртене на копчето в обхват от „1” до „6” работи вътрешната нагревателна зона. За да включите и външната нагревателна зона, трябва за кратко да завъртите копчето в положение, означено с ◯◯. Отсега можете плавно да регулирате количеството топлина, доставено до съда от двете нагревателни зони (вътрешна и външна). Изключването на външната и вътрешната нагревателна зона се извършва чрез завъртане на копчето в позиция „0”.

Избор на правилен съд

Правилно избраният съд трябва да има дъно с диаметър приблизително равен на диаметъра на нагревателната зона. **Не бива да използвате съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Препоръчва се използването на специални съдове с дебело дъно.**
Не бива да забравяте, че съдът винаги трябва да има съответно подбран капак. Замърсените повърхности на нагревателните зони и съдовете възпрепятстват пълното използване на топлината на нагревателната зона.

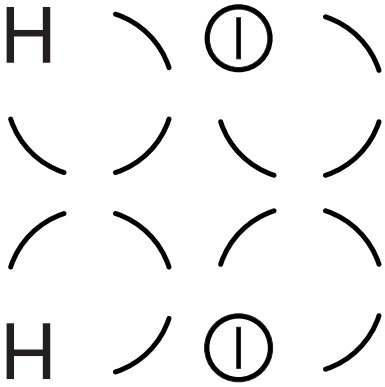


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Индикатор за нагряване на зоната

Между керамичните елементи са разположени (нормално са невидими) индикатори за загряване на зоната, всеки е приписан към различна нагревателна зона. Те светят, ако температурата на дадената зона надвишава 50°C. Това позволява пълно използване на топлината например за подгряване или поддържане на ястията в топло състояние, и едновременно предотвратява изгаряния, тъй като изключената зона има все още много висока температура.

Индикатор за загряване на задна керамична зона



Индикаторна лампа, сигнализираща работата на задната керамична зона

Индикатор за загряване на предна керамична зона

Индикаторна лампа, сигнализираща работата на предната керамична зона

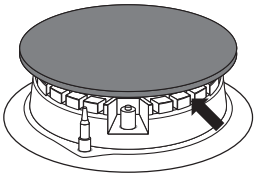
ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Тщательный текущий уход за плитой, содержание ее в чистоте, и соответствующее обслуживание значительно увеличивает ее эффективный срок службы.

Перед началом чистки, или других работ по обслуживанию, необходимо всегда с помощью главного выключателя или вынимая вилку кабеля питания из розетки, отключить устройство от сети. Очистку начинать, только когда плита остынет. Не использовать абразивные чистящие средства.
Не использовать технику для очистки паром.

Конфорки решетки плиты

- В случае загрязнения конфорок и решетки, необходимо эти элементы снять и помыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Далее их следует вытереть насухо. После снятия решетки тщательно помыть подконфорочную поверхность и вытереть сухой и мягкой тканью. В особенной чистоте следует содержать место возле отверстий пламени под колпаком (см. рис. ниже). Отверстия конфорочных форсунок прочистить, используя для этого тонкую медную проволоку. Не следует применять стальную проволоку, раскрывать отверстия.



Элементы конфорки должны всегда быть сухими. Частицы воды могут замедлить поступление газа и провоцировать плохое горение конфорки.

Убедитесь, что элементы горелки правильно установлены после очистки.

ПРАВИЛЬНО

НЕПРАВИЛЬНО

- Для мытья эмалированных поверхностей используйте мягкие жидкости. Не используйте агрессивные чистящие абразивные средства, такие как чистящие порошки, содержащие абразивные материалы, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, проволочные скребки, и т.д.
- Нержавеющая плита требует предварительной тщательной промывки рабочей поверхности перед использованием. Особое внимание должно быть уделено удалению остатков клея из пленки, снимаемой из стальных пластин при монтаже, или же клейкой ленты, применяемой при упаковке плиты.
- Плиту следует чистить регулярно после каждого использования. Не допускайте сильного загрязнения рабочей поверхности, в частности, пригорания, вызванного выкипанием.

Периодический технический осмотр

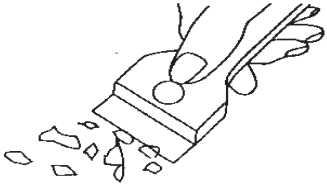
Кроме обычного ухода за плитой необходимо:

- производить периодический технический контроль работы элементов управления плиты и рабочих узлов плиты. После истечения срока гарантийного обслуживания хотя бы раз в два года необходимо обратиться в сервисный центр с целью проведения технического осмотра плиты,
- устранять выявленные неполадки,
- производить периодический уход за рабочими узлами плиты.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Очистка после каждовременного применения

- **Небольшие не пригоревшие загрязнения** стереть влажной тряпочкой без любого моющего средсва. Применение моющего средства для посуды, может вызвать появление голубоватых пятен. Эти стойкие пятна не всегда можно устранить по ходу первоначальной очистки, даже при применении специального средства.
- **Сильно присохшие загрязнения, устранять при помощи острого скребка. Затем, стереть нагревательную поверхность влажной тряпочкой.**



Устранение пятен

- **Светлые пятна перломутрового цвета (остатки алюминия)** можно устранять с холодной нагревательной плиты при помощи специального средства для очистки. Известковые остатки (напр. после выкипения воды), можно устранять при помощи уксуса или другого средства для очистки.
- При устранении сахара, блюд, содержащих сахар, пластмасс и алюминиевой фольги, не следует отключать данное нагревательное поле, следует сразу тщательно соскребать остатки (в горячем состоянии) при помощи острого скребка с горячего нагревательного поля. После устранения загрязнения, можно отключить плиту и уже остывшую, дочистить специальным средством.

Специальные средства для очистки, можно приобрести в специализированных электротехнических магазинах, аптекарских магазинах, гастрономах и в магазинах с кухонным оборудованием. Острые скребки можно купить в магазинах для любителей мастерить, и в магазинах со строительными приборами, а также в магазинах с малярными приборами.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ПРИ ПОЛОМКАХ

При любой неисправности следует:
- выключить рабочие узлы плиты
- отключить электропитание
- подать заявку на ремонт
- некоторые мелкие неисправности пользователь может устранить самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в следующей таблице, прежде чем обратиться в отдел по обслуживанию клиента или сервисный центр следует проверить следующие пункты в таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1.Прибор не работает	- сбой в подаче электроэнергии	- проверить предохранитель в домашней сети, перегоревший заменить
2.Конфорка не зажигается	- загрязнены отверстия пламени	- закрыть вентиль перекрывающий газ, закрыть переключатели конфорок, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия, из которых выходит пламя
3. Не работает электроподжигатель	- сбой в подаче электроэнергии	- проверить предохранитель в домашней сети, перегоревший заменить
	- перебои в подаче газа	- открыть вентиль подачи газа
	- загрязнение (жировое) электроподжигателя	- прочистить зажигание газа
	- переключатель краника не достаточно долго удерживается нажатым	- придержать утопленную регулирующую ручку до момента появления полного пламени вокруг венца конфорки
4. Пламя при зажигании конфорки гаснет	- рано отпущена регулировочная ручка конфорки	- дольше придержать ручку нажатой в положении „сильное пламя”
5. Трещина в керамической поверхности варочной панели	Опасность! Нужно немедленно отключить варочную панель от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервисный центр.	
6. Если дефект остается неустраненным	Отключить варочную панель от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший сервисный центр. Важно! Вы несет ответственность за соответствующее состояние оборудования и надлежащую эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если по причине неправильной эксплуатации вы обратитесь в сервисный центр, тогда такое посещение даже в гарантийный период вы должны будете оплатить. Мы не можем нести ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением настоящей инструкции.	

SEHR GEEHRTER KUNDE

Das Kochfeld von Hansa ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Waschwirkung. Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler.

Diese Gebrauchsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.
Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.

Hinweis!
Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen.

Das Gerät sollte ausschließlich zu Zwecken eingesetzt werden, zu denen es entwickelt wurde. Alle anderen Einsatzformen (z.B. Beheizung der Räume) sind als nicht ordnungsgemäß und gefährlich anzusehen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Das Anschließen des Kochfeldes an die Gasflasche mit PROPAN - BUTAN oder an die bestehende Gasinstallation darf nur durch einen berechtigten Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....28
Sicherheitshinweise.....30
Beschreibung des Gerätes.....35
Technische Daten.....35
Installation (Hinweise für den Installateur).....36
Bedienung.....43
Reinigung und Pflege.....50
Fehlerbehebung.....52

Hinweis.Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Es ist dafür zu sorgen, dass vor der Möglichkeit, die Heizelemente zu berühren, besonders geschützt wird. Die Kinder unter 8. Lebensjahr sollten sich in der Nähe nicht aufhalten, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Bedienungsmaßnahmen dürfen durch unbeaufsichtigte Kinder nicht durchgeführt werden.

Hinweis. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen.

Versuchen Sie Flammen NIEMALS mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Hinweis. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Kochfeldes dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

WARNUNG: Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Das Gerät sollte nach geltenden Vorschriften installiert und nur in einem entsprechend gelüfteten Raum genutzt werden. Vor Inbetriebnahme und Gebrauch lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
  Besonders heiße Oberflächenbrenner, Roste, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten keine heißen Teile des Kochfeldes berühren.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist verboten, das Kochfeld in der Nähe der Kühl- oder Gefrieranlagen einzubauen.
- Beim Braten das Kochfeld nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne überprüft zu haben, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen.
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 5 kg ist, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abstellt werden, dessen Gesamtgewicht 25 kg übersteigt. Es ist nicht zulässig, einen Kochtopf auf zwei Brenner gleichzeitig zu stellen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Kochfeld durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es ist verboten, das Kochfeld willkürlich auf eine andere Gassorte umzustellen, an einen andern Platz zu stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vorzunehmen. Diese Maßnahmen dürfen nur durch einen qualifizierten Installateur durchgeführt werden.
- Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, nicht an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
  Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Absperrhahn der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen,z. B. Radios, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Absperrhahn zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: die Gasflasche mit einer nassen Decke verdecken, um die Gasflasche abzukühlen, das Gasflaschenventil schließen. Nach dem Abkühlen die Gasflasche ins Freie bringen. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird das Kochfeld für einige Tage nicht genutzt, das Haupthahn der Gasinstallation schließen. Falls Gasflaschen verwendet werden, das Gasventil nach jeder Nutzung schließen.
- Hinweis! Sollte das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt werden, sollte dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt durch eine qualifizierte Person zur Vermeidung der Gefahr neu besorgt werden.
- Beim Kochen und Braten werden Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem dieses Gerät installiert ist, erzeugt. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum entsprechend gelüftet wird. Öffnungen für natürliche Lüftung müssen geöffnet sein oder andere Systeme mechanischer Lüftung eingebaut werden (mechanischer Dunstabzug).
- Sollte das Gerät intensiv über einen längeren Zeitraum genutzt werden, mag das Nachlüften zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Lüftung z. B. durch die Steigerung der Leistungsfähigkeit mechanischer Lüftung, soweit es eine solche gibt, erforderlich sein.

