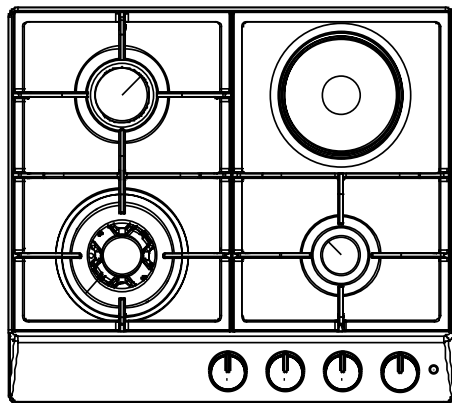


BHMI62*



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

INSTRUCTION MANUAL / ELECTRIC-GAS HOB EN

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

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/ЕС,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- 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/ЕС
- 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.....	9,10
Технические данные	9,10
Установка (инструкция для монтажника).....	11
Эксплуатация.....	18
Очистка и консервация	22
Правила поведения при поломках	24

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 конфорок, 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.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Кто использует электроэнергию ответственно, экономит не только семейный бюджет, но и поступает правильно по отношению к естественной окружающей среде. Давайте по-

можем 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.

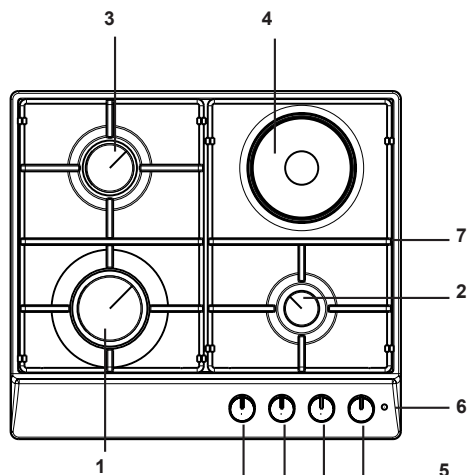
Вышедшие из строя приборы, маркированные этим символом, нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.

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

Газовая плита ВНИ610* , 10/029



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- высота	103	мм
- глубина	520	мм
- ширина	590	мм
- вес плиты	9,8	кг

Плита оснащена конфорками:

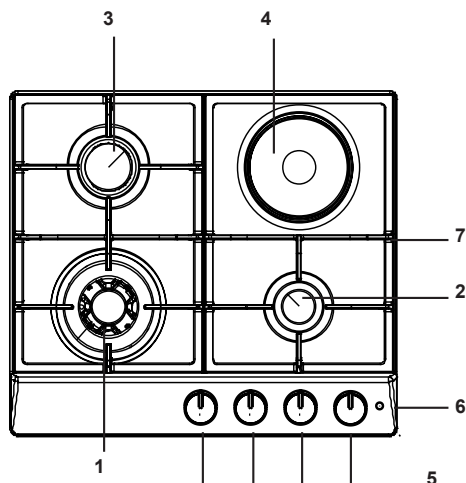
1 - большая конфорка, тепловая нагрузка	- PG*4.7* 2,8 кВт / PG*4.71* кВт 3,5
2 - средние конфорки, тепловая нагрузка	- 1,8 кВт
3 - маленькая конфорка, тепловая нагрузка	- 1,0 кВт
4 - нагревательная плитка	- Ø 145 - 1,0 кВт

Плита имеет винтовое соединение	- G 1/2"
---------------------------------	----------

(*) Маркировка цвета плиты: R-нержавеющая, W-белая, S-черная

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Газовая плита ВНМІ611*



- 1,2,3 - конфорки
- 4 - нагревательные плитки
- 5 - ручки конфорок с кнопкой зажигания
- 6 - контрольная лампа
- 7 - решетки под посуду

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- высота 103 мм
- глубина 520 мм
- ширина 590 мм
- вес плиты 9,8 кг

Плита оснащена конфорками:

- 1 - WOK конфорка, тепловая нагрузка
- 2 - средние конфорки, тепловая нагрузка
- 3 - маленькая конфорка, тепловая нагрузка
- 4 - нагревательная плитка

- PG*4.7* 2,8 кВт/ PG*4.71 3,5 кВт
- 1,8 кВт
- 1,0 кВт
- Ø 140 - 1,0 кВт

Плита имеет винтовое соединение

- G 1/2"

(*) Маркировка цвета плиты: R-нержавеющая, W-белая, S-черная

УСТАНОВКА

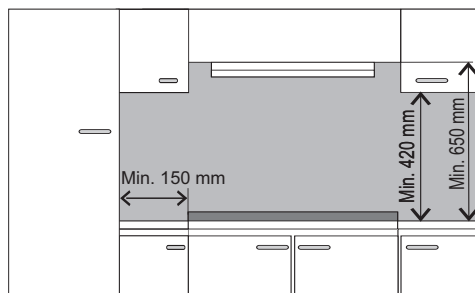
Ниже приведенные инструкции предназначены для квалифицированного специалиста монтажника бытовой техники. Эти инструкции предназначены для того, чтобы как можно профессиональнее выполнить действия, связанные с установкой и техническим обслуживанием устройства.



- 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.

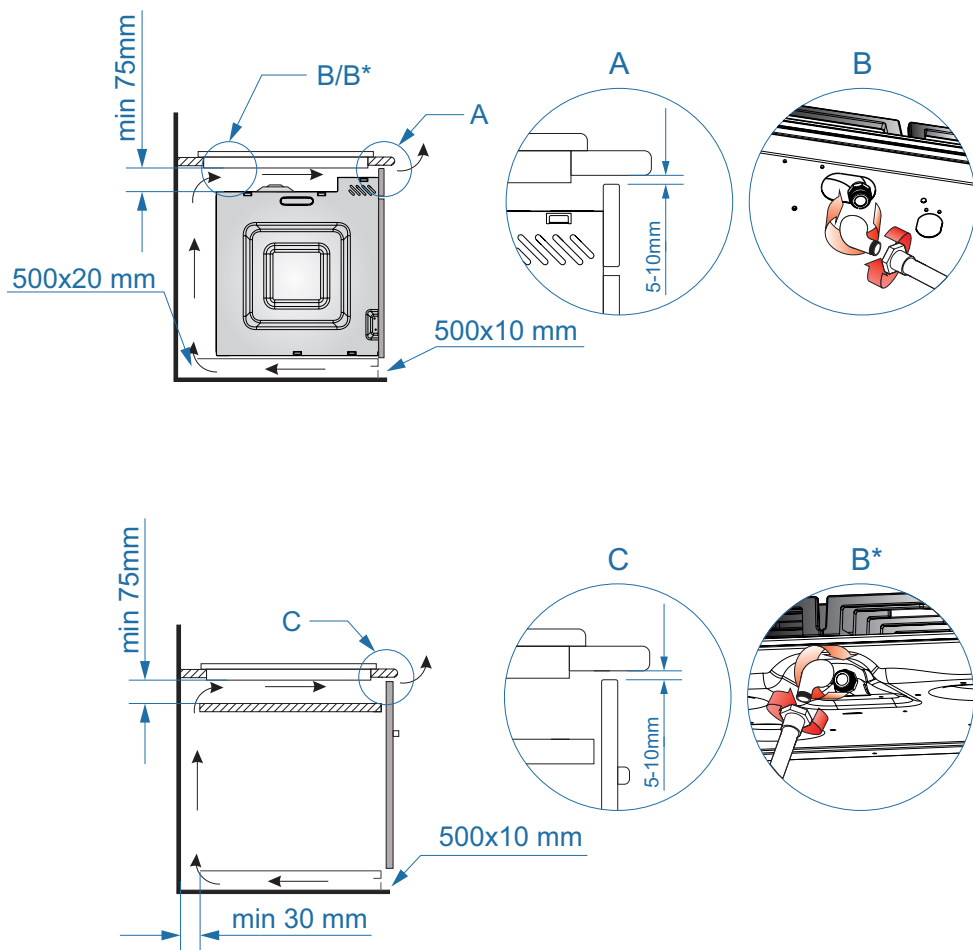
Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, 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 $2\text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт мощности конфорок. Воздух может поступать в результате непосредственного поступления снаружи через канал с сечением мин. 100 см^2 или через соседние помещения, оснащенные вентиляционными каналами, выходящими наружу.



УСТАНОВКА

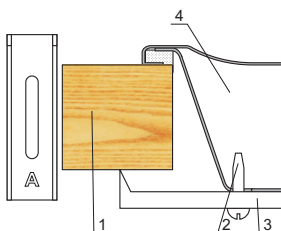
Установка плиты



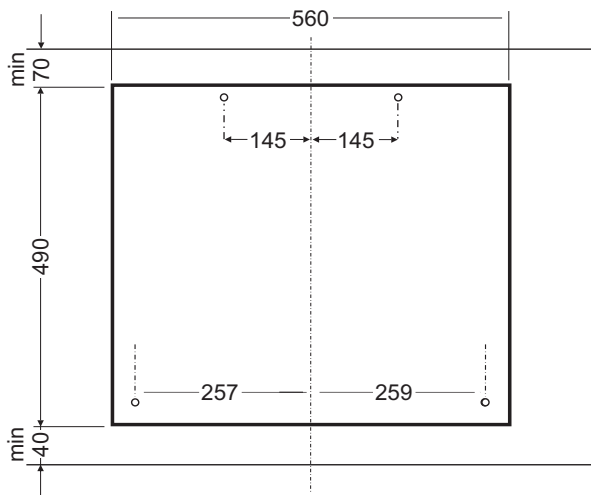
*для определенных моделей

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



- 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 16А.

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 плиты 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.

Плита 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 $\varnothing 8 \times 1$ 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 плиты необходимо проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду.

Нельзя пользоваться огнем для проверки герметичности.



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

ВНИМАНИЕ!

Вы имеете дело с газом. Поэтому плита должна быть подключена к газовой системе к такому виду газа, к которому она фабрично приспособлена.

Плита должна быть подключена только профессиональным монтажником, имеющим на это соответствующее право.

