Hansa

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

BHKS31036 **BHKS61136**

BHKS63136 **BHKW63136**

BHKS65186 **BHKS43136**

BHGI31020 **BHGI61020**

BHKS67186

Благодарим Вас за покупку прибора от Hansa.
Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

Благодарим Вас за выбор нашего продукта!
Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и инструкции, которые помогут Вам в эксплуатации и обслуживании вашего прибора. Прочитайте данное руководство пользователя перед использованием устройства и сохраните эту книгу для дальнейшего использования.

Перед использованием прочтите все инструкции и пояснения.
Внимательно следуйте инструкциям.
Сохраните инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования. Если прибор продается или передается по наследству, убедитесь, что новый владелец всегда получает данную инструкцию по эксплуатации.

Значок	Тип	Значение
	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Риск серьезной травмы или смерти
	**ОПАСНО! ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!**	Риск поражения электрическим током
	**ОСТОРОЖНО ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**	Риск получить травму
	**ВОСПЛАМЕНЕНИЯ**	Предупреждение: Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	**ОСТОРОЖНО**	Риск травмы или материального ущерба
	**ВАЖНО**	Правильная эксплуатация системы

Оглавление

Инструкции по технике безопасности

Общая безопасность 4

Описание прибора

Внешний вид прибора 7

Возможные проблемы.....10

Технические данные

Технические характеристики.....10

Установка прибора

Инструкции по установке.....11

Вентиляция.....11

Требования к установке.....12

Первое использование прибора.....12

Подключение к системе подачи газа.....13

Подключение к электрической сети.....14

Монтаж.....14

Настройка на другой тип газа.....15

Регулировка давления газа 15

Утилизация 17

Хранение и транспортировка 17

Гарантия и послепродажное обслуживание..... 18

Инструкции по безопасности

Общая безопасность

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по безопасности перед установкой или использованием варочной панели. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить, обратившись в сервисный центр. Замена должен производить квалифицированный специалист. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Держите детей в дали от прибора

Установка

- Перед установкой убедитесь, что указанные условия подачи газа (сжиженный газ и давление газа) и настройки прибора соответствуют местным нормативам.
- Условия установки данного прибора указаны на этикетке.
- Данный прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с установленными правилами монтажа. Уделите особое внимание требованиям, касающимся вентиляции.
- Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом
- Газовая варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с действующими правилами и быть использована только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед использованием варочной панели удалите всю упаковку.
- Убедитесь, что подача газа соответствует типу, указанному на заводской этикетке.
- Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать варочную поверхность.



Данная варочная поверхность предназначена для использования взрослыми. Не позволяйте детям находиться рядом с варочной поверхностью. Во время работы прибор нагревается. Возможна вероятность получения ожога.

- Данная варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не предназначена для коммерческих или промышленных целей.
- При использовании газового кухонного прибора в помещении, в котором он установлен, будет выделяться тепло и влага. Обеспечьте непрерывную подачу воздуха, поддерживая вентиляционные отверстия в исправном состоянии или установив вытяжку с вентиляционным шлангом.

Инструкции по безопасности

- При длительном использовании варочной панели следует увеличить вентиляцию, открыв окно или увеличив скорость вытяжки.
- Не используйте варочную поверхность, если на нее попала вода. Не прикасайтесь к варочной панели мокрыми руками.
- При использовании других электроприборов следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими поверхностями кухонного прибора.
- Не следует использовать на варочной панели неустойчивые или деформированные формы.



Никогда не оставляйте варочную поверхность без присмотра при приготовлении пищи с использованием масла и жиров.

- Никогда не используйте на варочной панели посуду из пластика или алюминиевой фольги.
- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые изделия и аэрозоли могут подвергаться воздействию тепла, поэтому их не следует хранить над варочной поверхностью или под ней.