- Stellen Sie keine großen und schweren Töpfe, die mehr als eine Kochzone einnehmen, z. B. Kessel, auf das Glaskeramikkochfeld.
- Das Glaskeramikkochfeld ist besonders empfindlich gegenüber Punktstößen, wie z. B. durch aufprallende Salzstreuer, Gewürzgläser oder andere, kleine harte Gegenstände.
- Schalten Sie eine Kochzone nicht ein, bevor Sie einen Topf darauf stellen.
- Stellen Sie nur Töpfe mit trockenem, sauberem Boden auf das Kochfeld.
- Entfernen Sie Zuckerpartikel oder zuckerhaltige Verschüttungen (z. B. Kompott) sofort, auch in heißem Zustand, da der Zucker mit dem Feld reagieren und nicht entfernbare Flecken verursachen kann.
- Bereiten Sie auf dem Glaskeramikkochfeld keine Gerichte in Aluminiumfolie, in Behältern mit einem dünnen Aluminiumboden oder in Kunststoffbehältern zu.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verkratzen, z. B. mit schmutzigen Kochgefäßen mit scharfen Kanten.
- Legen Sie keine Kunststoffgegenstände, z. B. Teelöffel oder Gabeln, auf das heiße Kochfeld.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramikkochfeld sofort vom Netzstrom getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät über Halogenkochzonen verfügt, sollten Sie nicht darauf schauen, da das von ihnen abgegebene Licht die Augen schädigen kann.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**
  Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein.
  Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.
- **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**
  Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
  Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.
- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**
- **Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.** Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN

Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.
Hinweis! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

RÜCKNAHME AUS DEM BETRIEB

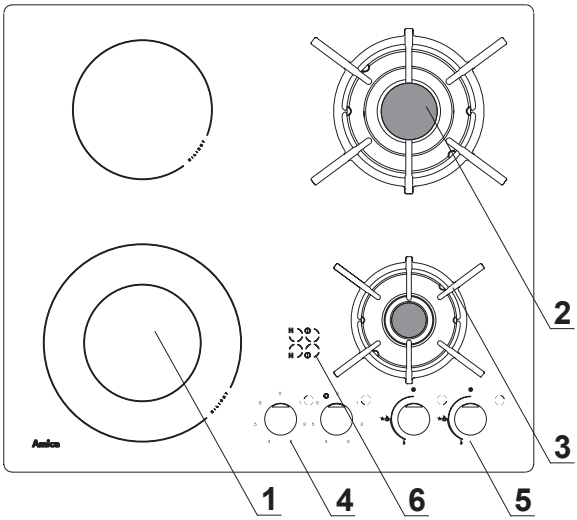
Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Glaskeramik-Gaskochfeld



1 - elektrische Kochzonen
2 - Gasbrenner
3 - Topfroste
4 - Drehregler für die Kochzonen
5 - Drehregler für die Brenner mit Zünder
6 - Restwärmeanzeige

TECHNISCHE DATEN

-	Höhe	87	mm
-	Tiefe	522	mm
-	Breite	592	mm
-	Gewicht des Kochfelds	10,5	kg

Das Kochfeld verfügt über:

1 - kleiner Brenner
2 - mittelgroßer Brenner
3 - Kochzone Ø 210/120 mm - 2200/750 W
4 - Kochzone Ø 140 mm - 1200 W

Das Kochfeld verfügt über einen Gasschlauchanschluss vom Typ - R 1/2″

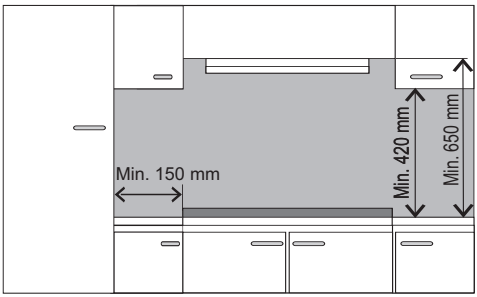
INSTALLATION

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gassorte und Gasdruck) und die Einstellungen des Gerätes übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Insbesondere sind geeignete Belüftungsmaßnahmen zu berücksichtigen.

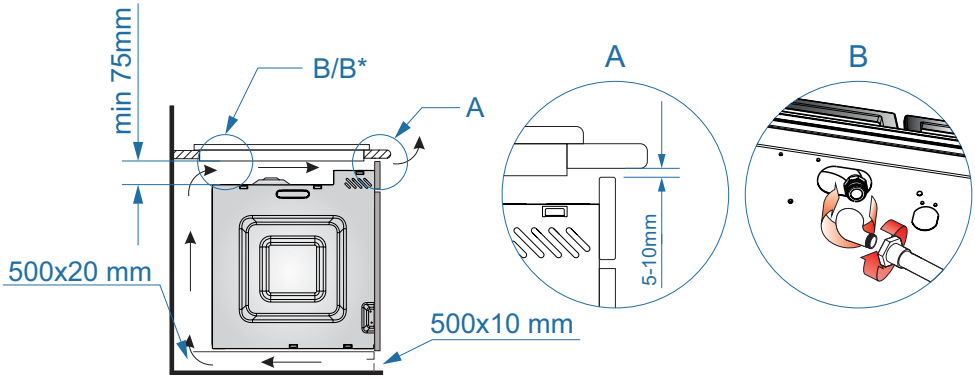
Aufstellung des Kochfeldes

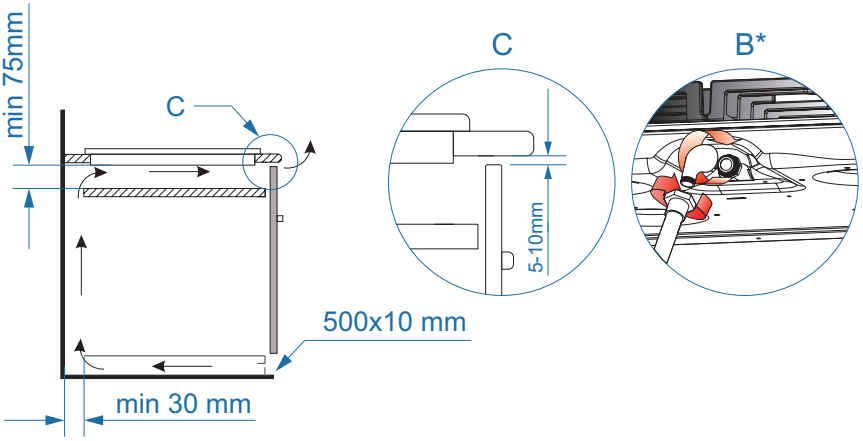
- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und gemäß den geltenden technischen Vorschriften über eine intakte Lüftungsanlage verfügen.
- Der Raum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Die Montage der Dunstabzugshauben hat nach Hinweisen, die in den Bedienungsanleitungen der jeweiligen Geräte enthalten sind, zu erfolgen.
- Im Raum sollte auch die Zufuhr von Luft gewährleistet werden, die für die ordnungsmäßige Gasverbrennung unentbehrlich ist. Die Menge der zuzuführenden Luft sollte mindestens bei $2m^3/h$ pro 1 kW Leistung der Brenner liegen. Die Luftzufuhr kann direkt von außen durch ein Kanal mit einem Durchmesser von mind.$100cm^2$ oder indirekt aus den Nebenräumen, die mit den Lüftungskanälen mit Ausgang nach außen ausgestattet sind, erfolgen.



INSTALLATION

Installation der Platte

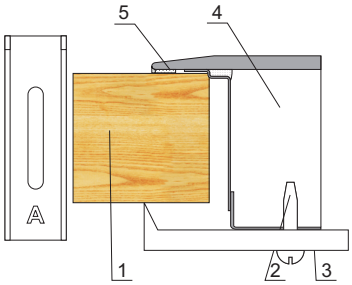




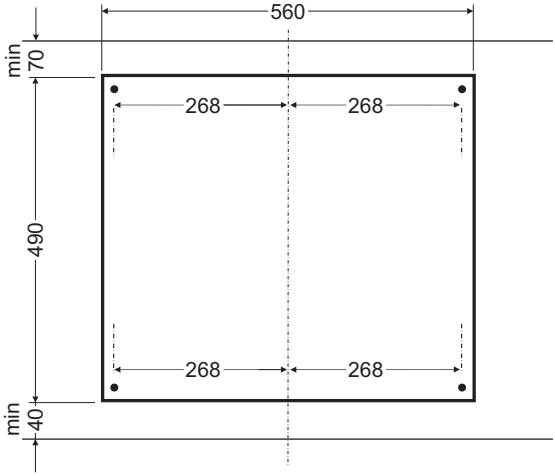
*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

- Den Einbauort (Öffnung) in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel entsprechend den Abmessungen auf der Montagezeichnung vorbereiten.
- Der Anschluss des Kochfeldes ans Gas- und Stromnetz hat unter Beachtung der in der Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise zu erfolgen.
- Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben,
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken.
- Die Halterungen (Abb.) senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.
- Nach der Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte prüfen, ob das Gerät und vor allem die Gasaustrittsicherung und der Zünder funktionieren.



1 - Arbeitsplatte
2 - Schraube
3 - Halterung
4 - Kochfeld
5 - Abdichtung



- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden. Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

Hinweise für den Installateur

Der Installateur muss:

- **über** eine Berechtigung zum Installieren von Gasgeräten verfügen,
- **mit den Informationen auf** dem Typenschild des Kochfeldes über die Gasarten, für die das Kochfeld bestimmt ist, vertraut sein. Diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen.
- **Folgendes prüfen:**
  - Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. des Luftaustausches im Raum.
  - Dichtigkeit der Gasanschlüsse,
  - Funktionstüchtigkeit aller Bedienelemente.
- **Für die ordnungsgemäße Funktion der Zünder und der Gasaustrittssicherung** die Einstellung der Gasdrehknöpfe mit den mitgelieferten Unterlagen justieren,
  - die Funktion der Zünder und der Gasaustrittssicherung überprüfen,
  - im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und durch Einsetzen der Unterlage (Unterlagen) auf den Gashahn justieren,
  - die Anlage nach dem Justieren mit der Klemmunterlage absichern und den Drehknopf aufsetzen.
- **Dem Benutzer** den Nachweis über den Anschluss des Gaskochfelds aushändigen und ihn mit der Bedienung vertraut machen.

HINWEIS!

Das Anschließen des Kochfelds an eine Flüssiggasflasche oder Gasleitung darf nur von einem autorisierten Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

Das Kochfeld verfügt über einen Schlauchgewindestutzen mit einem Durchmesser von R 1/2" zum Anschließen an die Gasinstallation. Für den Anschluss an eine Flüssiggasinstallation (Propan-Butan) wird dem Rohrstutzen der Schlauchanschluss ∅ 8 x 1 mm aufgeschraubt. Die Gasleitung sollte nicht mit Metallteilen des Gehäuses in Berührung kommen.

ACHTEN SIE auf die Dichtheit der Anschlüsse.

Hinweis!

Sollte beim Betrieb der Druckminderer ausgewechselt werden müssen, sollte die technische Prüfung des Kochfeldes einschließlich der Gashähne und die Funktionstüchtigkeit der Gasaustrittssicherung bereits durchgeführt worden sein.

Prüfen Sie nach Abschluss der Installation des Kochfelds alle Anschlüsse auf Dichtheit, z. B. mit Seifenwasser.
Der Einsatz von Feuer für die Dichtheitsprüfung ist verboten.

INSTALLATION

Man sollte sich mit dem Inhalt der Anleitung vertraut machen und die darin stehenden Hinweise befolgen.

HINWEIS!

Das Kochfeld wird mit Gas betrieben. Es darf daher nur an eine Gasinstallation angeschlossen werden, deren Gasart der Art, für die das Gerät werkseitig ausgelegt ist, entspricht.
Das Kochfeld darf ausschließlich von einem Installateur angeschlossen werden, der über eine entsprechende Berechtigung verfügt.
Die Gasart, für die das Kochfeld werkseitig ausgelegt ist, ist auf dem Typenschild angegeben.

Umstellung des Kochfelds auf eine bestimmte Gasart

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem das Kochfeld gespeist werden soll, andere Parameter aufweist als das Gas, für welches das Kochfeld werkseitig ausgelegt ist, d.h. G20 (GZ50) 20 mbar, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und eine Flammenkalibrierung durchgeführt werden.