Информация о виде газа, к которому фабрично приспособлена плита, содержится в номинальной таблице



Приспособление плиты 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!

Плиты, 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. табл.),
- отрегулировать вентили на замедленную подачу газа.

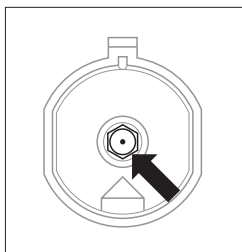
УСТАНОВКА

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

Вид газа	Форсунка конфорки /диаметр			
	малый	средний	большой	WOK
G20 / 18-20 мбар	0.72	0.98	1.17	0,55 + 2 x 0,75
G30 / 28-30 мбар	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.

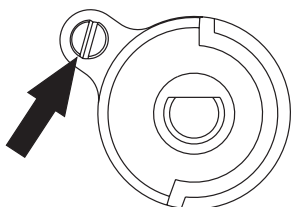
Конфорки	Пламя	Переоборудование плиты с жидкого газа на природный газ	Переоборудование плиты с природного газа на жидкий газ
Варочные поверхности	Полное пламя	Форсунку конфорки заменить на соответствующую согласно таблице форсунок	Форсунку конфорки заменить на соответствующую согласно таблице форсунок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

УСТАНОВКА

Регулировка вентилей

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

Для вентилей COPRECI нужно снять рабочую плиту и отверткой отрегулировать высоту экономного пламени.



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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Эксплуатация варочных поверхностей

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

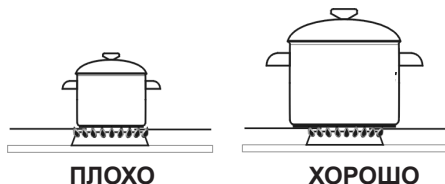
- до 60%, при правильном подборе посуды,
- до 60%, при правильной эксплуатации, заключающейся в правильно отрегулированном пламени в процессе приготовления.

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

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:

- малой, посуда диаметром от 100 до 140 мм,
- средней, посуда диаметром от 140 до 220 мм,
- большой, посуда диаметром от 200 до 240 мм
- высота кастрюли не должна превышать ее диаметр



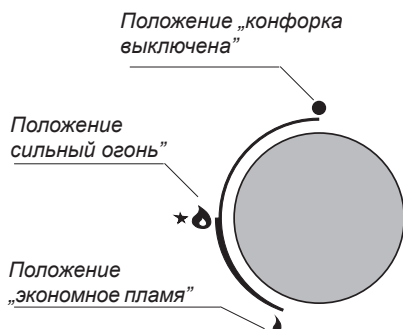
Крышка кастрюли:

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



Не использовать на плите посуду, выступающую за ее края.

Ручка регулировки работы конфорок «Zt»

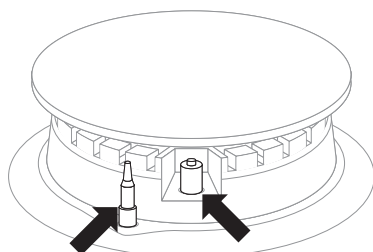


Эксплуатация плиты, оснащенной зажиганием в регулировочной ручке (обозначение Zp")

- утопить регулировочную ручку 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

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.

Подбор пламени «Zt»

Правильно отрегулированные конфорки имеют светло-голубой цвет с выразительным внутренним конусом. Подбор высоты пламени зависит от настройки регулировочной ручки огня горелки.



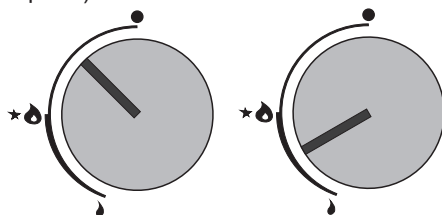
сильное пламя



слабое пламя (именуемое „экономное”)



конфорка выключена (подача газа закрыта)



На примере эксплуатации конфорки показано правильную эксплуатацию, состоящую в подборе пламени.

Правильное приготовление заключается в том, чтобы корректно настроить регулировочную ручку в положении «сильное пламя» 🔥 - с целью приготовления блюда и переключить в положение «слабое пламя» 🔥 (экономное) для поддержания процесса приготовления. Если есть необходимость можно плавно настроить высоту пламени.



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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

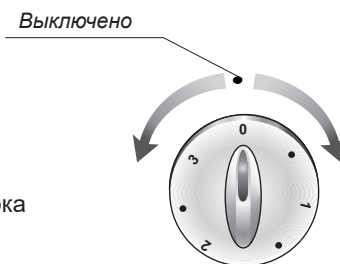
Подбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь дно, размер и форма которого были бы приблизительно равны поверхности используемой зоны нагрева. Не следует пользоваться посудой с вогнутым или выпуклым дном. Надо помнить, чтобы посуда всегда имела хорошо подобранную крышку. Загрязнённая поверхность зон нагрева и кастрюль мешает полностью использовать тепло.

Включение нагревательной плиты.

Включение выбранного нагревательного поля (1,2,3,4) происходит путем поворота маховика (5), в этот момент загорится контрольная лампочка (6), степень нагрева поля регулируется установкой маховика.

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение



Внимание!

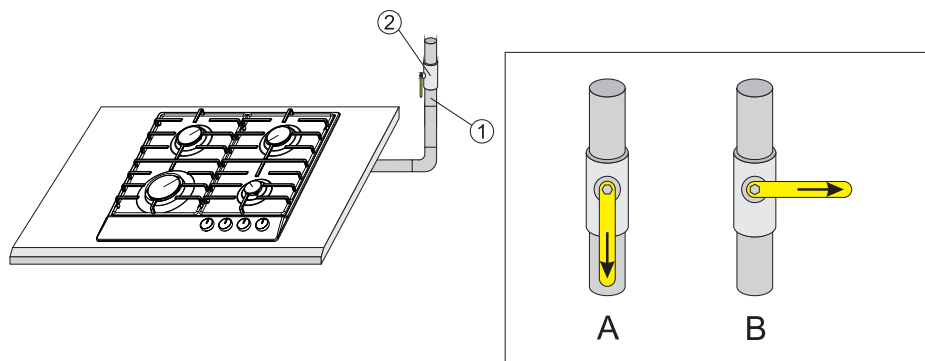
Обратите внимание на:

- чистоту плитку - грязная плитка не переносит всей мощности,
- защищайте плитку перед коррозией,
- выключайте плитку прежде чем снимаете посуду,
- не оставляйте на включенной плитку посуды с блюдами, приготовленными на жирах, маслах без присмотра, горячий жир подвергается самовоспламенению.

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!

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Текущий уход пользователя за содержанием плиты в чистоте и соответствующее ее консервирование, имеют большое влияние на продолжительность и безотказность работы



Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Чистку можно начинать только после того, как плита остыгнет.

Нагревательные плитки

Засорение, напр. пригоревшие остатки блюд с поверхности плиток устраняем при помощи тряпочки (черную поверхность плитки не следует ни в коем случае мыть ни скреблить). Декоративные кольца из нержавеющей стали следует мыть при использовании жидкостей для мойки посуды или деликатных жидких средств для скребления. Затем, следует их вытереть до суха.

Поверхности плиток от времени до времени протираем вазелиновым или силиконовым маслом. Не следует употреблять для этой цели животные и растительные жиры, такие как сливочное масло, топленое сало, растительное масло и пр.

Рабочая плита

● **Эмалированную рабочую плиту** следует чистить при помощи теплой воды с добавкой небольшого количества жидкостей для мойки посуды. Сильные засорения можно устранить исключительно деликатными средствами для скребления посуды.

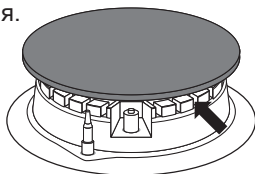
Периодический осмотр

- Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:
- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
 - устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
 - при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание! Все ремонтные и регулировочные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

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 особой 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



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	ПОВЕДЕНИЕ
1. Прибор не работает	- сбой в подаче напряжения	- проверить предохранитель домашней сети, перегоревший заменить
2. Конфорка не зажигается	- загрязнены отверстия пламени	- закрыть вентиль перекрывающий газ, закрыть переключатели конфорок, проветрить помещение, вынуть конфорку, прочистить и продуть отверстия, из которых выходит огонь
3. Зажигание газа не работает	- сбой в подаче напряжения	- проверить предохранитель домашней сети, перегоревший заменить
	- перебои в поступлении газа	- открыть вентиль подачи газа
	- грязное (засаленное) устройство зажигания газа	- 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 краника	- держать дольше утопленную регулирующую ручку в положении „сильное пламя»

DEAR CUSTOMER,

Your hob is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read these Operating Instructions carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance can be only used for the purpose for which it was designed. Any other use (eg. heating rooms) is improper and can be dangerous.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives and regulations:

- Low Voltage Directive **2014/35/EC**
- Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive **2014/30/EC**
- ErP Directive **2009/125/EC**
- Directive **2009/142/EC** (to 20.04.2018)
- Regulation (EU) **2016/426** of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

TABLE OF CONTENTS

Basic Information.....25

Safety instructions.....27

Description of the appliance.....32,33

Specification.....32,33

Installation (instructions for the installer).....34

Operation.....41

Cleaning and maintenance.....46

Troubleshooting.....47

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

Note. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.

Note. Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

Note. Use only hob covers designed or indicated by the appliance manufacturer as suitable or hob covers supplied with the appliance.