Обслуживание прибора

- Варочную поверхность должен ремонтировать или обслуживать только квалифицированный специалист.
- Используйте только оригинальные, одобренные к использованию сервисным центром запасные части. Информация об охране окружающей среды

Правильная утилизация данного продукта:



Эта маркировка указывает на то, что данный продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, ответственно перерабатывайте их, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено изделие. Они могут сдать этот продукт на безопасную для окружающей среды переработку.

Утилизация упаковочного материала

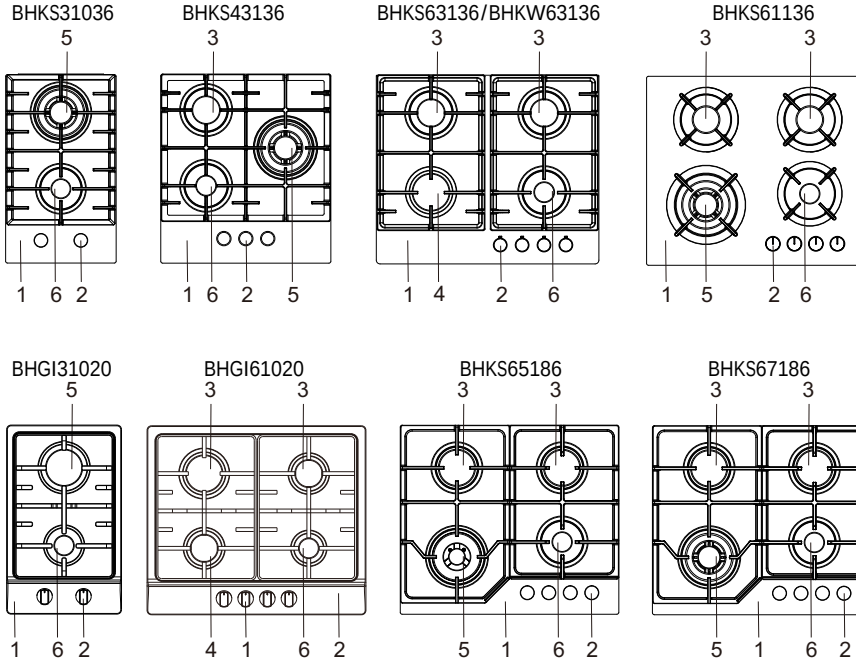
- Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки.

Инструкции по безопасности

- Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Переработка упаковки может сократить использование сырья в производственном процессе и количество отходов

Описание прибора

Внешний вид прибора



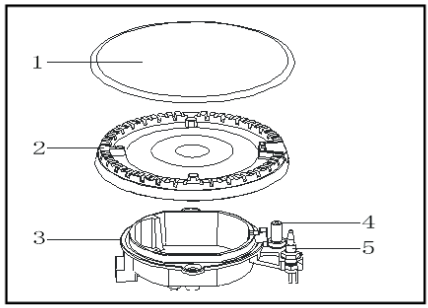
1. Закаленное стекло 2. Ручки 3. Стандартная конфорка
4. Конфорка повышенной мощности 5. ВОК-конфорка
6. Экономичная конфорка

Эксплуатация прибора

- Чтобы включить конфорку, нажмите на ручку, поверните против часовой стрелки до максимального значения. Прежде чем отпустить ручку, убедитесь, что пламя стабильно. Если конфорка не включается, переведите ручку в положение «Выключено» и повторите вышеуказанные инструкции.
- При отключении питания или неисправности зажигания можно воспользоваться спичками или зажигалкой. Будьте осторожны при использовании данного способа. Если по истечении 15 секунд конфорка не зажглась, прекратите эксплуатацию устройства и подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться заново зажечь конфорку. При случайном погасании пламени, выключите конфорку и подождите около минуты прежде, чем приступить к повторном включению. Если не удается зажечь пламя даже после нескольких попыток, проверьте правильность положения «Колпачка» и «Заводной

Описание прибора

головки» (см. схему ниже). Чтобы погасить пламя, поверните ручку до символа «●».