HINWEIS!
Die Brenner der vom Hersteller gelieferten Kochfelder sind werkseitig für das auf dem Typenschild und im Garantieschein angegebene Gas ausgelegt.
Das Typenschild befindet sich auf der unteren Seite des Gehäuses und enthält Angaben, für welche Gasart das Kochfeld bestimmt ist.
Um das Kochfeld auf eine andere Gasart umzustellen, ist wie folgt zu verfahren:

- Austausch der Düsen (siehe Tabelle 1),
- Regulierung des Ventildurchsatzes.

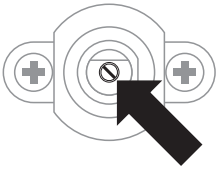
INSTALLATION

Regulierung der Gashähne

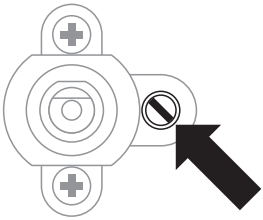
Die Regulierung der Gashähne sollte bei brennender Flamme in der Position „Sparflamme" erfolgen.

- Bei SABAF-Gashähnen den Drehknopf abnehmen und dann mit einem schmalen Schraubendreher die Höhe der Flamme im Ventilbolzen justieren (Abb. 12),

SABAF ohne Sicherung

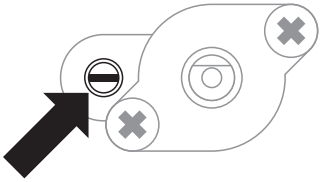


SABAF mit Sicherung

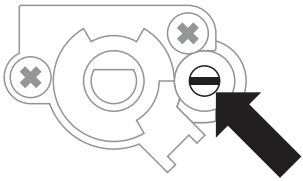


- Bei COPRECI-Gashähnen die Arbeitsplatte abnehmen und mit dem Schraubendreher die Höhe der Sparflamme regulieren (Abb. 12a).

COPRECI ohne Sicherung



COPRECI mit Sicherung



Zur Prüfung der Flamme sollte der Brenner bei Vollflamme ca. 10 Minuten lang brennen und anschließend der Hahnregler auf Sparflamme umgestellt werden. Die Flamme sollte dabei weder erlöschen noch auf die Düse überspringen. Sollte dies dennoch eintreten, muss die Regulierung der Gashähne wiederholt werden.

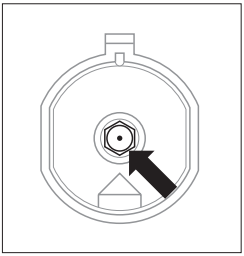
Die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart, als es sich aus der Kennzeichnung des Herstellers auf dem Typenschild des Kochfeldes ergibt, oder der Erwerb des Kochfeldes für die Versorgung mit einer anderen Gasart als in der Wohnung vorhanden liegt ausschließlich im Ermessen des Benutzers und Installateurs.

INSTALLATION

SOMIPRESS-Brenner (gemäß Bezeichnung „*SOMIPRESS*" auf dem Brennergehäuse)

Gassorte	Brennerdüse/Innendurchmesser			
	klein	mittel	groß	wok
G20 2H 20 mbar	0.72	0.98	1.17	0.55 + 2 x 0.75
G30 3B/P 30 mbar	0.52	0.67	0.83	0.37+ 2 x 0.55

Nach dem Abschluss der Umrüstung ist ein Aufkleber mit der Bezeichnung der Gassorte, an die das Kochfeld angepasst ist, anzubringen.



Austausch der Brennerdüse – die Düse mit dem Sondersteckschlüssel 7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte geeignete Düse (siehe: vorstehende Tabelle) austauschen..

Regulierung der „Spar"-Flamme

Brenner	Flamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Oberflächenbrenner	Vollflamme	Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.	Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.
	Sparflamme	Die Regelschraube leicht aufdrehen und die Flammenhöhe regulieren.	Die Regelschraube leicht zudrehen und die Flammenhöhe und deren Stabilität prüfen.

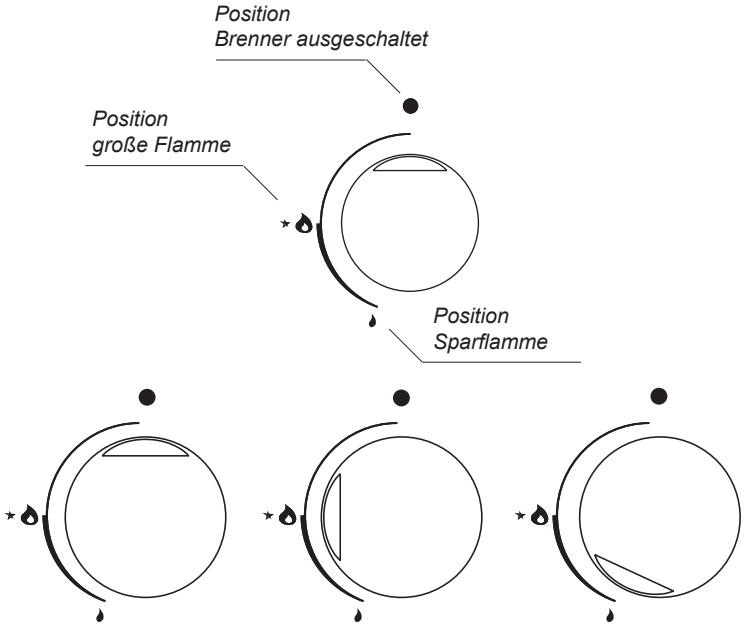
Wahl der Brennerflamme

Richtig eingestellte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar abgezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerreglers ab.

große Flamme

kleine Flamme (auch „Sparflamme")

Brenner ausgeschaltet (Gaszufuhr geschlossen)



Am Beispiel der Brennerbedienung wurde die ordnungsmäßige Bedienung zur Wahl der Flammenhöhe gezeigt.
Für einen korrekten Kochvorgang muss der Brennerregler auf die Position „große Flamme" gestellt werden, um die Speise zum Kochen zu bringen, und dann auf „kleine Flamme" (Sparflamme) gedreht werden, um den Kochvorgang aufrechtzuerhalten. Je nach Bedarf kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.

Stellen Sie den Regler keinesfalls auf den Bereich zwischen der Ausschaltstellung und der Position „große Flamme".

BEDIENUNG

Durch eine geschickte Bedienung, Auswahl entsprechender Gebrauchsparameter und des Kochgeschirrs lassen sich erhebliche Energieeinsparungen erzielen.
Die Energieeinsparungen betragen entsprechend:

- bis 60% bei richtiger Auswahl des Kochgeschirrs,
- bis 60% bei richtiger Bedienung durch Wahl der geeigneten Gasflamme beim Kochen.

Um solche Einsparungen zu erzielen, müssen die Brenner (vor allem die Flammenöffnungen und Düsen) immer sauber sein.

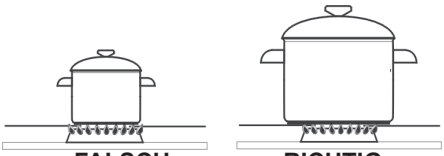
Geeignetes Kochgeschirr

Auswahl des Kochgeschirrs

Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs stets größer als der Flammenring und das Kochgeschirr zugedeckt ist.Der Topfdurchmesser sollte nach Möglichkeit etwa 2,5- bis 3-mal größer als der Brennerdurchmesser sein, d. h. das Kochgeschirr sollte jeweils die nachstehen Durchmesser haben:

- für den kleinen Brenner: 90 mm bis 140 mm,
- für den mittleren Brenner: 140 bis 220 mm,
- für den großen Brenner: 200 bis 240 mm,
- für den sog. Fisch: 200 bis 240 mm oder Pfanne
- für den sog. WOK-Brenner: 220 bis 260 mm.
- Die Topfhöhe sollte nicht größer als der Topfdurchmesser sein.

Abb. 13



Topfdeckel:

Der Topfdeckel verhindert, dass unnötig Wärme aus dem Topf entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt wird.

Es sollte kein Kochgeschirr verwendet werden, das über den Rand des Kochfelds hinausreicht.

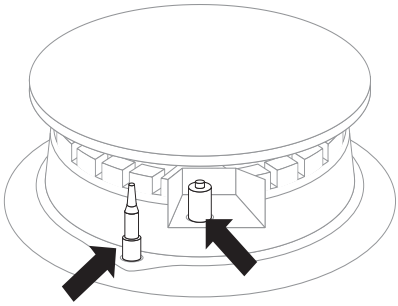
BEDIENUNG

Bedienung eines Kochfelds mit Zünder im Drehknopf (Bezeichnung „**Zp**“)

Verfahren:

- Den Drehkopf für den gewünschten Brenner bis zum Anschlag drücken und nach links auf die Position „große Flamme“ drehen.
- Solange festhalten bis sich das Gas entzündet.
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

Bedienung eines Kochfelds mit Gasaustrittssicherung (Bezeichnung „**Zt**“)



Bei Kochfeldmodellen mit einer Gasaustrittssicherung an den Gasbrennern muss der bis zum Anschlag gedrückte Drehknopf ca. 10 Sek. Lang auf der Position „große Flamme“ gehalten werden, um die Sicherung zu aktivieren.

Sollte der Versuch misslingen, die vorstehende Maßnahme wiederholen.

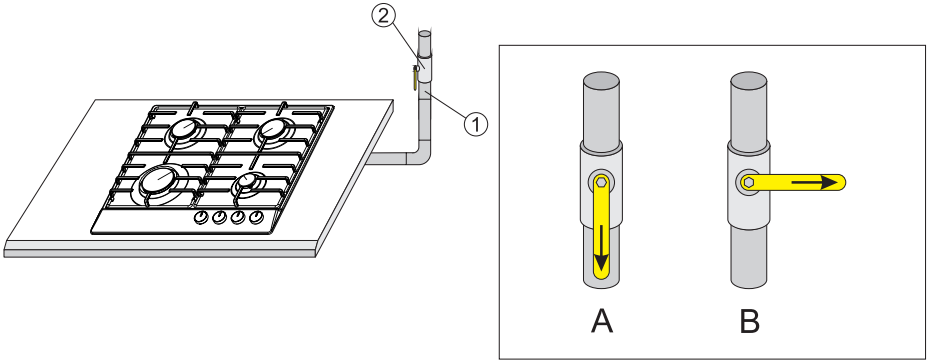
Die Gasaustrittssicherung unterbricht die Gasversorgung innerhalb von 60 Sekunden, wenn die Flamme erlischt.

Die Gaszufuhr zu den Gasbrennern wird mit den Hähnen mit der Gasaustrittssicherung geöffnet und reguliert (Version Zt).

BEDIENUNG

Vorgehensweise bei Verdacht auf Austritt von ungebranntem Gas

1 Gasinstallation
2 Absperrhahn der Gasinstallation
A Absperrhahn ,,geöffnet”
B Absperrhahn ,,geschlossen”



Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

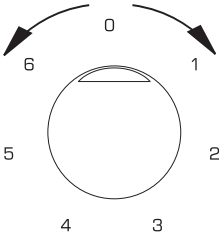
- Brenner abschalten
- Absperrhahn der Gasinstallation schließen
- Küche lüften
- Reparatur bei der Servicestelle oder beim qualifizierten Installateur melden
- Gaskochfeld bis zur Behebung des Fehlers abschalten und nicht nutzen.

Manche einfachen Betriebsfehler können vom Benutzer unter Beachtung der in der Anleitung stehenden Hinweise selbst behoben werden.

OBERFLÄCHENBRENNER zündet nicht, man riecht austretendes Gas
- Brennerhähne schließen
- Absperrhahn der Gasinstallation vor der Küche schließen
- Raum lüften
- Brenner herausnehmen
- Flammöffnungen reinigen und durchblasen
- Brenner wieder einsetzen
- erneut versuchen, den Brenner anzuzünden

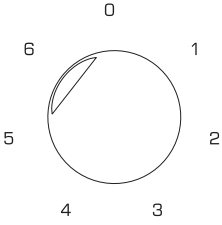
KEIN ERFOLG? REPARATUR MELDEN!