Use of inappropriate covers can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note. Do not use unsuitable hob guards that prevent children from accessing hob. Use of unsuitable hob guards can cause accidents.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated room. Before you install and use the appliance, carefully read the operating instructions.
- Children shall not play with the appliance.
Hot burners, grids, pots with hot liquids may cause burns to children.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- The power cord wall plug should be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- Make sure that liquids do not boil over onto the burners.
- If there is damage to the appliance it can be reused after the defect is repaired by a trained professional.
- Do not open the valve on the gas connection or the valve on the gas cylinder before you make sure that all valves are closed.
- Do not allow liquids to boil over onto the burners and avoid burner contamination. Soiled burners must be cleaned and dried immediately after cooling.
- Do not place pots directly on the burners.
- Do not place pots weighing more than 5 kg on the grid over one burner or more than 25 kg on the entire grid. Do not place one pot on two burners.
- Do not hit the knobs or burners.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repair the appliance.
- Do not open the gas valves if you do not have a lighted match or an igniter in your hand.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- Do not alter the appliance to allow it to be used with a different type of gas, or move the appliance to another place nor make any modifications in the gas supply system. These must be carried out by a qualified installer only.

NOTES ON SAFETY

- Do not allow young children and persons who have not read the operating instructions to use the appliance.
- **IF YOU SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:**
light matches, smoke, turn on or off any electrical devices (door bell, light switch, etc.) and use other electrical or mechanical equipment that can produce an electrical or impact spark. In such a case, immediately close the valve on the gas cylinder or the gas system shut-off valve, ventilate the room and call a qualified person to remove the cause of the leak.
- In the event of any technical fault, immediately unplug the appliance (following the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not connect any antenna cables, e.g. radio receivers to the gas system
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking system, immediately shut off the gas supply using the shut-off valve.
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking gas cylinder valve: cover the cylinder with a wet blanket to cool it and close the valve on the cylinder. Once cooled, move the gas cylinder out to the open air. Do not reuse the damaged gas cylinder.
- If you do not use the appliance for a few days, close the gas system main valve, and after each use in case of a gas cylinder.
- Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy responsibly not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

Cookware base should never be smaller than cooking zone.

- **Ensure that heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)**

- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**

For long cooking times, turn off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

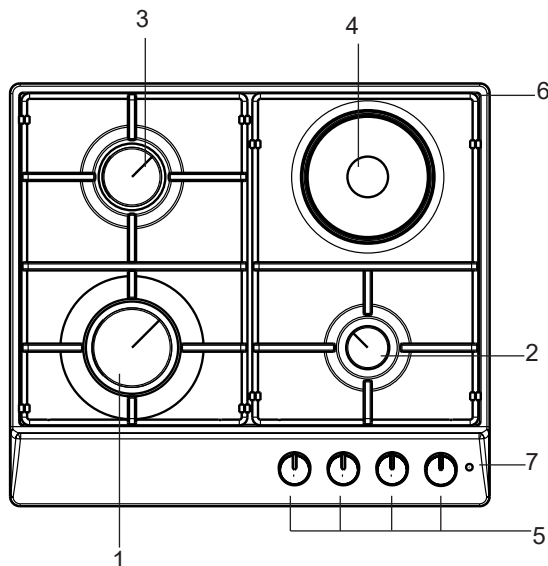
This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Gas hob



- 1,2,3 - burners
- 4 - electric cook zone
- 5 - burner knobs
- 6 - grids
- 7 - light indicator

SPECIFICATION

- height 103 mm
- depth 520 mm
- width 590 mm
- weight of the appliance 9,8 kg

The appliance is equipped with burners:

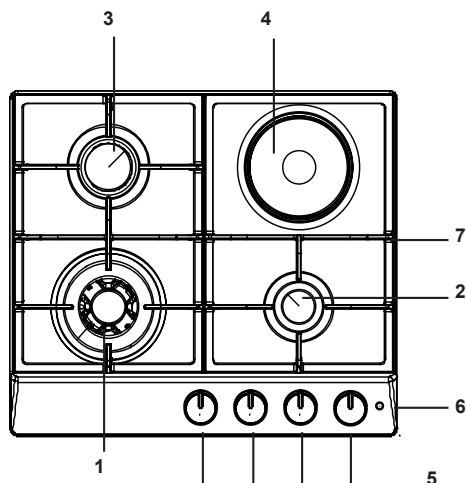
- 1 - large burners, heat load - 2,8 kW
- 2 - medium burners, heat load - 1,8 kW
- 3 - small burner, heat load - 1,0 kW
- 4 - cooking zone - Ø 140 - 1,0 kW

Gas category: HU II 2HS3B/P
BG,HR II2H3B/P
SI II2H3+

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Gas hob



- 1,2,3 - burners
- 4 - electric cook zone
- 5 - burner knobs
- 6 - grids
- 7 - light indicator

SPECIFICATION

- height 103 mm
- depth 520 mm
- width 590 mm
- weight of the appliance 9,8 kg

The appliance is equipped with burners:

- 1 - wok burners, heat load - PG*4.7* 2,8 κBt / PG*4.71* κBt 3,5
- 2 - medium burners, heat load - 1,8 kW
- 3 - small burner, heat load - 1,0 kW
- 4 - cooking zone - Ø 145 - 1000 W

Gas category: HU II 2HS3B/P
BG,HR II2H3B/P
SI II2H3+

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

INSTALLATION

The following instructions are intended for a qualified professional installer. These instructions are intended to provide the most professional installation and maintenance of the appliance.

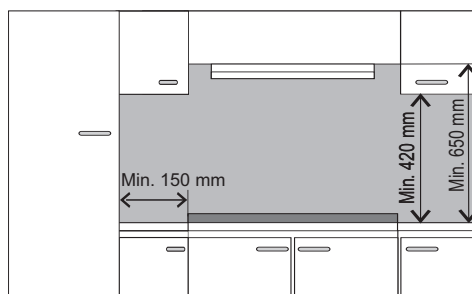


- Before you install the appliance, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance configuration is appropriate.
- Configuration details are given on the appliance nameplate.
- This appliance is not connected to flues. The appliance must be installed and connected in accordance with the current regulations. In particular, consideration must be given to the applicable requirements for ventilation.



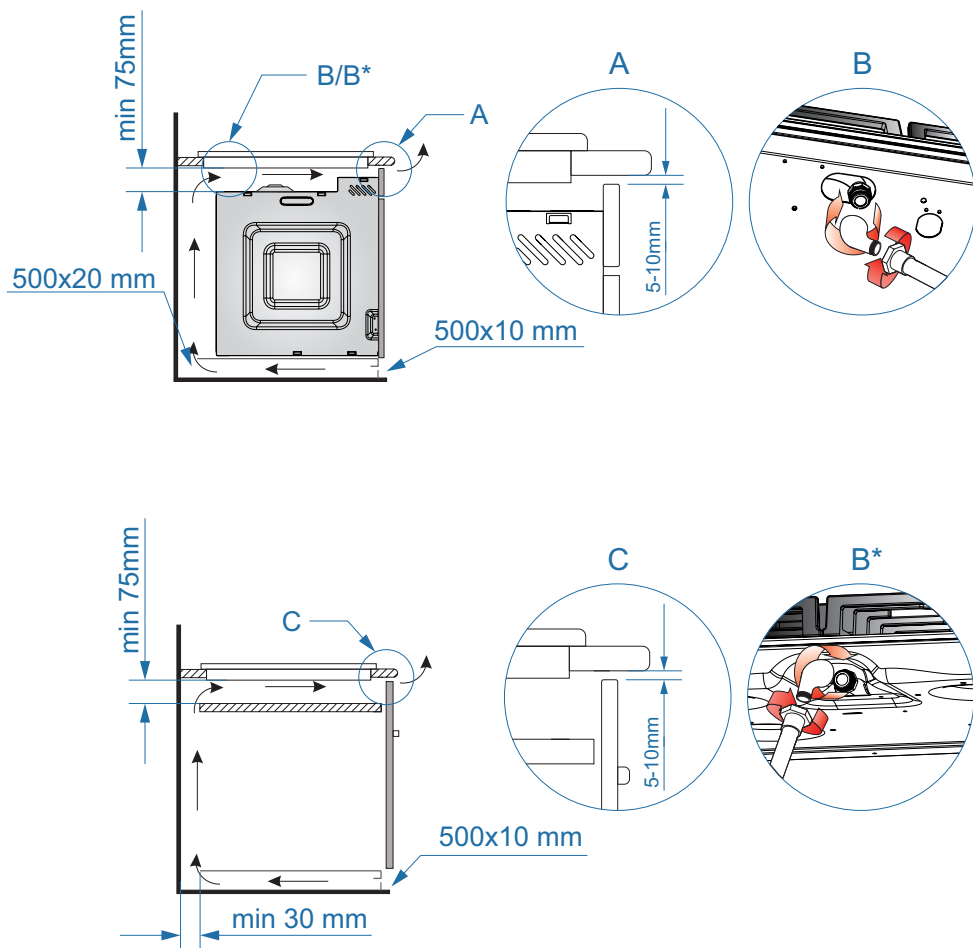
Requirements for the place of installation

- Kitchen should be dry, airy and well ventilated according to the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to extract the combustion gases outside the room. The ventilation system must include a ventilation grille or a hood. Hoods must be installed in accordance with the accompanying operating instructions.
- The room should also allow air supply which is necessary for the correct combustion of gas. The air supply should be not less than 2 m³/h per 1 kW of the burners power. Natural airflow from the outside may be provided or through a duct with a cross-section of at least 100 cm², or indirectly from the adjacent rooms that have ventilation ducts leading outside.



INSTALLATION

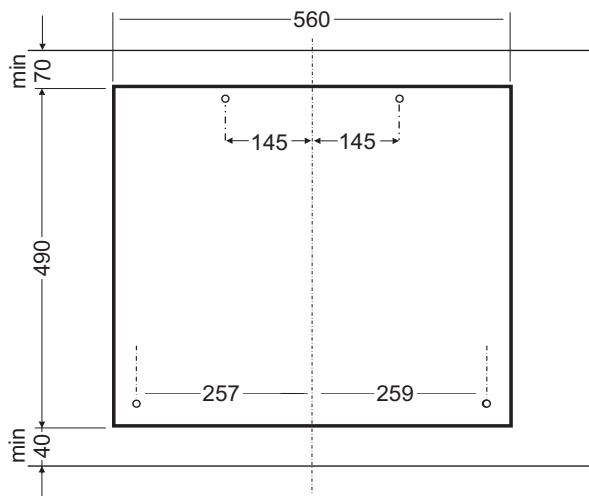
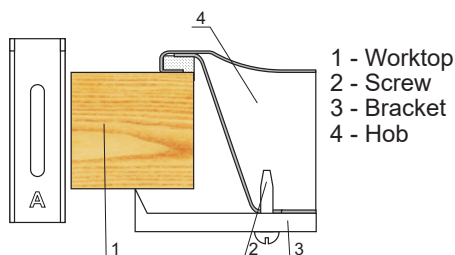
Install gas hob



*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

- prepare an opening in the worktop of a kitchen cabinet, as per the installation drawing
- connect the hob to a gas and electrical system in accordance with the instructions supplied,
- loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob,
- remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- position fixing brackets (Fig.) perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly,
- once you install the hob in the worktop, check if it operates, especially the flame failure cut-off and igniter.