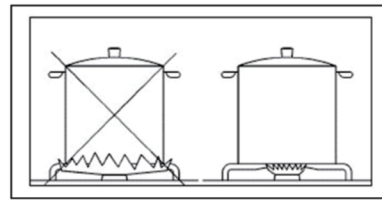
1. Крышка конфорки
2. Рассекатель пламени
3. Основание конфорки
4. Устройство зажигания
5. Устройство контроля пламени

- При включении в сеть, после установки или отключения электроэнергии, искровой генератор, как правило, включается автоматически. Для обеспечения максимальной эффективности горелки лучше использовать кастрюли и сковородки с плоским дном, соответствующим размеру используемой горелки (см. таблицу).

Конфорка	**Минимальный диаметр (мм)**	**Максимальный диаметр (мм)**
С тройным пламенем (ВОК-конфорка)	240	260
Конфорка повышенной мощности	160	240
Средняя (стандартная конфорка)	120	220
Маленькая (экономичная)	80	160

- При использовании посуды меньшего размера, чем рекомендуемый, пламя будет распространяться за пределы дна емкости, что приведет к перегреву ручки.

Описание прибора



Будьте осторожны при жарке продуктов в горячем масле или жире, так как брызги перегретого масла могут легко воспламениться. **Внимание:** Не используйте на конфорке посуду, которая перекрывает ее края. Как только жидкость начнет закипать, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела. Если ручки управления трудно поворачивать, обратитесь в местный сервисный центр.

Техническое обслуживание и очистка

- Прежде чем приступать к техническому обслуживанию или чистке, необходимо выключить варочную поверхность.
- Регулярно протирайте поверхность прибора мягкой тканью с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Для очистки поверхности приборов из нержавеющей стали используйте специальные средства для чистки нержавеющей стали.
- Крышки и рассекатели пламени конфорок можно снять для очистки. Промойте их горячей водой с мылом и удалите следы с помощью мягкого чистящего средства. После очистки обязательно вытрите конфорку насухо мягкой тканью.
- Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, которые могут привести к порче поверхности прибора.
- Для очистки прибора не следует использовать струю пара или любое другое оборудование для мойки под высоким давлением.

ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ	• мягкая ткань или губка • нейтральное моющее средство
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ	• Нейлоновая щетка • Пищевое масло • Абразивное моющее средство • Металлическая щетка • Кислотное/щелочное моющее средство • Растворитель для краски/бензол

Электроподжиг

- Электроподжиг осуществляется с помощью керамического электрода и металлического электрода (см. схему на стр. 9). Во избежание проблем с зажиганием содержите эти компоненты в чистоте и следите за тем, чтобы отверстия в головке горелки не забивались.

Технические данные

Термопара

- Термопара необходима для отключения подачи газа в случае выключения пламени во время приготовления пищи, поэтому всегда держите ее в чистоте.

Возможные проблемы

• При зажигании нет искры	• Убедитесь, что устройство подключено к электросети. • Проверьте не перегорел ли сетевой предохранитель • Проверьте, верно ли установлены крышка и рассекатель пламени после чистки.
• Пламя горит неравномерно	• Убедитесь, что на конфорке нет остатков пищи. • Проверьте, верно ли установлены крышка и рассекатели пламени после чистки.

Технические характеристики

	NG (20)		LPG (30/)	
	Диаметр жиклеров (мм)	**кВт**	**Диаметр жиклеров (мм)**	**кВт**
ВОК-конфорка	1.30	3.3	0.94	3.3
Конфорка повышенной мощности	1.13	2.7	0.83	2.7
Стандартная конфорка	0.94	1.75	0.65	1.75
Экономичная конфорка	0.72	1.0	0.52	1.0