BEDIENUNG DER GLASKERAMIKKOCHFELDER



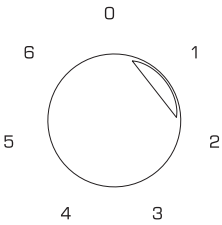
A

- Drehknopfposition „0“ - die Kochzone ist ausgeschaltet



B

- Drehknopfposition „6“ - schnell kochen



C

- Drehknopfposition „1“ - langsam kochen

Die Kochzonen werden mit Drehknöpfen gesteuert. Die grafischen Symbole um die Drehknöpfe zeigen an, welche Kochzone mit dem betreffenden Drehknopf bedient wird.

Eine Kochzone ist ausgeschaltet, wenn:

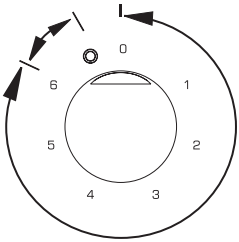
- sich die Ziffer "0" auf dem Drehknopf dem Punkt auf dem Bedienfeld gegenüber befindet
- die Kontrollleuchte nicht leuchtet

Um das Kochfeld einzuschalten, müssen Sie:

- den Drehknopf auf die gewünschte Position drehen, d. h. auf einen der Punkte 1 bis 6,
- prüfen, ob die Kontrollleuchte zwischen den Glaskeramikeinheiten leuchtet und damit anzeigt, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Prüfen Sie nach einigen Minuten, ob die „Heizanzeige der Kochzone“ leuchtet.

BEDIENUNG

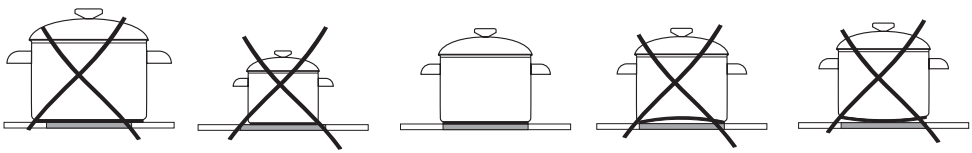
Benutzen Sie das Kochfeld immer auf eine rationelle Weise. Zum Kochen oder Braten ist nicht unbedingt die volle Leistung der Kochzone erforderlich. Es genügt, das Gargut zum Kochen zu bringen (Abb. B) und dann den Garvorgang durch die entsprechende Einstellung des Drehknopfes aufrechtzuerhalten (Abb. C).
Die Schnellheizelemente werden über Energieregler gesteuert, die eine stufenlose Einstellung ermöglichen. Durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn wird die Heizstärke erhöht, was durch die ansteigenden Ziffern am Drehknopf angezeigt wird.
Das Aufheizen erfolgt zyklisch, d. h. bei niedrigeren Einstellungen ist die Aufheizzeit kürzer und die Pausenzeit länger, während bei höheren Einstellungen die Aufheizzeit länger und die Pausenzeit kürzer ist. Der Drehknopf kann zum Einstellen sowohl nach links als auch nach rechts gedreht werden (gilt nicht für Doppelkochzonen).
Heizelemente mit erweiterten Kochzonen werden mit einem Energieregler mit eingebautem Schalter für das äußere Feld gesteuert.



Wenn Sie den Drehknopf im Bereich zwischen den Ziffern „1“ und „6“ drehen, funktioniert nur die innere Kochzone. Durch kurzzeitiges Drehen des Drehknopfes auf die mit markierte Position, wird die äußere Kochzone aktiviert. Von diesem Moment an können Sie die Wärmemenge, die dem Topf von beiden Kochzonen (innen und außen) zugeführt wird, stufenlos einstellen. Um die äußere und innere Kochzone auszuschalten, müssen Sie den Drehknopf auf die Position „0“ stellen.

Wahl des richtigen Kochgeschirrs

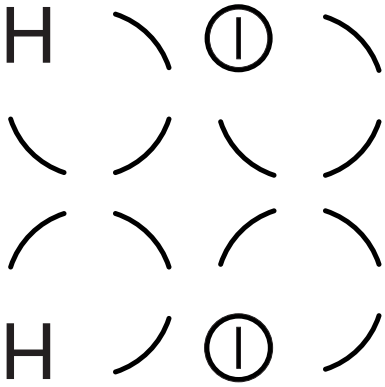
Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte ungefähr der Nutzfläche der Kochzone entsprechen. **Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden. Es empfiehlt sich spezielles Kochgeschirr mit dickem, gewalztem Boden.** Achten Sie darauf, Kochgeschirr immer mit einem gut passenden Deckel zu schließen. Wenn die Oberflächen der Kochzonen und des Kochgeschirrs verschmutzt sind, wird die verfügbare Wärme der Kochzone nicht optimal genutzt.



Restwärmeanzeige

Zwischen den Glaskeramikeinheiten befinden sich Aufheizanzeigen (normalerweise unsichtbar), die jeweils einer bestimmten Kochzone zugeordnet sind. Sie leuchten auf, wenn die Temperatur der betreffenden Kochzone 50°C übersteigt. So kann die erzeugte Wärme optimal genutzt werden, z. B. zum Aufwärmen oder Warmhalten einer Speise, und gleichzeitig werden Verbrennungen vermieden, da das Kochfeld auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß ist.

Restwärmeanzeige
Hintere Glaskeramikkoch-zone



Kontrollleuchte
zeigt an, dass die hintere Glaskeramikkochzone in Betrieb ist

Restwärmeanzeige
Vordere Glaskeramikkoch-zone

Kontrollleuchte
zeigt an, dass die vordere Glaskeramikkoch-zone in Betrieb ist

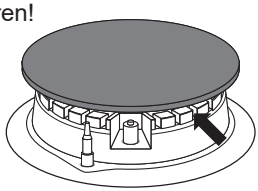
REINIGUNG UND PFLEGE

Wird eine Reinigung und Pflege des Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.

Vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten das Gerät mit dem Hauptschalter oder durch Ziehen des Steckers von der Stromversorgung trennen. Das Kochfeld muss vollständig ausgekühlt sein, bevor mit der Reinigung begonnen wird. Keine scharfen Scheuermittel zur Reinigung verwenden.
Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Oberflächenbrenner, Rost

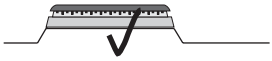
- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken wischen. Ist der Rost abgenommen, so ist das Oberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!



Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Es ist sicherzustellen, dass alle Elemente des Brenners nach der Reinigung richtig aufliegen.

RICHTIG



FALSCH

- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlkochfeldern ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Blech während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten.
- Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen.. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden.

Periodische Inspektionen

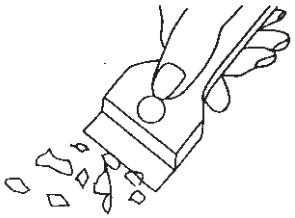
Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technischen Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen,

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird.
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben.

  Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:
- schalten Sie die Betriebsbereiche des Kochfelds aus
- trennen Sie das Gerät vom Netzstrom,
- melden Sie eine Reparatur
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den nachstehenden Anweisungen durch den Benutzer selbst behoben werden können, sollten Sie das Gerät nach den Punkten in der Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

PROBLEM	URSACHE	VERFAHREN
1.Das Gerät funktioniert nicht.	- Stromausfall	-Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln.
2.Brenner zündet nicht	- die Flammenöffnungen sind verschmutzt	- Absperrhahn schließen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenöffnungen reinigen und durchblasen
3. Gaszünder zündet nicht	- Stromausfall	- die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln.
	- Gasausfall	- Gashahn öffnen
	- Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	- Gaszünder reinigen
	- Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	- Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den ganzen Brennerring herum
4. Flamme am Brenner erlischt	- Drehknopf zu schnell losgelassen	- Drehknopf länger in der Position „große Flamme" gedrückt halten
5. Riss im Glaskeramikkochfeld	Gefahr! Trennen Sie unverzüglich das Glaskeramikkochfeld vom Netzstrom (Sicherung). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.	
6. Wenn der Fehler weiter besteht,	trennen Sie das Glaskeramikkochfeld vom Netzstrom (Sicherung!). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Geräts und dessen bestimmungsgemäßen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie infolge eines Bedienungsfehlers den Kundendienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	

STIMATE CLIENT,

Plita Hansa reprezintă combinaţia dintre uşurinţa de manipulare şi eficienţa perfectă. După ce veţi citi aceste instrucţiuni nu veţi avea nici un fel de probleme cu utilizarea plitei.

Înainte de a fi împachetată, plita care a părăsit terenul fabricii a fost verificată minuţios la posturile de control din punct de vedere al parametrilor de siguranţă şi funcţionalitate.

Vă rugăm să citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare înainte de a porni dispozitivul. Respectarea indicaţiilor din aceasta vă protejează de utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instrucţiunile trebuie păstrate şi depozitate în aşa fel încât să le aveţi mereu la îndemână.
Trebuie să respectaţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare pentru a evita accidentele.

Atenţie!
Dispozitivul poate fi deservit numai după citirea / înţelegerea prezentej instrucţiuni.

Dispozitivul poate fi utilizat numai în scopuri pentru care a fost destinat. Orice alt fel de utilizări (de ex încălzirea încăperilor) trebuie să fie considerate improprii şi periculoase.

Producătorul îşi rezervă dreptul de a efectua modificări care nu influenţează modul de funcţionare al dispozitivului.

Racordarea plăcii la butelia cu gaz PROPAN - BUTAN sau la o instalație existentă poate fi efectuată numai instalator autorizat, în conformitate cu toate reglementările de siguranță.

CUPRINS

Informaţii de bază.....53
Indicaţii cu privire la siguranţă.....55
Descrierea produsului.....61
Informaţii tehnice.....61
Instalare (instrucţiune pentru instalator).....62
Desevire.....69
Curăţarea şi întreţinerea.....76
Cum procedăm în caz de avarie.....78

Observaţie.Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi în momentul în care acesta este folosit. Posibilităţii de atingere a elementelor de încălzire trebuie să i se acorde o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.

Observaţie. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita de bucătărie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observaţie. Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.

Dispozitivul nu poate fi comandat de un ceas extern sau un sistem independent de comandă de la distanță.

INDICAŢII CU PRIVIRE LA SIGURANŢA DE UTILIZARE

Pentru curăţarea plitei nu puteţi folosi echipamentul pentru curăţare cu ajutorul aburilor.

Atenţie. Procesul de gătire trebuie supravegheat. Gătire scurtă trebuie supravegheată în mod continuu.

Atenţie. Utilizați numai plăcile de protectie proiectate de către producător sau indicate de către producător în instrucțiunile de utilizare. Utilizarea plăcilor necorespunzătoare, poate provoca accidente.