The hob has a fixed-mounted cable with a neutral contact and may only be connected to a 230 V ~ 50 Hz socket with grounding pin. Socket power circuit should be protected with a 16 A fuse.

INSTALLATION

Tips for the installer

The installer must:

- **Have** appropriate qualification
- **Read** the information on the nameplate or information sticker concerning the type of gas, for which the appliance is intended. This information must be compared with the gas supply specification at the place of installation.
- **Check**
 - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room.
 - tightness of gas fittings.
 - proper operation all the functional components.
- **For proper operation of igniters and flame failure cut-off device**, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
 - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
 - In the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
 - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- **Provide the user** with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. The LPG (propane-butane) hob version has the connector terminated with a hose tip $\varnothing$ 8 x 1 mm.

Gas supply hose should not touch the metal parts of the cover.



ENSURE the connections are tight.

Once you install the appliance, check all connections for leaks, for example using soapy water. Do not use fire to check the connections.



Carefully read the operating instructions supplied and follow all guidelines.

CAUTION!

You are dealing with gas. The appliance must be supplied with the type of gas specified by the manufacturer.

Only a qualified person must install the appliance.

Information on the type of gas for which the appliance is designed is given on the nameplate.



CAUTION!

Only a qualified person must connect the appliance to a liquid gas cylinder or an existing system, following all safety regulations.

INSTALLATION

Adapt the hob to a particular type of gas

This may be performed by an installer with the appropriate qualifications only.

If the gas, which the hob will be supplied with is different from the gas type specified by the manufacturer, i.e. G20 20 mbar, replace the burner nozzles and adjust the flame.

CAUTION!

Hobs supplied by the manufacturer are fitted with burners designed for the gas specified on the nameplate and in the warranty.

Nameplate is located on the bottom of the housing and lists information on the type of gas the appliance is intended for.

In order to adapt the hob to another gas type:

- replace the nozzles (see table),
- adjust the valves for a reduced flow.

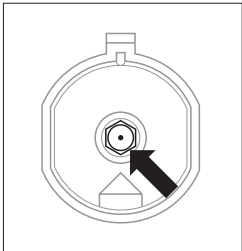
INSTALLATION

Somipress burner. (indicated "Somipress" on the burner body)

Type of gas	Burner			
	auxiliary	medium	large	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



Once converted, place a sticker indicating the gas type for which the appliance is intended.



Replace burner nozzle: unscrew the nozzle using a special wrench no. 7 and replace with a new one suitable for the new gas type (see table above).



Adjust the valves for a reduced flow.

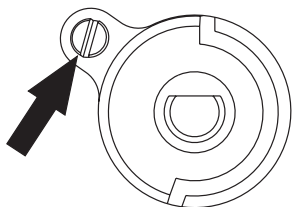
Burners	Flame	Convert the appliance from LPG to natural gas	Convert the appliance from natural gas to LPG
Top burners	Full flame	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	Economic flame	Gently loosen the adjusting screw and adjust the flame.	Slightly tighten the adjusting screw, check the flame stability and size.

INSTALLATION

► Adjust the valves

To adjust the valves turn the burner knob to "economic flame" position and ignite the flame.

For COPRECI valves, remove the hob and adjust the size of an economic flame with a screwdriver.



In order to check the flame, heat up the burner on a full flame for about 10 min., and then turn the burner knob to an economic flame position. The flame should not go out or jump on the nozzle. However, if it does, readjust of the valves.



Conversion of the appliance to a different gas type than specified by the manufacturer on the nameplate or purchasing an appliance that is intended for a different gas type than provided in the building, is entirely up to the user and installer.

OPERATION

Burner operation

To achieve significant energy savings, use the appliance as instructed in these operating instructions, make the appropriate adjustments and use suitable pots.

Potential energy savings:

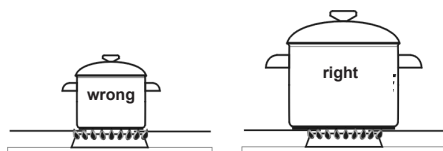
- up to 60%, when using appropriate pots,
- up to 60%, when using the appliance according to the instructions and correctly adjusting the flame when cooking.

Keeping the burners clean is crucial to an efficient energy consumption by the appliance (especially the flame outlets and nozzles).

Choice of cookware

Make sure that the diameter of the bottom of the pot is always slightly larger than the crown of the burner flame, and the pot itself is covered with a lid. It is recommended that the pot diameter is approximately 2.5 - 3 times larger than the burner:

- small burner — pot diameter of 100 to 140 mm,
- medium burner — pot diameter of 140 to 220 mm,
- large burner — pot diameter of 200 to 240 mm
- wok burner — pot diameter of 220 to 260 mm
- the pot height should not be greater than its diameter



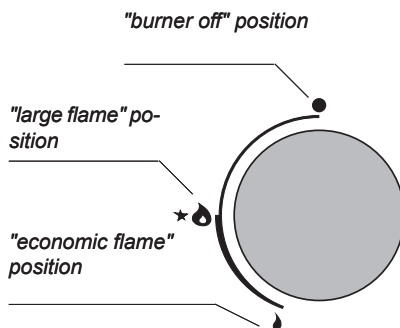
Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time.



Do not use cookware that protrude over the edges of the hob.

Burner control knob

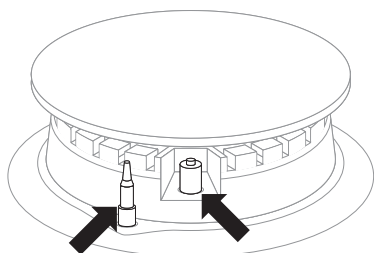


OPERATION

Using the hob equipped with igniter knobs ("Zp" model)

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position 
- hold the knob until gas ignites
- once flame ignites, release the knob and adjust flame size.

Using the hob equipped with a flame-failure cut-off device ("Zt" model)



In hobs equipped with a flame-failure cut-off device, hold the pushed down knob in the "large flame" position for approximately 10 seconds to activate the a flame-failure device .



Repeat the above step if flame does not ignite.

If flame is extinguished, the flame-failure device will cut off gas supply within about 60 seconds.

You can open and control the gas supply to the burners using knobs with flame-failure cut-off device (Zt models).

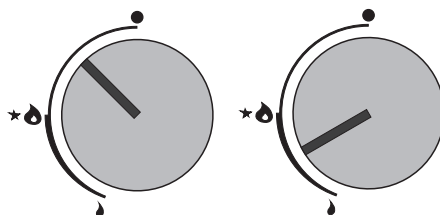
Adjust flame

Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

 large flame

 small flame ("economic")

● burner off (no gas supply)



Wrong

Right

This example shows you and to operate the knob and adjust flame size.

To optimise cooking set the knob to  "large flame" initially to boil your food, then set it to  "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.



Do not place the knob between the ● burner off and large  flame position.

OPERATION

Switch on the appliance:

By turning the correct knob (4) activate the selected cooking zone (5). Pilot light (7) will come on. You can now set the heat setting by turning the knob in the desired position. The heating elements are controlled by knobs allowing you to set the appropriate heat setting. The system uses the power effectively according to your needs, without causing a loss.

Before using the appliance for the first time

Before first use, heat up the cooking zones for 4 minutes without cookware.



Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.

Operating cooking zones. How to save energy?



Fig. 4



A



B



C

Fig. 5

Using cookware of correct size saves energy. Bases of cookware of correct size should be thick and have roughly the same diameter as the cooking zone to achieve optimum heat transfer. (Fig. 4).

How is energy lost?

Fig. 5A The pot is too small for the selected cooking zone.

Fig. 5B The pot base is not flat (it is convex).

Fig. 5C The lid is not properly aligned.

Please kindly note the following:

- do not operate a cooking zone without cookware,
- use only the cookware with clean and dry base,
- never cook food in plastic cookware,
- do not put plastic items (spoons, forks, etc.) on a hot cooking zone
- always use cookware with a lid, and make sure that lid does not protrude outside the pot's rim and condensation does not leak on the hob,
- protect cooking zones against corrosion,
- turn off the cooking zones 5 - 10 minutes before removing cookware.

OPERATION

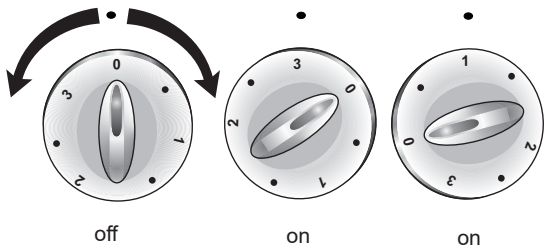


Fig.6

Symbols on the knobs correspond to cooking zones which they control. The cooking zone is off if:

- “0” on the knob is aligned with the vertical line marked on the control panel.
 - marking on the knob is aligned with „0” on the control panel.
- The heat setting can be adjusted by turning the knob left or right. When cooking zone operates, a pilot light is on.

Knob setting	Examples of cooking application
3	rapid heating, cooking, frying
•	frying meat and fish
2	simmering or frying
•	cooking soups and large quantity of food
1	cooking potatoes
•	stewing vegetables
0	off



Remarks on the use of cooking zones

Depending on the type, the hob may be fitted with standard or fast cooking zones. Cooking and frying on the standard and fast cooking zones
Fast cooking zone has greater power than standard cooking zone. For easy distinction its is marked with a red ring. The ring could gradually burn out.