- Acest dispozitiv trebuie să fie instalat în conformitate cu normele aplicabile și poate fi folosi numai în locuri bine ventilate. Înainte de instalare şi utilizare citiţi instrucţiunea de utilizare.
- Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu echipamentul.
  Mai ales arzătoarele de la suprafaţă, grătarele, vasele cu lichide fierbinţi pot fi cauza de opărire a copilului.
- Trebuie să fiţi atenţi ca, cablul electric de conectare a echipamentului mecanizat să nu atingă suprafeţele fierbinţi ale aragazului.
- După ce instalaţi aragazul, ştecherul cablului de alimentare trebuie să fie la îndemână.
- Este interzisă montarea aragazului în apropierea dispozitivelor de răcire.
- În timpul procesului de prăjire, aragazul nu poate fi lăsat fără supraveghere. Uleiurile şi grăsimile pot lua foc din cauza supra-încălzirii.
- Acordaţi atenție la punctul de fierbere, pentru a preveni inundarea arzătoarelor.
- În cazul în care aragazul s-a defectat, acesta poate fi reutilizat după îndepărtarea defectelor de către un profesionist.
- Nu deschideţi supapa de pe alimentarea cu gaz sau robinetul buteliei fără a verifica preliminar dacă toate robinetele sunt închise.
- Nu permiteţi inundarea arzătoarelor şi murdărirea acestora. Cele murdare trebuie curăţate şi uscate imediat după răcire.
- Este interzisă amplasarea vaselor direct pe arzătoare.
- Nu așezați pe grătarul de deasupra unui arzător vase cu o greutate mai mare de 5 kg, iar pe întregul grătar cu o greutate mai mare de 25 kg. Nu este permisă amplasarea unui vas pe două arzptoare concomitent.
- Nu loviţi butoanele şi arzătoarele.
- Este interzisă realizarea de modificări și reparații ale aragazului de către persoane care nu sunt instruite profesional.
- Se interzice deschiderea robinetelor aragazului dacă nu aveţi în mână un chibrit aprins sau un dispozitiv de aprindere a gazului.
- Se interzice stingerea flăcării arzătorului prin suflare.
- Se interzice realizarea de modificări ale aragazului pentru folosirea unui alt tip de gaz, mutarea aragazului în alt loc cât şi realizarea de modificări în instalaţia de alimentare. Aceste operaţiuni pot fi realizate de către un instalator autorizat.

INDICAŢII CU PRIVIRE LA SIGURANŢĂ

- Nu lăsaţi în apropierea aragazului copiii şi persoanele care nu au citit instrucţiunea de deservire.
- **ÎN CAZUL ÎN CARE EXISTĂ PERICOL DE SCURGERE A GAZULUI NU SE PERMITE:** aprinderea chibriturilor, fumatul, pornirea şi oprirea dispozitivelor de recepţie electrice (sonerie sau întrerupătoare pentru lumină) sau folosirea altor dispozitive electrice şi mecanice care conduc la apariţia unei scântei electrice sau de impact. În acest caz trebuie să închideţi imediat robinetul de pe butelia cu gaz sau robinetul care taie instalaţia de gaz şi apoi trebuie să ventilaţi încăperea şi să chemaţi persoana care este autorizată cu îndepărtarea cauzei. ● Înoricesituațiecauzată de o defecțiune tehnică, trebuie să deconectați sursa de alimentare cu curent electric a aragazului (folosind principiul de mai sus) și să notificaţi defectul pentru reparare.
- Este interzisă racordarea la instalaţia de gaz a cablurilor de antenă de ex. pentru aparatele radio.
- În cazul aprinderii gazului care se scurge din instalaţia care nu este etanşă trebuie să închideţi imediat aprovizionarea cu gaz cu ajutorul robinetului de închidere.
- În cazul în care se va aprinde gazul care se scurge din robinetul neetanş al buteliei cu gaz trebuie: să puneţi pe butelie un pled umed pentru a răci butelia şi apoi trebuie să închideţi robinetul de pe butelie. După ce s-a răcit, butelia trebuie scoasă di n încăpere în spaţiu liber. Este interzisă folosirea repetată a buteliei defecte.
- În cazul în care aragazul nu va fi folosit timp de câteva zile trebie să închideţi robinetul principal de pe instalaţia de gaz, iar atunci când butelia este folosit acest robinet trebuie închis de fiecare dată.
- Atenţie! În cazul în care cablul de alimentare ne-detaşabil va fi deteriorat, acesta trebuie imediat înlocuit cu unul care provine de la producător sau într-un atelier de specialitate sau de către o persoană calificată pentru a evita pericolul.
- Folosirea dispozitivului pentru gătit şi copt conduce la emanarea de căldură şi umiditate în încăperea în care este instalat. Trebuie să vă asiguraţi că, bucătăria este bine aerisită; trebuie să deschideţi orificiile de aerisire naturale sau să instalaţi echipamente pentru aerisire mecanică (hotă de bucătărie cu dispozitiv de aerisire mecanic).
- Folosirea de lungă durată şi intensivă a dispozitivului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu prin deschiderea ferestrei sau o aerisire mult mai eficientă, de ex. sporirea eficienţei aerisirii mecanice, în cazul în care aceasta este folosită.

INDICAŢII CU PRIVIRE LA SIGURANŢĂ

- Nu se recomandă să amplasaţi pe plita ceramică cu inducţie vase grele care acoperă mai mult de o zonă de gătit de ex. ceaune.
- Plita ceramică este extrem de sensibilă la loviturile în punct cum ar fi: lovitura cu solnița, sticluța cu condimente sau cu alte obiecte mici și dure.
- Nu porniţi zona de gătit dacă anterior nu aţi amplasat pe aceasta nici o cratiţă.
- Amplasaţi numai cratiţe care au fundul uscat şi curat.
- Particulele de zahăr sau lichidele care conţin zahăr şi au dat în foc (de ex. compot) trebuie imediat înlăturate chiar şi când zona este fierbinte, dacă acest lucru este posibil, deoarece zahărul poate intra în reacţie cu plita şi poate lăsa urme care nu vor mai putea fi înlăturate niciodată.
- Nu se permite pregătirea pe plita ceramică cu inducţie a mâncărurilor în folie de aluminiu, în recipiente cu fund subţire din aluminiu şi nici în vase din materiale sintetice.
- Trebuie să fiţi deosebit de atenţi să nu zgâriaţi suprafaţa plitei de ex. cu un vas murdar cu muchii ascuţite.
- Nu puneţi pe plita fierbinte produse din materiale plastice de ex. linguriţe sau furculiţe.
- Dacă suprafaţa plitei este crăpată, decuplaţi dispozitivul de la sursa de alimentare pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Dacă dispozitivul este dotat cu zone de gătit cu halogen, atunci poate fi dăunător să le priviți.

CUM SĂ ECONOMISIŢI ENERGIE

Persoanele care folosesc energia în mod responsabil nu influenţează pozitiv doar bugetul familiei ci acţionează conştient în favoarea mediului înconjurător. Ajutaţi şi dumneavoastră, economisiţi energia electrică! Pentru a face acest lucru procedaţi în felul următor:

- **Folosiţi vase de gătit corespunzătoare.**
  Vasul pentru gătit nu trebuie să fie niciodată mai mic decât coroana flăcării arzătorului.
  Trebuie să ţineţi minte să acoperiţi vasele cu capace.
- **Trebuie să aveţi grijă ca, arzătoarele, grătarele şi placa de sub arzătoare să fie curate.**
  Murdăria împiedică transmiterea de căldură – murdăria arsă şi persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanţe care dăunează foarte mult mediului înconjurător.
  O atenţie deosebită trebuie acordată în ceea ce priveşte curăţenia din zona orificiilor pentru trecerea flăcărilor de pe arzătoare şi duzele deschise ale acestora.
- **Evitaţi „privitul în oale" inutil.**
- **Nu incorporaţi plita în imediata apropiere a frigiderului/congelatorului.** Consumul de energie electrică creşte inutil datorită acestora.

DESPACHETARE

pe timpul transportului dispozitivul este protejat împotriva deteriorării de către ambalaj. Vă rugăm ca după ce despachetaţi dispozitivul să aruncaţi elementele ambalajului astfel încât acest lucru să nu dăuneze mediului înconjurător.
Toate materialele folosite pentru ambalaj nu dăunează mediului sunt 100% reciclabile şi au fost marcate cu simbolul corespunzător.

Atenţie! Materialele din ambalaj (sacii din polietilenă, bucăţile de stiropian etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor pe durata despachetării.

RETRAGEREA DIN EXPLOATARE

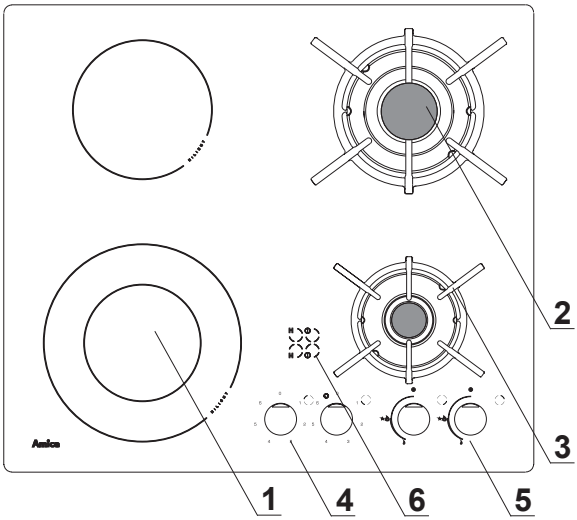
Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2012/19/UE şi Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice şi electronice folosite cu simbolul containerului pentru deşeuri tăiat.

Acest marcaj informează că echipamentul acesta după perioada în care a fost utilizat nu poate fi aruncat împreună cu gunoiul menajer.
Utilizatorul este obligat să-l predea la punctele de primire a echipamentelor electrice şi electronice folosite. Instituţiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele şi autorităţile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente.

Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice şi electronice asigură eliminarea consecinţelor dăunătoare pentru sănătatea oamenilor şi a mediului înconjurător, care reies din prezenţa unor substanţe periculoase şi din depozitarea şi prelucrarea necorespunzătoare a acestui tip de echipament.

DESCRIERE PRODUS

Plită pe gaz ceramică



1 – câmpul de gătit electric
2 - arzătoare de suprafaţă
3 - grătar pentru tăvi
4 – butonul câmpurilor de gătit
5 - butoanele arzătoarelor cu aprindere electrică
6 – indicator de căldură reziduală

DATE TEHNICE

- înălţime 87 mm
- adâncime 522 mm
- lăţime 592 mm
- greutate aragaz 10,5 kg

Aragazul este dotat cu :

1 – arzător mic
2 – arzător mijlociu
3 – câmp de gătit Ø 210/120 mm - 2200/750 W
4 – câmp de gătit Ø 140 mm - 1200 W

Aragazul este prevăzut cu racord de țeavă - R 1/2˝

INSTALARE

Instrucţiunile de mai jos sunt destinate pentru specialistul calificat care va instala dispozitivul. Aceste instrucțiuni sunt concepute pentru a asigura punerea în aplicare cât mai profesionistă a activităților legate de instalare și întreținere.

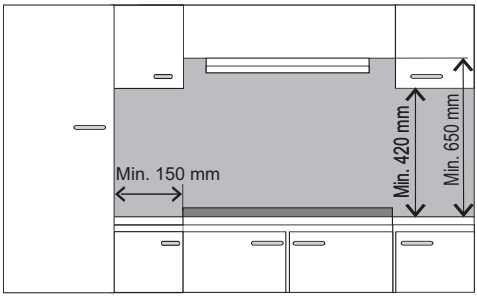
- Înainte de instalare, asigurați-vă dacă, condițiile locale de distribuție (tipul și presiunea gazului) și setarea dispozitivului sunt corespunzătoare.

- Condiţiile de amplasare ale acestui dispozitiv sunt menţionate pe plăcuţa de fabricaţie.

- Acest dispozitiv nu este conectat la conducte de evacuare a gazelor de ardere. Ar trebui să fie instalat și racordat în conformitate cu reglementările în vigoare. În special, ar trebuie luate în considerare cerințele relevante privind ventilația.

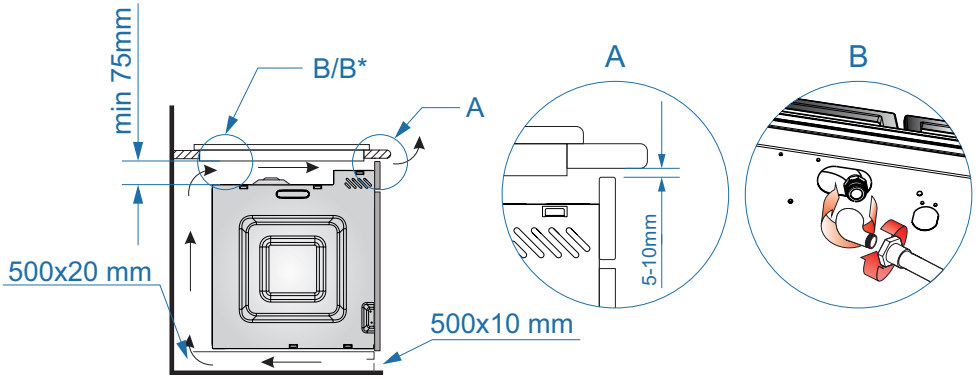
Amplasarea plăcii

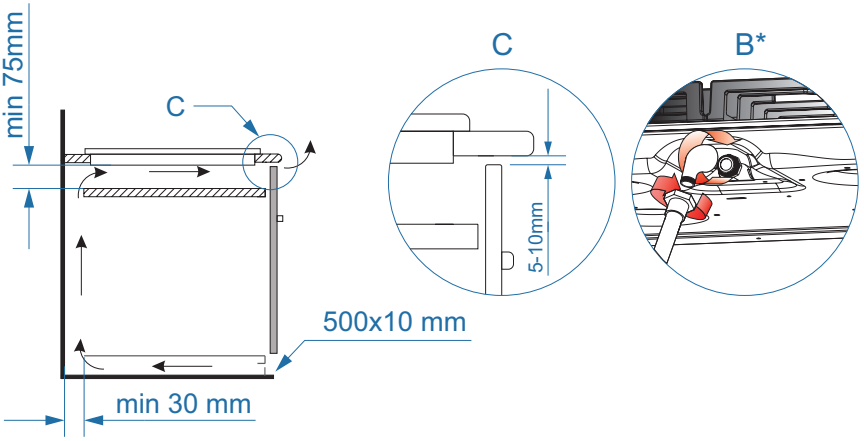
- Bucătăria trebuie să fie uscată şi aerisită şi trebuie să aibă o instalaţie de aerisire adecvată în conformitate cu reglementările tehnice în vigoare.
- Încăperea trebuie să fie echipată în sistem de ventilare care va evacua gazele de ardere care iau naştere în timpul procesului de ardere. Această instalaţie trebuie să fie formată dintr-o gură de aerisire sau hotă de bucătărie. Hotele de bucătărie trebuie montate în conformitate cu indicaţiile de pe instrucţiunile de deservire anexate.
- Încăperea ar trebui să permită, de asemenea, fluxul liber de aer, care este indispensabil pentru o ardere corectă a gazului. Alimentarea cu aer nu trebuie să fie mai mică de 2m^3/h pentru 1 kW puterii arzătoarelor. Aerul poate fi furnizat ca rezultat al fluxului direct din exterior printru canal cu ao secţiune transversală de min.100cm^2 sau indirect din încăperile alăturate care sunt echipate cu canale de ventilaţie care ies în exterior.



INSTALARE

Instalarea plitei

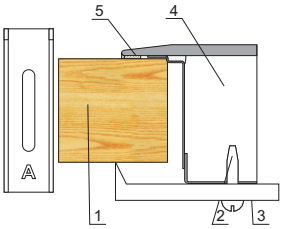




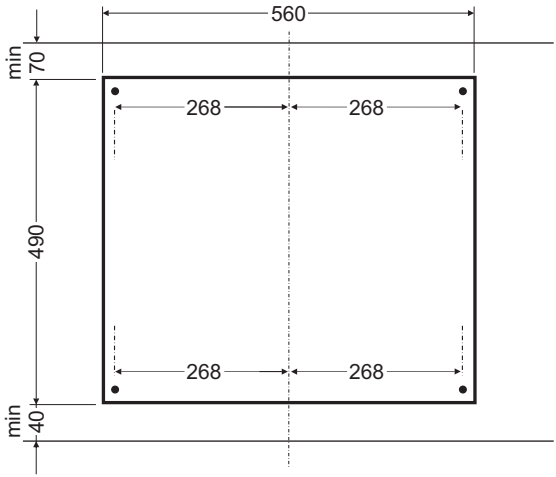
*optional

INSTALARE

- pregătiţi locul (orificiul) pe blatul dulapului în conformitate cu schema de montare
- realizaţi racordul plăcii la reţeaua de alimentare cu gaz şi cea electrică în conformitate cu instrucţiunea de deservire a aragazului,
- strângeţi uşor mânerele de sub plită,
- curăţaţi blatul de praf, introduceţi plita în orificiu şi apăsaţi-o cu putere în jos spre blat,
- amplasaţi mânerele de fixare (fig.) perpendicular pe muchia plăcii şi strângeţi-le până la maximum,
- după montajul plăcii pe blat trebuie să verificaţi modul de funcţionare a acesteia, şi în principal sistemul de siguranţă împotriva scurgerilor de gaz ţi sistemul de aprindere electrică a arzătoarelor.



1 - Blat
2 - Holţ-şurub
3 - Mâner de fixare
4 - Plita
5 - Garnitura plăcii



- Plita are conectat permanent un conductor care posedă un contact de protecţie şi poate fi conectată numai la o priză 230 V ~ 50 Hz cu pin de protecţie. Circuitul de alimentare a prizei ar trebui să fie asigurat suplimentar cu ajutorul unei siguranţe de 16 A.

INSTALARE

Indicaţii pentru instalator

Instalatorul trebuie:

- **Să posede** autorizaţie de montare a dispozitivelor pe gaz
- **Să ia la cunoştinţă** informaţiile care se găsesc pe plăcuţa nominală a aragazului şi pe eticheta cu informaţii referitoare la tipul de gaz pentru care este adaptată. Informaţiile acestea trebuie comparate cu condiţiile de furnizare a gazului la locul de instalare.
- **Să verifice**
  - eficienţa ventilaţiei şi anume circuitul de aer din încăpere.
  - etanşeitatea îmbinărilor fitingurilor pentru gaz.
  - eficienţa de funcţionare a tuturor elementelor funcţionale.
- **Pentru funcţionarea corectă a dispozitivelor de aprindere şi a protecţiei împotriva scurgerii gazului, trebuie să** regleze setările butoanelor cu ajutorul şaibelor ataşate,
  - să verifice funcţionarea dispozitivelor de aprindere şi a protecţiei împotriva scurgerii gazului,
  - în cazul unei funcţionări defectuoase, scoateți butonul, realizaţi reglajul prin introducerea şaibei (şaibelor) pe pivotul supapei,
  - după ce reglajul a fost realizat, asigurați sistemul cu ajutorul şaibei de strângere şi apoi puneți butonul la loc.
- **Să elibereze beneficiarului** adeverinţă de racordare a aragazului şi să-l familiarizeze cu utilizarea acestuia.

ATENŢIE!

Conectarea aragazului la o butelie de gaz lichid sau la o instalație existentă poate fi făcută doar de către un instalator autorizat în conformitate cu toate reglementările de siguranță.

Aragazul este echipat cu un racord tubular cu filet cu diametrul R 1/2” care servește la racordarea la instalaţia de gaze. În varianta pentru gaz lichid (propan-butan), pe racord este înşurubată o duză pentru furtun ∅ 8 x 1 mm.
Țeava de alimentare cu gaz nu trebuie să atingă părţile metalice ale elementului protector.

ACORDAŢI ATENŢIE: la păstrarea etanşeităţii îmbinărilor.

Atenţie!

Dacă în timpul exploatării va apărea necesitatea de înlocuire a reductorului, bucătăria trebuie să aibă realizată revizia tehnică care va cuprinde supapele de gaz şi modul de funcţionare a sistemului de siguranţă împotriva scurgerilor de gaz.

După finalizarea instalării aragazului, verificați etanșeitatea tuturor conexiunilor folosind, de exemplu, apă cu săpun.
Pentru verificarea etanşeităţii este interzisă folosirea focului.

INSTALARE

Vă rugăm să citiţi cu atenţie cuprinsul instrucţiunilor de utilizare şi să procedaţi în conformitate cu indicaţiile conţinute.

ATENŢIE!

Avem de-a face cu gazul. Prin urmare, aragazul trebuie racordat la o instalație de gaz cu tipul de gaz pentru care a fost adaptat din fabricație.
Aragazul trebuie instalat doar de către un instalator autorizat care deține avizele corespunzătoare.
Informațiile privind tipul de gaz pentru care aragazul este adaptat din fabricație se află pe plăcuța de identificare.

Adaptarea aragazului la un anumit tip de gaz

Această operație poate fi efectuată doar de către un instalator autorizat.

În cazul în care gazul cu care va fi alimentat aragazul diferă de gazul prevăzut pentru acest tip de aragaz în versiunea din fabricaţie, şi anume G 20 (GZ 50) 20 mbar, trebuie schimbate duzele arzătoarelor şi trebuie realizat reglajul flăcării.

ATENŢIE!
Aragazele furnizate de producător au arzătoare care sunt reglate din fabrică pentru a arde gazul specificat pe plăcuța de identificare și în cartea de garanție.
Plăcuţa de identificare este amplasată pe partea de jos a măștii protectoare inferioare şi conţine informaţia cu privire la tipul de gaz pentru care este destinat aragazul.
Pentru a adapta aragazul la alt tip de gaz trebuie să:

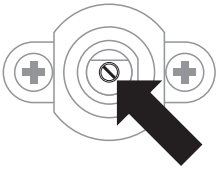
- schimbaţi duzele (vezi tabelul 1),
- reglaţi un flux mai mic al supapelor.

Reglarea supapelor

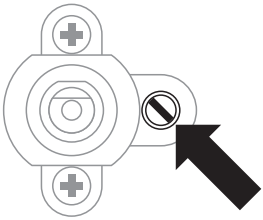
Reglajul supapelor trebuie realizat atunci când arzătorul este aprins în poziţia "flacără economică".

- Pentru supapele SABAF, scoateți butonul și apoi introduceți o șurubelniță subțire în tija supapei și reglați dimensiunea flăcării (Fig. 12),

SABAF fără siguranţă

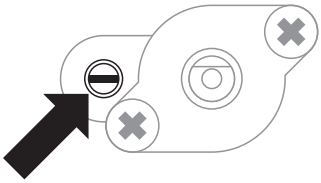


SABAF cu sistem de siguranţă

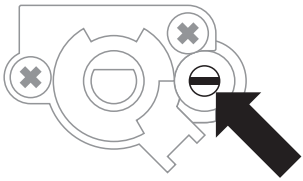


- În cazul supapelor COPRECI scoateți plită de lucru și cu ajutorul șurubelniței reglați mărimea flăcării economice(Fig. 12a)

COPRECI fără sistem de siguranţă



COPRECI cu sistem de siguranţă



Pentru a verifica flacăra, încălziți arzătorul la flacără maximă timp de aprox.10 minute, apoi rotiți butonul supapei la flacără economică. Flacăra nu trebuie să se stingă şi nici să treacă pe duză. În cazul în care vreuna din aceste situaţii va avea loc trebuie să repetaţi reglajul.

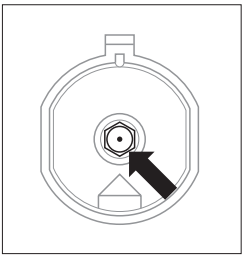
Schimbarea parametrilor dispozitivului pentru adaptarea acestuia la alt tip de gaz decât cel care rezultă din marcajele producătorului de pe plăcuţa de identificare a aragazului sau de achiziţie a aragazului pentru alt tip de gaz decât cel care este instalat în casă, se află în exclusivitate în gestiunea beneficiar - instalator.