Cooking

Set the knob to position 3 at the beginning of the cooking, then to maintain the boil set it to position 1. Heat setting can be changed as required (see table).

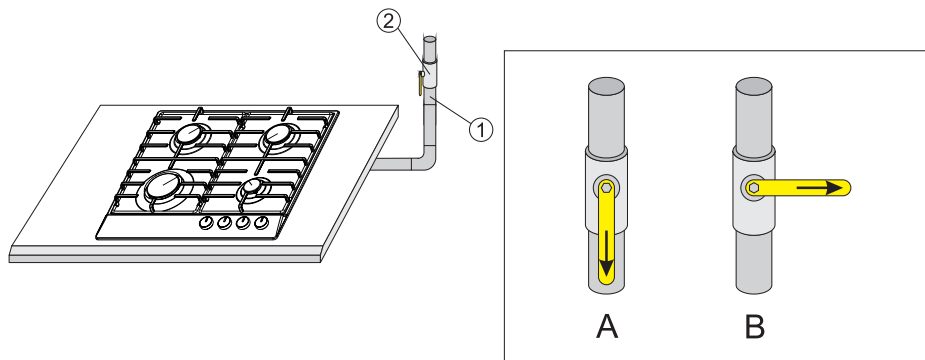
Frying

Set the knob to position 3 to heat up the fat, then to add the meat and reduce the setting to position 2. Heat setting can be changed as required (see table).

OPERATION

In the event a gas leak risk

- 1 gas system
- 2 gas system shut-off valve
- A valve "open"
- B valve "closed"



In the event of a fault

- turn off the burners
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the kitchen
- report the fault to a service centre or a qualified gas fitter to have it repaired
- do not use your gas hob until the fault has been repaired.



Some minor faults may be repaired by the user, according to the instructions supplied.

BURNER does not ignite, I can smell leaking gas

- close the burner valves
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the room
- remove the burner
- clean and purge the flame outlets
- replace the burner
- retry to ignite the burner

NO FLAME? HAVE THE APPLIANCE REPAIRED!

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning or other maintenance work, always unplug the appliance or use the main electrical system circuit breaker to cut off power. Do not begin cleaning until the hob has cooled. Do not use abrasive scouring powders. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.

Cooking zones

- Contamination (ie, burnt food residue) should be removed from the cooking zone surface using a soft cloth (never wash or scrub the black surface of the cooking zones). Cleaned the decorative stainless steel rings with a detergent or mildly abrasive cleaner, then wipe dry.

Regularly rub the cooking zone surface with white mineral oil or silicone. Do not use animal or vegetable fats, butter, lard, oil, etc.

Hob surface

- Use mild detergents to wash enamel surfaces. When cleaning do not use abrasive cleaners such as scouring powders, pastes, abrasive stones, pumice, metal scrubbers, etc.
- Thoroughly clean the stainless steel hob before use. Especially make sure to remove any adhesive residue or self-adhesive tape applied when the appliance was packaged.
- Clean the hob after each use. Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

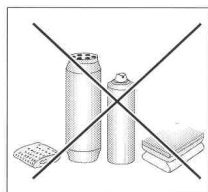
Regular inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty

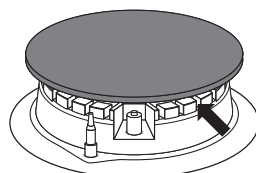
expires, have authorised service inspect the appliance every two years,

- repair any operational faults,
- carry out periodic maintenance of the hob,



Burners, hob grid

- If the burners and grid become soiled, remove them from the hob and wash in warm water with some dishwashing liquid. Wipe dry. Once the grid is removed, thoroughly clean the area under the burner and wipe it dry with a soft cloth. Flame outlets and burner head must be clean at all times, see figure below. Clean the gas nozzles using a thin copper wire. Do not use steel wire or ream the holes.



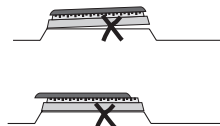
All burner parts must be always dry. Water droplets may block the gas flow and cause the burner to operate incorrectly.

Make sure that burner is correctly re-assembled after cleaning.

CORRECT



INCORRECT



TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
2.Burner does not ignite	- soiled flame outlet	- close the gas shut-off valve, close the burners valves, ventilate the room, remove the burner, clean and clear out the flame outlets
3.Igniter does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
	- no power	- open the gas supply valve
	- soiled (greasy) igniter	- clean the igniter
	- burner knob pushed down not long enough	- hold down the knob until you see a full flame around the burner crown
4.The flame goes out when igniting the burner	- burner knob released too soon	- hold the knob down for longer in a "large flame" position

STIMATE CLIENT,

Plita Hansa reprezintă combinația dintre ușurința de manipulare și eficiența perfectă. După ce veți citi aceste instrucțiuni nu veți avea nici un fel de probleme cu utilizarea plitei.

Înainte de a fi împachetată, plita care a părăsit terenul fabricii a fost verificată minuțios la posturile de control din punct de vedere al parametrilor de siguranță și funcționalitate.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a porni dispozitivul. Respectarea indicațiilor din aceasta vă protejează de utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

*Instrucțiunile trebuie păstrate și depozitate în așa fel încât să le aveți mereu la îndemână. **Trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile de utilizare pentru a evita accidentele.***

Atenție!

Dispozitivul poate fi deservit numai după citirea / înțelegerea prezentei instrucțiuni.

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 și periculoase.

Producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări care nu influențează modul de funcționare 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

Informații de bază.....48
Indicații cu privire la siguranță.....51
Descrierea produsului.....55,56
Informații tehnice.....55,56
Instalare (instrucțiune pentru instalator).....57
Desevire.....64
Curățarea și întreținerea.....68
Cum procedăm în caz de avarie.....70

INDICAȚII CU PRIVIRE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

Observație. Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilității 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 excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

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

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

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

INDICAȚII CU PRIVIRE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

Pentru curățarea plitei nu puteți folosi echipamentul pentru curățare cu ajutorul aburilor.

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

Atenție. Utilizați numai plăcile de protecție 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 și utilizare citiți instrucțiunea de utilizare.
- Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu echipamentul. Mai ales arzătoarele de la suprafață, grătarele, vasele cu lichide fierbinți pot fi cauza de opărire a copilului.
- Trebuie să fiți atenți ca, cablul electric de conectare a echipamentului mecanizat să nu atingă suprafețele fierbinți ale aragazului.
- După ce instalați aragazul, ștecherul 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 și grăsimile pot lua foc din cauza supra-încălzirii.
- Acordați 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 deschideți supapa de pe alimentarea cu gaz sau robinetul buteliei fără a verifica preliminar dacă toate robinetele sunt închise.
- Nu permiteți inundarea arzătoarelor și murdărirea acestora. Cele murdare trebuie curățate și 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 arzătoare concomitent.
- Nu loviți butoanele și 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 aveți 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 și realizarea de modificări în instalația de alimentare. Aceste operațiuni pot fi realizate de către un instalator autorizat.

INDICAȚII CU PRIVIRE LA SIGURANȚĂ

- Nu lăsați în apropierea aragazului copii și persoanele care nu au citit instrucțiunea de deservire.
- **ÎN CAZUL ÎN CARE EXISTĂ PERICOL DE SCURGERE A GAZULUI NU SE PERMITE:** aprinderea chibriturilor, fumatul, pornirea și oprirea dispozitivelor de recepție electrice (sonerie sau întrerupătoare pentru lumină) sau folosirea altor dispozitive electrice și mecanice care conduc la apariția unei scântei electrice sau de impact. În acest caz trebuie să închideți imediat robinetul de pe butelia cu gaz sau robinetul care taie instalația de gaz și apoi trebuie să ventilați încăperea și să chemați persoana care este autorizată cu îndepărtarea cauzei. • În orice situație cauzată de o defecțiune tehnică, trebuie să deconectați sursa de alimentare cu curent electric a aragazului (folosind principiul de mai sus) și să notificați defectul pentru reparare.
- Este interzisă racordarea la instalația de gaz a cablurilor de antenă de ex. pentru aparatele radio.
- În cazul aprinderii gazului care se scurge din instalația care nu este etanșă trebuie să închideți imediat aprovizionarea cu gaz cu ajutorul robinetului de închidere.
- În cazul în care se va aprinde gazul care se scurge din robinetul neetanș al buteliei cu gaz trebuie: să puneți pe butelie un pled umed pentru a răci butelia și apoi trebuie să închideți robinetul de pe butelie. După ce s-a răcit, butelia trebuie scoasă din încăperea în spațiu liber. Este interzisă folosirea repetată a buteliei defecte.
- În cazul în care aragazul nu va fi folosit timp de câteva zile trebuie să închideți robinetul principal de pe instalația de gaz, iar atunci când butelia este folosit acest robinet trebuie închis de fiecare dată.
- Atenție! În cazul în care cablul de alimentare ne-detășabil 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 și copt conduce la emanarea de căldură și umiditate în încăperea în care este instalat. Trebuie să vă asigurați că, bucătăria este bine aerisită; trebuie să deschideți orificiile de aerisire naturale sau să instalați echipamente pentru aerisire mecanică (hotă de bucătărie cu dispozitiv de aerisire mecanic).
- Folosirea de lungă durată și intensivă a dispozitivului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu prin deschiderea ferestrei sau o aerisire mult mai eficientă, de ex. sporirea eficienței aerisirii mecanice, în cazul în care aceasta este folosită.

CUM SĂ ECONOMISIȚI ENERGIE



Persoanele care folosesc energia în mod responsabil nu influențează pozitiv doar bugetul familiei ci acționează conștient în favoarea mediului înconjurător.