INSTALARE

Arzător de tip SOMIPRESS. (în conformitate cu marcajul „*SOMIPRESS*.” de pe corpul arzătorului)

Tip gaz	Duza arzătorului /diametrul			
	mic	mediu	mare	wok
G20 2H 20 mbar	0.72	0.98	1.17	0.55 + 2 x 0.75
G30 3B/P 30 mbar	0.52	0.67	0.83	0.37+ 2 x 0.55

În cazul realizării de modificări în această direcţie trebuie să lipiţi o etichetă care va oferii informaţii cu privire la tipul de gaz pentru care este adaptată aceastî plită.



Înlocuirea duzei arzătorului - duza trebuie deşurubată cu ajutorul unei chei tubulare 7 şi înlocuită cu una nouă corespunzătoare pentru tipul de gaz (vezi tabelul de mai sus).

Reglarea fluxului micşorat al supapelor.

Arzăto-arele	Flacără	Trecerea de la folosirea gazului lichid la gazul natural.	Trecerea de la folosirea gazului natural la gazul lichid.
Arzătoarele de suprafaţă	Flacără completă	Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.	Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.
	Flacără economică	Şurubul de reglare trebuie deşurubat delicat şi apoi trebuie reglată mărimea flăcării.	Şurubul de reglare trebuie înşurubat delicat, verificaţi mărimea şi stabilitatea flăcării

DESERVIRE

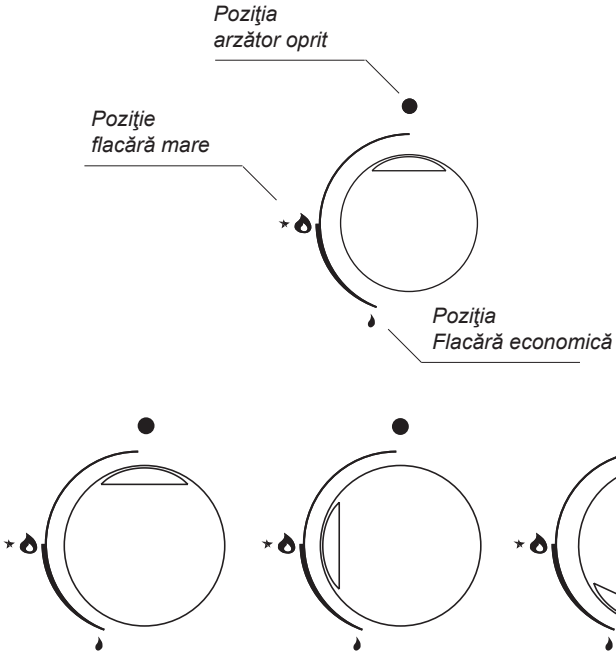
Alegerea flăcării

Arzătoarele reglate corespunzător au flacăra de culoare albastru deschis cu conul intern clar delimitat. Alegerea mărimii flăcării depinde de modul de setare a butonului arzătorului.

flacără mare

flacără mică (numită ,,economică")

arzător oprit (fluxul de gaz oprit)



Luând ca exemplu deservirea arzătorului vă prezentăm utilizarea corectă care are ca scop alegerea corectă a flăcării.
Modul corect de gătire constă în setarea butonului arzătorului în poziţia "flacără mare" - pentru a aduce mâncărurile la fierbere şi comutarea în poziţia "flacără mică" (economică) pentru susţinerea procesului de fierbere. În funcţie de nevoi există posibilitatea de setare a mărimii flăcării.

Este interzisă reglarea flăcării în intervalul între poziţia arzător oprit şi poziţia flacără mare.

DESERVIRE

Utilizarea corectă, alegerea parametrilor corespunzători de funcţionare cât şi a vaselor corespunzătoare permit o economisire semnificativă de energie.
Economiile de energie sunt, respectiv:

- de până la 60%, atunci când este bine ales vasul
- de până la 60%, în cazul unei utilizări corecte, care constă în alegerea corespunzătoare a mărimii flăcării în timpul fierberii.

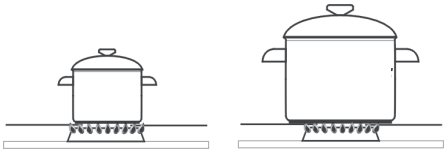
Aceste economii sunt condiționate de menținerea arzătoarelor într-o curăţenie constantă (în special a orificiilor pentru flăcări și a duzelor).

Vase corespunzătoare pentru pregătirea mâncărurilor

Alegerea vasului

Trebuie să fiți atenți ca diametrul vasului să fie întotdeauna puțin mai mare decât coroana flăcării arzătorului, iar vasul să fie acoperit cu capac.Se recomandă ca diametrul vasului să fie de aproximativ 2,5 - 3 ori mai mare decât diametrul arzătorului, şi anume pentru arzătorul:

- mic, vas cu diametrul de la 90 până la 140 mm,
- mediu, vas cu diametrul de la 140 până la 220 mm,
- mare, vas cu diametrul de la 200 până la 240 mm
- supranumitul fisch, vas cu diametrul de la 200 până la 240 sau cratiță
- aşa numitul WOK, vas cu diametru de la 220 până la 260 mm
- înălţimea oalei nu trebuie să fie mai mare decât diametrul acestuia.



GREŞIT **BINE**

Capacul oalei:

Capacul nu permite pierderea de căldură şi astfel scurtează timpul de încălzire.

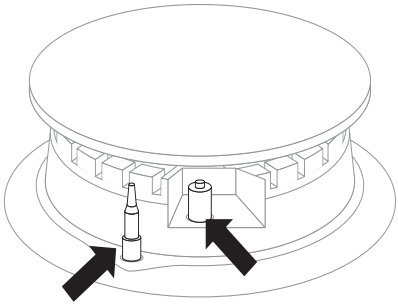
Pe plita de gătit nu trebuie folosite vase de bucătărie care ies în afara marginii acesteia.

DESERVIRE

Utilizarea aragazului dotat cu dispozitiv de aprindere încorporat în buton. ((marcaj „**Zp**”**)**

Funcțiuni:
- apăsaţi butonul pentru arzătorul ales până ce veţi simţi rezistenţă şi apoi rotiţi-l spre stângă până în poziţia "flacără mare"
- ţineţi apăsat până ce se va aprinde gazul
- după ce apare flacăra arzătorului ales, puteţi slăbi apăsarea pe buton şi să fixaţi mărimea flăcării.

Utilizarea aragazului dotat cu protecţie împotriva scurgerii gazului (marcaj „**Zt**”)



La modelele de aragazuri dotate cu protecție anti-evacuare pentru arzătoarele de suprafață, țineți apăsat complet butonul în poziția „flacără mare” timp de aproximativ 10 secunde în timpul aprinderii pentru a activa protecția.

În cazul în care nu aţi reuşit de prima dată, trebuie să repetaţi încă o dată operațiunea de mai sus.

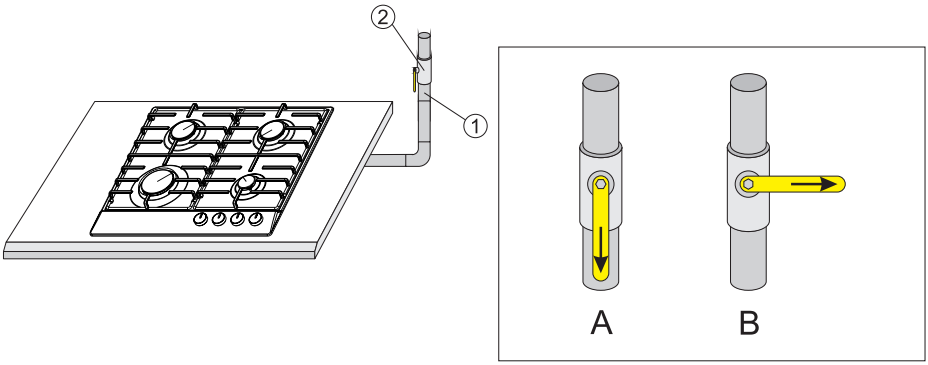
Protecţia împotriva scurgerii gazului cauzează tăierea aprovizionării cu gaz atunci când nu este flacără după o perioadă de circa 60 de secunde de la stingerea flăcării.

Aprovizionarea cu gaz a arzătoarelor de suprafaţă este deschisă şi reglată cu ajutorul butoanelor cu protecţie împotriva scurgerii de gaz (versiunea Zt).

DESERVIRE

Cum procedăm în cazul în care are loc scurgerea de gaz ne-ars

1 instalaţia de gaz
2 supapa de închidere a instalaţiei de gaz
A supapa ,,pornită”
B supapa ,,oprită”



În orice situaţii de pericol trebuie

- să opriţi arzătoarele
- opriţi supapa de închidere a instalaţiei de gaz
- să aerisiţi bucătăria
- să anunţaţi despre acest lucru punctul de service sau insalatorul care posedă autorizaţiile corespunzătoare
- să scoateţi din exploatare plita pe gaz până în momentul îndepărtării defectului

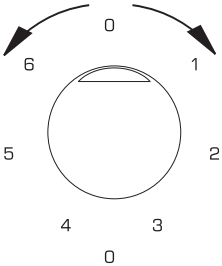
Unele mici defecte poate să le repare beneficiarul procedând în conformitate cu recomandările din instrucţiune.

ARZĂTORUL DE SUPRAFAŢĂ nu se aprinde, este simţit mirosul de gaz
- trebuie închisă supapa arzătoarelor
- închideţi supapa de închidere de pe instalaţia dinaintea aragazului
- aerisiţi încăperea
- scoateţi arzătorul
- curăţaţi şi suflaţi orificiile pentru flacără
- puneţi la loc arzătorul
- încercaţi să aprindeţi din nou arzătorul

NU SE APRINDE? CEREŢI REPARAREA!

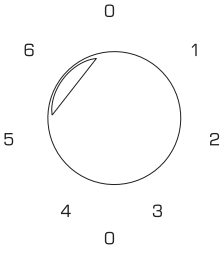
DESERVIRE

UTILIZAREA PLITELOR CERAMICE



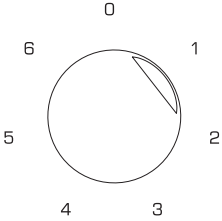
A

- poziția butonului „0” zona de gătit este oprită



B

- poziția butonului „6” – gătire rapidă



C

- poziția butonului „1” – gătire lentă

Operarea funcționării zonelor de gătit se realizează cu ajutorul butoanelor. Simbolurile grafice situate lângă butoane indică ce zonă de gătit este controlată de butonul selectat.

Câmpul de gătit este dezactivat dacă:

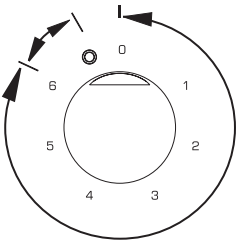
- Cifra „0” de pe buton se află aliniată cu punctul de pe panoul de control
- lumina de semnalizare este stinsă

Pentru a aprinde plita:

- Setați butonul în poziția de lucru selectată, adică de la 1 punct la 6
- Verificați dacă lampa de control situată între elementele ceramice este aprinsă, semnalând funcționarea aragazului. După câteva minute, verificați dacă „indicatorul de căldură al câmpului” este aprins.

DESERVIRE

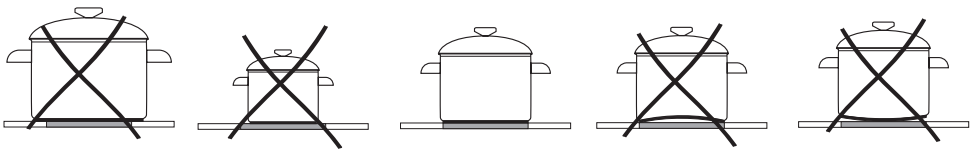
Întotdeauna trebuie să folosiţi posibilităţile aragazului în mod raţional. Activităţile legate de fierbere şi prăjire nu necesită întotdeauna folosirea puterii totale a zonei de gătit. Trebuie doar să aduceţi felul de mâncare în starea de fierbere (fig. B) şi apoi să menţineţi această stare prin setarea corespunzătoare a poziţiei butonului (fig. C).
Elementele aragazului care se încălzesc foarte repede sunt controlate cu ajutorul unor dispozitive de reglare a energiei care permit reglarea acestora. Intensitatea încălzirii se mărește prin rotirea butonului de comandă în sensul acelor de ceasornic, ceea ce este indicat de cifrele crescătoare de pe butonul de comandă.
Încălzirea are loc în mod ciclic, şi anume, atunci când avem o setare mai joasă timpul de încălzire este mai scurt iar pauza este mai lungă, iar în cazul unei setări înalte, timpul de încălzire este mai lung iar pauza mai scurtă. Este permisă setarea butonului prin rotirea acestuia atât înspre dreapta cât şi înspre stânga (acest lucru nu se referă la zonele dual).
Elementele de încălzire cu zona de gătit mărită sunt controlate prin intermediul dispozitivului de reglare a energiei cu întrerupătorul zonei externe încorporat.



Rotind butonul în intervalul între „1”, şi cifra „6” va funcţiona zona de gătit internă. Rotirea temporară a butonului până în poziţia marcată - ◯ va cauza pornirea zonei de încălzire externe. Din acest moment puteţi regla cu uşurinţă cantitatea de căldură care va fi transmisă către vas de către ambele zone de gătit (cea internă şi cea externă). Dezactivarea zonei de încălzire interne şi a celei externe are loc prin setarea butonului în poziţia „0”.

Alegerea vasului de gătit potrivit

Un vas ales corespunzător trebuie să aibă un diametru inferior aproximativ egal cu aria utilizabilă a zonei de gătit. **Nu se recomandă utilizarea vaselor cu fund concav sau convex. Se recomandă folosirea de vase speciale cu fund gros.**
Rețineți ca vasul de gătit să aibă mereu un capac ales corespunzător. Suprafețele murdare ale zonelor de gătit și ale vaselor de gătit împiedică utilizarea completă a căldurii disponibile în zona de gătit.

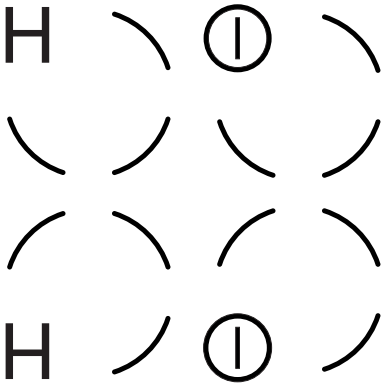


DESERVIRE

Indicator încălzire reziduală

Între elementele ceramice se află indicatori (în mod normal invizibili) de încălzire a câmpului, fiecare atribuit unei zone de gătit diferite. Se aprind doar dacă temperatura câmpului respectiv depășește 50°C. Acest lucru permite să profitaţi din plin de căldura acumulată, de exemplu pentru încălzirea sau menţinerea căldurii mâncărurilor şi totodată previne arsurile, deoarece zona de gătit oprită are încă o temperatură foarte ridicată.

Indicator de încălzire a câmpului ceramic spate



Lumină de control ce semnalizează funcționarea câmpului ceramic spate

Indicator de încălzire a câmpului ceramic față

Lumină de control ce semnalizează funcționarea câmpului ceramic față

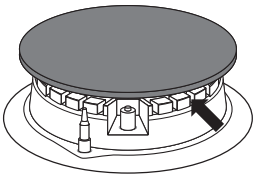
CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Grija utilizatorului pentru menţinerea plitei curate precum şi întreţinerea corespunzătoare a acesteia are un impact important pentru prelungirea duratei de funcţionare fără avarie.

Înainte de a începe curăţarea sau realizarea altor activităţi de întreţinere trebuie întotdeauna, să deconectaţi dispozitivul de la sursa de alimentare cu curent electric, cu ajutorul întrerupătorului principal sau prin scoaterea ştecherului cablului de alimentare din priză. Activităţile de curăţare pot fi realizate de abia după ce placa s-a răcit. Nu este permis să folosiţi agenţi aspri de curăţare.
Pentru curăţare nu puteţi folosi echipamentul pentru curăţare cu ajutorul aburilor.

Arzătoarele de suprafaţă, grătarele plăcii

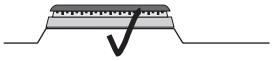
- În cazul murdăririi arzătoarelor şi a grătarului, aceste elemente ale echipamentului trebuie demontate şi spălate în apă caldă cu adaos de detergenţi pentru îndepărtarea grăsimilor şi a murdăriei. Apoi trebuie să le ştergeţi foarte bine. După ce aţi dat la o parte grătarul trebuie să spălaţi foarte bine placa de sub arzătoare şi apoi trebuie să o ştergeţi cu o cârpă uscată şi moale. Curăţenie specială trebuie menţinută lângă orificiile pentru flacără de pe inelele arzătoarelor, vezi fig. de mai jos. Orificiile duzelor arzătoarelor trebuie curăţate folosind o sârmă de cupru subţire. Nu se recomandă folosirea sârmei de oţel sau mărirea orificiilor.



Elementele arzătorului trebuie să fie întotdeauna uscate. Particulele de apă pot conduce la oprirea fluxului de gaz şi arderea incorectă a arzătorului.

Trebuie să verificaţi dacă elementele arzătorului au fost bine montate după curăţare.

CORECT



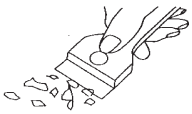
INCORECT

- Pentru spălarea suprafeţelor emailate trebuie să folosiţi detergenţi delicaţi. Nu se recomandă folosirea produselor de curăţare cu acţiune puternic abrazivă cum ar fi de ex. pulberi pentru curăţare cu adaos de materiale abrazive, paste abrazive, pietre abrazive, pietre ponce, bureţi de sârmă etc.
- Placa inoxidabilă trebuie spălată foarte bine înainte de începerea exploataţiei. În special trebuie să acordaţi atenţie îndepărtării resturilor de adeziv de pe folia care este dată jos de pe suprafeţe în timpul montajului şi a benzii adezive folosite pentru ambalarea aragazului.
- Plita trebuie curăţată regulat după fiecare folosire. Nu permiteţi ca plita să fie foarte murdară mai ales atunci când pe plită se găsesc rămăşiţe de mâncare arsă.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Curăţarea după fiecare utilizare

- Murdăriile nu chiar mari, trebuiesc înlăturate cu o crpă umedă, fără a utiliza detergenţi. Utilizarea detergentului pentru vase poate duce la apariţia petelor de culoare albastră, care nu vor putea fi înlăturate chiar la prima curăţare, chiar utilizînd detergenţi speciali.
- Murdăriile uscate, trebuiesc înlăturate cu ajutorul unui răzuitor ascuţit. Apoi ştergeţi suprafaţele de încălzire cu o cîrpă umedă.



Înlăturarea petelor

- Petele de culori sidefate deschise (rămăşiţe de aluminiu) pot fi înlăturate de pe suprafaţa răcită cu ajutorul unui detergent special.Rămăşiţele calcaroase (de exemplu după fierberea apei), pot fi înlăturate cu oţet sau detergent special.
- La înlăturarea zahărului, sau a bucatelor ce conţin zahăr, plasticului şi foliei de aluminiu, nu este necesar să deconectaţi suprafaţa de încălzire respectivă! Trebuie înlăturate rămăşiţele imediat (cît sunt fierbinţi) cu ajutorul răzuitorului de pe suprafaţa de încălzire. După înlăturarea murdării, instalaţia poate fi deconectată, şi după ce se răceşte de finisat curăţirea cu ajutorul unui detergent special.

Detergenţii speciali pot fi procurate la markete, magazine specializate în electrocasnice şi în saloanele cu instalaţii pentru bucătării. Răzuitoarele la fel pot fi procurate în magazinile specializate în materiale pentru construcţii.

Niciodată nu pulverizaţi detregent pe suprafaţa fierbinte. Cel mai bine este să permiteţi detergentul să se usuce apoi ştergeţi cu o cîrpă umedă. Detergentul rămas trebuie şters cu o cîrpă umedă pînă la încălzirea ulterioară. În alt caz, aceştea pot acţiona agresiv.

În cazul exploatării necorespunzătoare a suprafeţei ceramice, nu ducem răspundere conform garanţiei!

Controale temporale

În afară de activităţile de întreţinere în curăţenie a plitei trebuie să:

- Efectuaţi controlul temporar al funcţionării elementelor de control şi a segmentelor de lucru ale plitei. După expirarea garanţiei, cel puţin o dată la doi ani trebuie să comandaţi la punctul de manipulare service efectuarea unui control tehnic al aragazului,
- să îndepărtați defectele de exploatare descoperite,
- Să efectuaţi întreţinerea ansamblurilor de lucru ale plitei.

MOD DE PROCEDARE ÎN CAZ DE AVARIE

În orice situaţie de avarie trebuie să:
- oprite ansamblele de funcţionare ale plitei
- deconectaţi alimentarea cu curent electric
- anunţaţi nevoia de reparare
- unele defecte minore pot fi îndepărtate de către utilizator urmând indicaţiile din tabelul de mai jos; înainte de a anunţa departamentul de deservire a clienţilor trebuie să verificaţi fiecare punct din tabel.

PROBLEMĂ	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
1.Dispozitivul nu funcţionează	- pauză în alimentarea cu curent electric	-verificaţi siguranţele instalaţiei electrice din casă, iar dacă vreuna este arsă, atunci trebuie înlocuită
2.Arzătorul nu se aprinde	- sunt murdare orificiile pentru flacără	- închideţi supapa fluxului de gaz, închideţi robinetele arzătoarelor, aerisiţi încăperea, demontaţi arzătoarele, curăţaţi-le şi suflaţi în orificiile pentru flacără
3. Aprinzătorul electric nu funcţionează	- pauză în alimentarea cu curent electric	- verificaţi siguranţele instalaţiei electrice din casă, iar dacă vreuna este arsă atunci trebuie înlocuită
	- pauză în alimentarea cu gaz	- deschideţi supapa de alimentare cu gaz
	- aprinzătorul electric este murdar (acoperit cu grăsime)	- curăţaţi aprinzătorul electric
	- butonul robinetului nu a fost ţinut apăsat destul timp	- ţineţi apăsat butonul până în momentul în care apare flacăra completă în jurul coroanei arzătorului
4. Flacăra se stinge în momentul aprinderii arzătorului	- butonul robinetului este eliberat prea repede	- ţineţi apăsat butonul pentru o perioadă mai lungă de timp în poziţia „flacără mare”
5. Crăparea plitei ceramice.	⚠ Pericol! Deconectaţi imediat plita ceramică de la reţea (siguranţa). Luaţi legătura cu cel mai apropiat service.	
6. În cazul în care defectul nu a fost înlăturat	Deconectaţi plita de gătit ceramică de la reţea (siguranţa!). Luaţi legătura cu cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteţi responsabili pentru starea corespunzătoare a dispozitivului şi utilizarea corespunzătoare a acestuia în locuinţă. În cazul în care aţi chemat echipa de service din cauza utilizării greşite a dispozitivului, chiar dacă vizita este în perioada de garanţie, va trebui să acoperiți costurile aferente.Din păcate, nu putem fi responsabili pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni.	

Компания изготовитель
Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

Сделано в Польше

Претензии по качеству
направлять в / Импортер на территорию РФ
ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21
Тел. 8 (800) 700-36-61