Ajutați și dumneavoastră, economisiți energia electrică! Pentru a face acest lucru procedați în felul următor:

- **Folosiți vase de gătit corespunzătoare.**

Vasul pentru gătit nu trebuie să fie niciodată mai mic decât coroana flăcării arzătorului.

Trebuie să țineți minte să acoperiți vasele cu capace.

- **Trebuie să aveți grijă ca, arzătoarele, grătarele și placa de sub arzătoare să fie curate.**

Murdăria împiedică transmiterea de căldură – murdăria arsă și persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanțe care dau-nează foarte mult mediului înconjurător.

O atenție deosebită trebuie acordată în ceea ce privește curățenia din zona orificiilor pentru trecerea flăcărilor de pe arzătoare și duzele deschise ale acestora.

- **Evitați „privitul în oale” inutil.**

- **Nu incorporați plita în imediata apropiere a frigiderului/congelatorului.**

Consumul de energie electrică crește inutil datorită acestora.

DESPACHETARE



pe timpul transportului dispozitivul este protejat împotriva deteriorării de către ambalaj. Vă rugăm ca după ce despachetați dispozitivul să aruncați elementele ambalajului astfel încât acest lucru să nu dăuneze mediului înconjurător.

Toate materialele folosite pentru ambalaj nu dăunează mediului sunt 100% reciclabile și au fost marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! Materialele din ambalaj (sacii din polietilenă, bucățile 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 și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice folosite cu simbolul containerului pentru deșeuri tăiat.

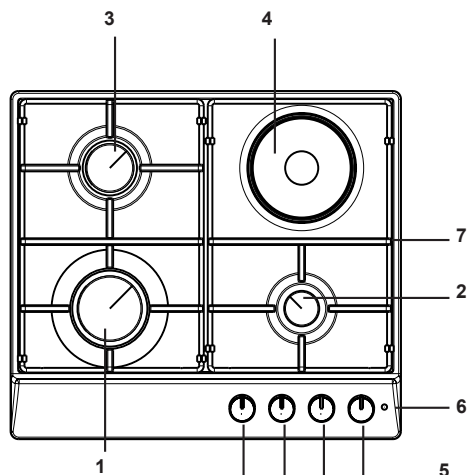
Acest marcaj informează că echipamentul acesta după perioada în care a fost utilizat nu poate fi aruncat împreună cu gunoiul menajer.

Utilizatorul este obligat să-l predea la punctele de primire a echipamentelor electrice și electronice folosite. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente.

Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice asigură eliminarea consecințelor dăunătoare pentru sănătatea oamenilor și a mediului înconjurător, care reies din prezența unor substanțe periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestui tip de echipament.

DESCRIERE PRODUS

Plita pe gaz BHMI610*, 10/029



- 1,2,3 - Arzătoare de suprafață
- 4 - Suprafețe de încălzire
- 5 - Butoanele arzătoarelor cu aprindere electrică arzătoare
- 6 - lampa de control
- 7 - grătar sub vase

DATE TEHNICE

- înălțime 103 mm
- adâncime 520 mm
- lățime 590 mm
- greutatea aragazului 9,8 kg

Plita este echipată cu arzătoare:

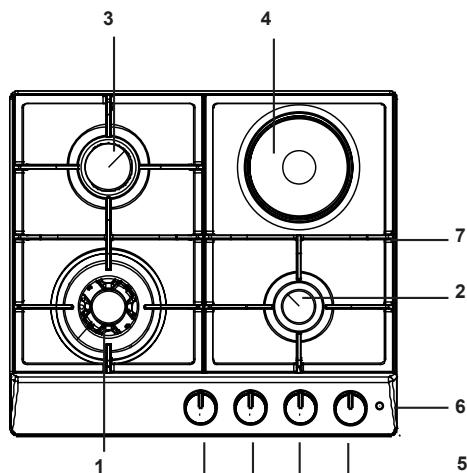
- | | |
|---|------------------|
| 1 - arzător mare, sarcina de căldură | - 2,8 kW |
| 2 - arzătoare medii, sarcina de căldură | - 1,8 kW |
| 3 - arzător mare, sarcina de căldură | - 1,0 kW |
| 4 - suprafață de încălzire | - Ø 140 – 1,0 kW |

Plita posedă racord pentru țevă - G 1/2"

(*) Marcarea culorii plăcii: R-inoxidabilă, W-albă, S-neagră

DESCRIERE PRODUS

Plita pe gaz BHMI611*



- 1,2,3 - Arzătoare de suprafață
4 - Suprafețe de încălzire
5 - Butoanele arzătoarelor cu aprindere electrică arzătoare
6 - lampa de control
7 - grătar sub vase

DATE TEHNICE

- înălțime 103 mm
- adâncime 520 mm
- lățime 590 mm
- greutatea aragazului 9,8 kg

Plita este echipată cu arzătoare:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 - WOK mare, sarcina de căldură | - PG*4.7* 2,8 kBT / PG*4.71* kBT 3,5 |
| 2 - arzătoare medii, sarcina de căldură | - 1,8 kW |
| 3 - arzător mare, sarcina de căldură | - 1,0 kW |
| 4 - suprafață de încălzire | - Ø 140 – 1,0 kW |

Plita posedă racord pentru țevă - G 1/2"

(*) Marcarea culorii plăcii: R-inoxidabilă, W-albă, S-neagră

INSTALARE

Instrucțiunile 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.

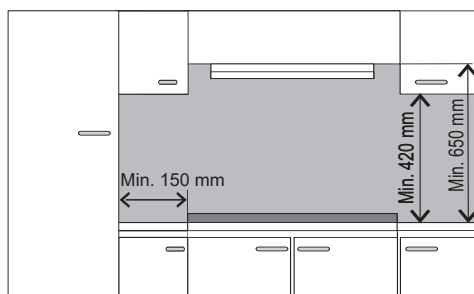


- Înainte de instalare, asigurați-vă dacă, condițiile locale de distribuție (tipul și presiunea gazului) și setarea dispozitivului sunt corespunzătoare.
- Condițiile de amplasare ale acestui dispozitiv sunt menționate pe plăcuța de fabricație.
- Acest dispozitiv nu este conectat la conducte de evacuare 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.



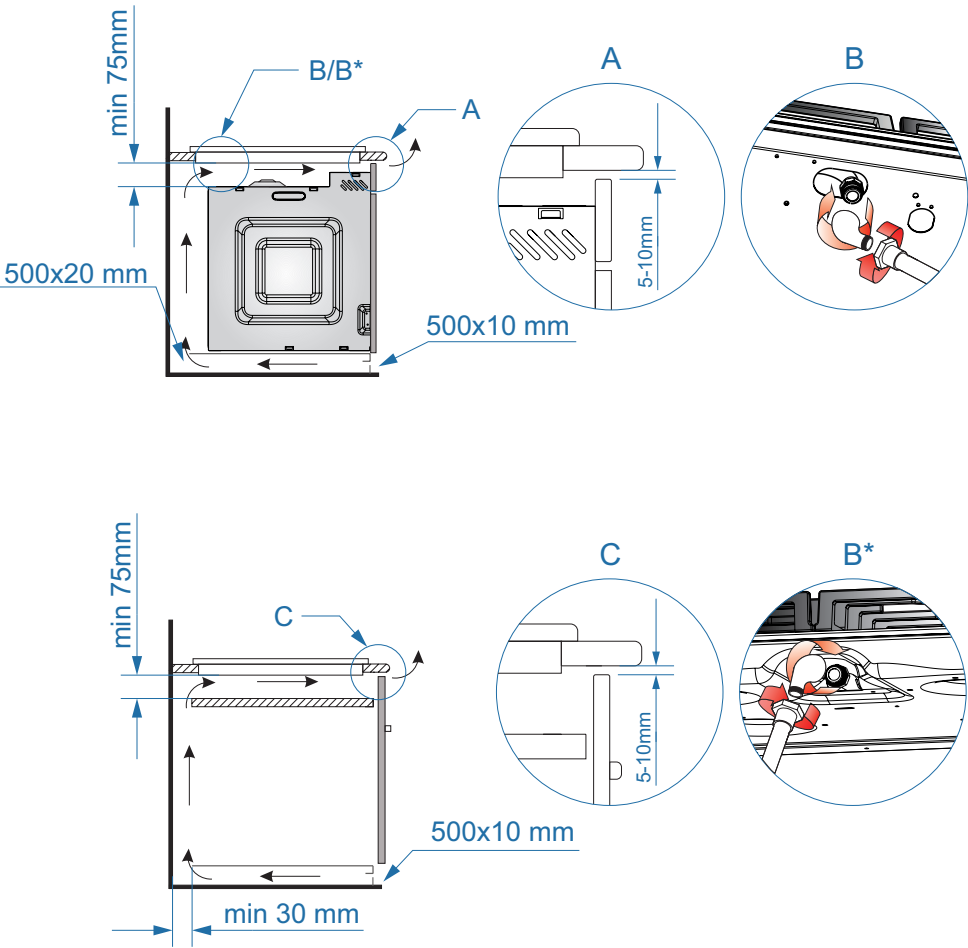
Amplasarea plăcii

- Bucătăria trebuie să fie uscată și aerisită și trebuie să aibă o instalație de aerisire adecvată în conformitate cu reglementările tehnice în vigoare.
- Încăperea trebuie să fie echipată în sistem de ventilație care va evacua gazele de ardere care iau naștere în timpul procesului de ardere. Această instalație trebuie să fie formată dintr-o gură de aerisire sau hotă de bucătărie. Hotele de bucătărie trebuie montate în conformitate cu indicațiile de pe instrucțiunile 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 $2\text{m}^3/\text{h}$ pentru 1 kW puterii arzătoarelor. Aerul poate fi furnizat ca rezultat al fluxului direct din exterior printru canal cu o secțiune transversală de min. 100cm^2 sau indirect din încăperile alăturate care sunt echipate cu canale de ventilație care ies în exterior.



INSTALARE

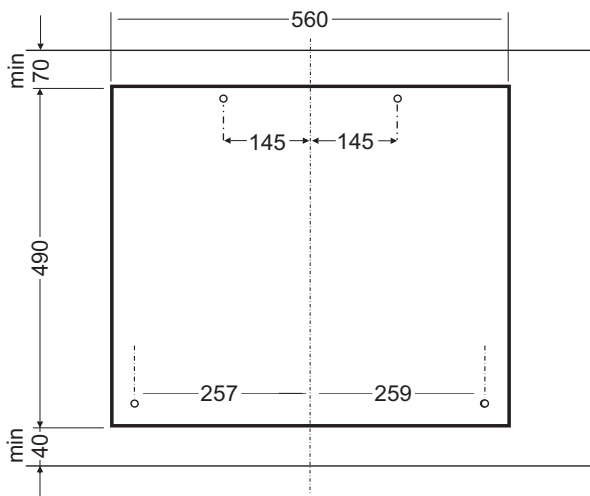
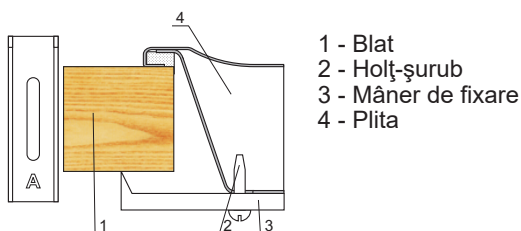
Instalarea plitei



*optional

INSTALARE

- pregătiți locul (orificiul) pe blatul dulapului în conformitate cu schema de montare
- realizați racordul plăcii la rețeaua de alimentare cu gaz și cea electrică în conformitate cu instrucțiunea de deservire a aragazului,
- strângeți ușor mânerele de sub plită,
- curățați blatul de praf, introduceți plita în orificiu și apăsați-o cu putere în jos spre blat,
- amplasați mânerele de fixare (fig.) perpendicular pe muchia plăcii și strângeți-le până la maximum,
- după montajul plăcii pe blat trebuie să verificați modul de funcționare a acesteia, și în principal sistemul de siguranță împotriva scurgerilor de gaz și sistemul de aprindere electrică a arzătoarelor.



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

Indicații pentru instalator

Instalatorul trebuie:

- **Să posede** autorizația de montare a dispozitivelor care funcționează folosind gazul
- **Să ia la cunoștință** informațiile care se găsesc amplasate pe plăcuța de fabricație a aragazului și pe eticheta care cuprinde informații cu privire la tipul de gaz pentru care este adaptată. Informațiile acestea trebuie comparate cu, condițiile de livrare a gazului la locul unde va fi instalată.
- **Să verifice**
 - eficiența ventilației și anume schimbul de aer din încăpere.
 - etanșeitatea legăturilor fittingurilor pentru gaz.
 - eficiența de funcționare a tuturor elementelor funcționale.
- **Pentru funcționarea corectă a dispozitivelor de aprindere și a protecției împotriva scurgerii gazului, trebuie să regleze** setările butoanelor cu ajutorul șaiabelor atașate,
 - să verifice funcționarea dispozitivelor de aprindere și a protecției împotriva scurgerii gazului,
 - în cazul unei funcționări defectoase, dați la o parte butonul, realizați reglajul prin introducerea șaibei (șaiabelor) pe domul supapei,
 - după ce reglajul a fost realizat sistemul trebuie protejat cu ajutorul șaibei de strângere și apoi trebuie pus la loc butonul.
- **Să elibereze beneficiarului** adevărul de racordare a aragazului și să-l familiarizeze cu deservirea acesteia.

Atenție!

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

Placa posedă un ștuț de racordare cu filet cu un diametru R 1/2" care este destinat pentru conectarea la instalația de gaz. În versiunea pentru gazul lichid (propan-butan) pe ștuțul de racordare este înșurubată o duză pentru furtun $\varnothing 8 \times 1$ mm.

Conducta de alimentare cu gaz nu trebuie să atingă părțile din metal ale elementului protector.



ACORDAȚI ATENȚIE: la păstrarea etanșeității conectărilor.

Atenție!

În cazul în care în timpul exploatarei se va ivi nevoia de înlocuire a reductorului, aragazul trebuie să aibă realizată revizia tehnică care va cuprinde supapele de gaz și modul de funcționare a sistemului de siguranță împotriva scurgerilor de gaz.

După ce instalarea plitei a luat sfârșit trebuie să verificați etanșeitatea tuturor conectărilor folosind în acest scop, de ex. apă cu săpun. Pentru verificarea etanșeității este interzisă folosirea focului.



Vă rugăm să citiți cu atenție cu-prinsul instrucțiunii de deservire și să procedați în conformitate cu indicațiile conținute de aceasta.

ATENȚIE!

Avem de a face cu gaz. De aceea plita trebuie să fie conectată la o instalație de gaz pentru acel tip de gaz pentru care a fost destinată din fabricație.

Plita trebuie să fie conectată doar de către un instalator care posedă autorizații corespunzătoare.

Informația cu privire la tipul de gaz pentru care este adaptată plita din fabricație se află pe plăcuța de fabricație.

INSTALARE

Adaptarea plăcii la un anumit tip de gaz

Această operație poate fi efectuată numai 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 fabricație, și nume G 20 (GZ 50) 20 mbar, trebuie schimbate duzele arzătoarelor și trebuie realizat reglajul flăcării.

ATENȚIE!

Plăcile furnizate de producător posedă arzătoare adaptate din fabricație pentru arderea gazului trecut pe plăcuța de fabricație cât și pe foaia de garanție.

Plăcuța de fabricație este amplasată pe partea de jos a elementului protector inferior și conține informația cu privire la tipul de gaz pentru care este destinat aragazul.

Pentru a adapta aragazul la arderea altui tip de gaz trebuie să:

- schimbați duza (vezi tabelul),
- reglați fluxul micșorat al supapelor.

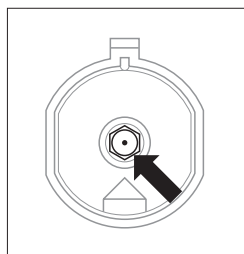
INSTALARE

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 direcție trebuie să lipiți o etichetă care va oferi informații cu privire la tipul de gaz pentru care este adaptată această plită.



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

Reglarea fluxului micșorat al supapelor.

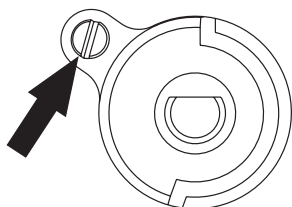
Arzătoarele	Flacără	Trecerea de la folosirea gazului lichid la gazul natural.	Trecerea de la folosirea gazului natural la gazul lichid.
Arzătoarele de suprafață	Flacără completă	Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.	Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.
	Flacără economică	Șurubul de reglare trebuie deșurubat delicat și apoi trebuie reglată mărimea flăcării.	Șurubul de reglare trebuie înșurubat delicat, verificați mărimea și stabilitatea flăcării

INSTALARE

Reglarea supapelor

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

În ceea ce privește supapele COPRECI trebuie dată la o parte plita de lucru și cu ajutorul șurubelniței trebuie reglată mărimea flăcării economice.



Pentru a verifica flacăra trebuie să încălziți arzătorul la flacăra completă timp de aprox. 10 min., și apoi să rotiți butonul supapei la flacăra economică. Flacăra nu trebuie să se stingă și nici să treacă pe duză. În cazul în care vreuna din aceste situații va avea loc trebuie să repetați reglajul.



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

DESERVIRE

Deservirea arzătoarelor de suprafață

Deservirea corectă, alegerea parametrilor corespunzători de funcționare cât și avaselor corespunzătoare permit obținerea unor economii semnificative de energie.

Economiile de energie sunt, respectiv:

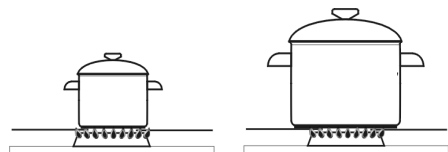
- de până la 60%, atunci când este bine ales vasul
- de până la 60%, în cazul unei deserviri corecte, care se referă la alegerea corespunzătoare a mărimii flăcării în timpul procesului de fierbere.

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

Alegerea vasului

Trebuie să acordați atenție faptului ca diametrul vasului să fie întotdeauna un pic mai mare decât coroana flăcării arzătorului, iar vasul propriu-zis să fie acoperit cu capac. Se recomandă ca diametrul vasului să fie de aproximativ 2,5 - 3 ori mai mare decât diametrul arzătorului, și anume pentru arzătorul:

- mic, vas cu diametrul de la 100 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
- înălțimea cratiței nu trebuie să fie mai mare decât diametrul acestuia.



GREȘIT

BINE

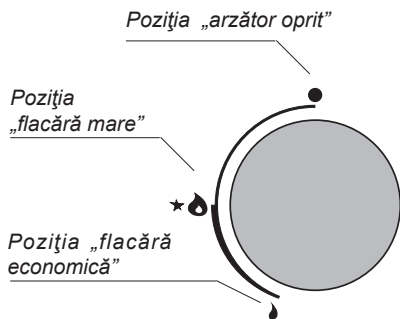
Capacul cratiței:

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



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

Butonul de comandă a funcționării arzătoarelor „Zt”

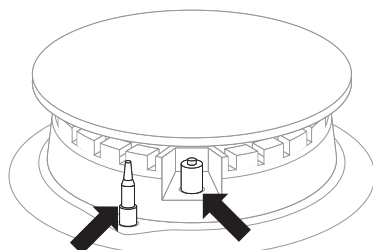


Utilizarea plăcii care posedă aprinzător electric în buton (marcaj Zp)

- apăsați butonul pentru arzătorul ales până ce veți simți rezistență și apoi rotiți-l spre stânga până la poziția "flacără mare"
- țineți apăsat până ce se va aprinde gazul
- după ce apare flacăra arzătorului ales puteți slăbi apăsarea pe buton și să fixați mărimea flăcării.

DESERVIRE

Utilizarea plăcii echipate cu sistem de siguranță împotriva scurgerii de gaz (marcaj „Zt”)



Supapa siguranta
arzato

Aprindere
piezoelectrica

În modelele plăcilor care sunt echipate cu sistem de siguranță împotriva scurgerii de gaz pentru arzătoare de suprafață trebuie, în timpul activităților de aprindere, să țineți apăsat până la maximum timp de 10 sec. butonul în poziția „flacără mare”  pentru ca acest sistem să înceapă să funcționeze.



În cazul în care nu ați reușit de prima dată trebuie să mai încercați o dată conform celor de mai sus.

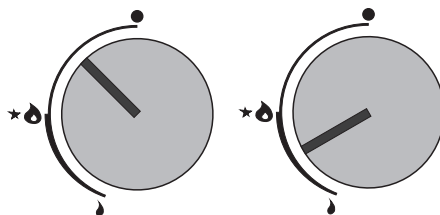
Protecția împotriva scurgerii gazului cauzează tăierea aprovizionării cu gaz atunci când nu este flacără, după o perioadă de circa 60 de secunde de la dispariția flăcării.

Aprovizionarea cu gaz a arzătoarelor de la suprafață este deschisă și reglată cu ajutorul butoanelor cu protecție împotriva scurgerii de gaz (versiunea Zt).

Alegerea flăcării „Zt”

Arzătoarele reglate corespunzător au flacără 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 deservirea corectă care are ca scop alegerea corectă a flăcării.

Modul corect de gătire se referă la setarea butonului arzătorului în poziția "flacără mare"  - cu scopul de a aduce mâncărurile la starea de fierbere și comutarea în poziția "flacără mică"  (economie de gaz) pentru susținerea procesului de fierbere. În funcție de nevoi există posibilitatea de setare a mărimii flăcării.



Este interzisă reglarea flăcării în intervalul între poziția arzător oprit ● și poziția flacără mare .

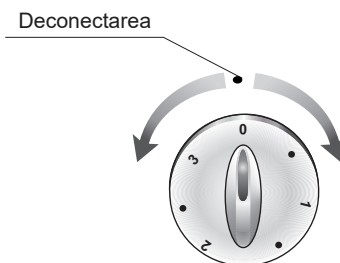
DESERVIRE

► Pînă la prima conectare a instalației

- Instalația trebuie bine curățată.
- Pînă la prima conectare a instalației se pot strecura mirosuri deaceea în încăperea unde se află instalația trebuie conectat sistemul de ventilare, sau de deschis geamul.
- Trebuie de efectuat operațiuni de deservire, respectînd indicațiile privind tehnica de securitate.

Conectarea zonei de încălzire selectate (4) se efectuează prin rotirea selectorului (5), moment în care se va conecta lampa de control (6), nivelul de încălzire a zonei se selectează prin rotirea selectorului.

- Min. Încălzirea
- 1 Legume înăbușite, fierbere lentă
- Fierberea supelor, a unei cantități mari de bucate
- 2 Prăjire lentă
- Prepararea cărnii și a peștelui la gril
- 3 Max. Încălzirea rapidă, fierberea rapidă, prăjirea
- 0 Deconectarea



Atenție !

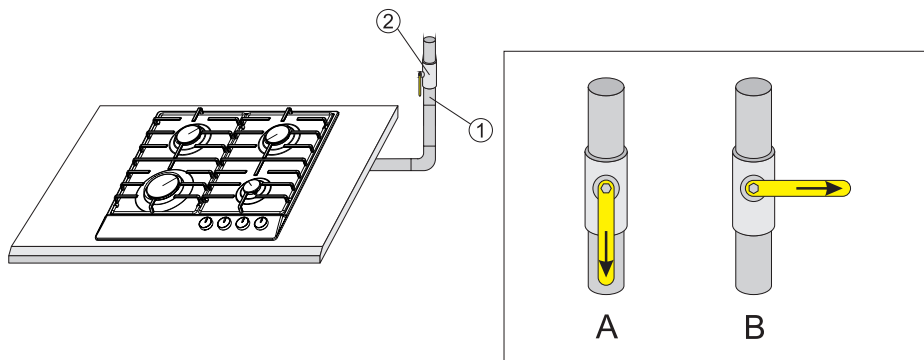
Atrageți atenție la:

- curățenia instalației – o instalație murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziți instalația de corozie,
- deconectați instalația înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsați fără atenție pe instalația conectată, vase cu bucate preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile înfierbîntate pot lua foc.

DESERVIRE

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

- 1 instalația de gaz
- 2 supapa de închidere a instalației de gaz
- A supapa „pornită”
- B supapa „oprită”



În orice situații de pericol trebuie

- să opriți arzătoarele
- opriți supapa de închidere a instalației de gaz
- să aerisiți bucătăria
- să anunțați despre acest lucru punctul de service sau instalatorul care posedă autorizațiile corespunzătoare
- să scoateți din exploatare plita pe gaz până în momentul îndepărtării defectului



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

ARZĂTORUL DE SUPRAFAȚĂ nu se aprinde, este simțit mirosul de gaz

- trebuie închisă supapa arzătoarelor
- închideți supapa de închidere de pe instalația dinaintea aragazului
- aerisiți încăperea
- scoateți arzătorul
- curățați și suflați orificiile pentru flacără
- puneți la loc arzătorul
- încercați să aprindeți din nou arzătorul

NU SE APRINDE? CERETI REPARAREA!

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Îngrijirea curentă a instalației de către utilizator – menținerea instalației în curățenie și conservarea acesteia, au o mare importanță asupra funcționării îndelungate a instalației.



Înainte de a începe curățarea instalației, aceasta trebuie deconectată, atrăgând atenție ca toate butoanele să se afle în poziție „●”/ „0”. Curățarea poate fi începută doar după ce instalația se răcește.

Suprafețele de încălzire

Murdăririle, de exemplu resturile de mînca-re arse, trebuie sc îndlăturate de pe aceste suprafețe cu ajutorul cîrpelor (suprafața de culoare neagră a instalației nu se recomandă de spălat). Sferile decorative din inox, se recomandă a fi spălate cu ajutorul detergenților delicați. Apoi, trebuie șterse pînă la uscarea totală.

Suprafețele instalației din cînd în cînd, trebuie sc șterse cu vazilin sau ulei de silicon. Nu se recomandă pentru utilizarea în acest scop grăsimi animaliere și vegetale, de exemplu ulei de floarea soarelui, slănină topită, unt ș.a..

Suprafețele de lucru

Suprafața de lucru emaliată trebuie curățată cu ajutorul apei calde cu adăugarea unei cantități mici de detergenți. Murdărirea intensivă poate fi îndlăturată cu ajutorul detergenților abrazivi.

Controlul periodic

În afara acțiunilor, necesare pentru pen-tru păstrarea instalației în curățenie, mai este necesar:

- de efectuat control periodic a elementelor de comandă și a grupelor de funcționare a instalației. După expirarea termenului de garanție, minim o dată la doi ani, trebuie de efectuat controlul situației tehnice a instalației la centrul de deservire;
- de îndlăturat defectele ce se ivesc în procesul de exploatare;
- în caz de necesitate de schimbat elementele care sau defectat;

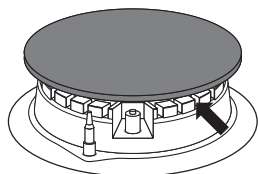
Atenție!

Toate lucrările de reparație trebuie sc efectuate de către centrul de deservire respectiv sau de către un specialist cu calificarea necesară.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Arzătoarele de suprafață, grătarele plăcii

- În cazul murdării arzătoarelor și a grătarului, aceste elemente ale echipamentului trebuie demontate și spălate în apă caldă cu adaos de detergenți pentru îndepărtarea grăsimilor și a murdăriei. Apoi trebuie să le ștergeți foarte bine. După ce ați dat la o parte grătarul trebuie să spălați foarte bine placa de sub arzătoare și apoi trebuie să o ștergeți cu o cârpă uscată și moale. Curățenie specială trebuie menținută lângă orificiile pentru flacără de pe inelele arzătoarelor, vezi fig. de mai jos. Orificiile duzelor arzătoarelor trebuie curățate folosind o sârmă de cupru subțire. Nu se recomandă folosirea sârmei de oțel sau mărirea orificiilor.



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

Trebuie să verificați dacă elementele arzătorului au fost bine montate după curățare.

CORECT



INCORECT



MOD DE PROCEDARE ÎN CAZ DE AVARIE

În orice situație de avarie trebuie să:

- opriți ansambele de funcționare ale plitei
- deconectați alimentarea cu curent electric
- anunțați nevoia de reparare
- unele defecte minore pot fi îndepărtate de către utilizator urmând indicațiile din tabelul de mai jos; înainte de a anunța departamentul de deservire a clienților trebuie să verificați fiecare punct din tabel.

PROBLEMĂ	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
1.Dispozitivul nu funcționează	- pauză în alimentare cu curent electric	-verificați siguranțele instalației electrice din casă, în cazul în care vreuna este arsă trebuie înlocuită
2.Arzătorul nu se aprinde	- sunt murdare orificiile pentru flacără	- închideți supapa fluxului de gaz, închideți robinetele arzătoarelor, aerisiți încăperea, demontați arzătoarele, curățați-le și suflați orificiile pentru flacără
3.Aprinzătorul electric nu funcționează	- întrerupere în alimentarea cu curent	- verificați siguranțele din instalația din casă, înlocuiți siguranța arsă
	- pauză în alimentarea cu gaz	- deschideți supapa de alimentare cu gaz
	- aprinzătorul electric este murdar (acoperit cu grăsimi)	- curățați aprinzătorul electric
	- butonul robinetului nu a fost ținut apăsat destul timp	- țineți apăsat butonul până în momentul în care apare flacără completă în jurul coroanei arzătorului
4.Flacără se stinge în momentul aprinderii arzătorului	- butonul robinetului este eliberat prea repede	- țineți apăsat butonul pentru o perioadă mai lungă de timp în poziția „flacără mare”



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 / Импортёр 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