CE 2531

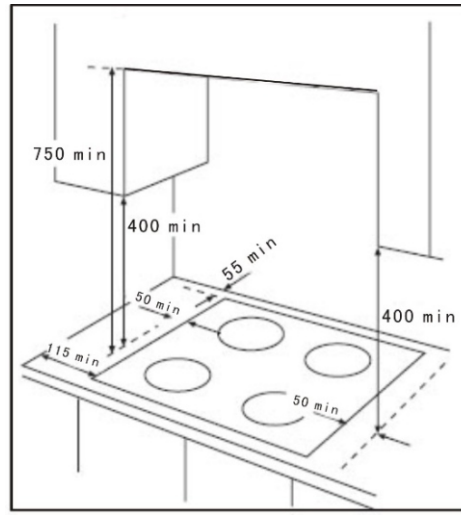
Установка прибора

Инструкции по установке

	Размеры прибора (мм)	Размеры для установки (мм)
BHKS31036	305*520*110	265*475
BHKS61136	600*510*110	560*480
BHKS63136/BHKW63136/BHKS65186 BHKS67186	590*510*110	560*480
BHKS43136	450*500*110	405*460
BHKS31036	310*510*95	265*475
BHKS61136	586*506*95	560*480

Вентиляция

- Варочную поверхность не рекомендуется устанавливать в помещении объемом менее 20 м3.
- Если прибор установлен в помещении объемом менее 5 $м^3$, необходимо предусмотреть вентиляционное отверстие полезной площадью 110 $см^2$. Если он установлен в помещении объемом от 5 до 10 $м^3$, то требуется вентиляционное отверстие эффективной площадью 50 $см^2$, а если объем превышает 11 $м^3$, то вентиляционное отверстие не требуется. Однако, если в помещении есть дверь, которая открывается непосредственно наружу, вентиляция не требуется, даже если объем помещения составляет от 5 до 11 $м^3$.



Установка прибора

Требования к установке

- Варочная поверхность может быть установлена на кухне, в столовой или гостиной, но не в ванной комнате, душевой или гараже.
- Перед подготовкой кухонного блока или столешницы убедитесь, что расстояние между задней кромкой варочной панели и стеной составляет не менее 55 мм.
- Между боковыми кромками варочной панели и соседними шкафчиками или стенами расстояние должно быть не менее 100 мм.
- Минимальное расстояние, на которое можно укладывать горючие материалы над варочной поверхностью на одной линии с краями варочной панели, составляет 400 мм. Если она установлена на высоте менее 400 мм, то от краев варочной расстояние должно составлять 50 мм.
- Минимальное расстояние, на котором можно размещать горючие материалы непосредственно над варочной поверхностью, составляет 700 мм.

Внимание: Использование газового кухонного прибора приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: оставьте открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вентиляции. При длительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытие окна, или более эффективная вентиляция, например, повышение уровня механической вентиляции там, где она есть.

ВАЖНО: Варочная поверхность должна устанавливаться компетентным специалистом в соответствии с местными нормами использования газа.

Первое использование прибора

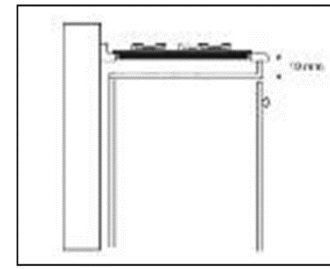
После установки варочной панели удалите все упаковочные материалы.

Установка прибора

- Производитель не несет ответственности за несоблюдение приведенных выше инструкций или любых других указаний по технике безопасности, приведенных в данном руководстве пользователя.
- На конце вала, который включает в себя колено с резьбой GJ 1/2", закреплена регулировка таким образом, чтобы шайба была установлена между компонентами, как показано на схеме. Соедините детали винтами, не прилагая чрезмерных усилий.

⚠ **Важно:** Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную перегородку, оставляя зазор не менее 10 мм. Если варочная поверхность будет установлена на верхней поверхности духового шкафа, необходимо принять меры предосторожности, чтобы гарантировать соответствие установки действующим стандартам по предотвращению несчастных случаев. Обратите особое внимание на расположение электрического кабеля и газовой трубы, они не должны касаться горячих частей духовки. Кроме того, если варочная поверхность будет установлена на верхней части встроенного духового шкафа без системы принудительного охлаждения, необходимо установить соответствующие вентиляционные отверстия, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию с меньшим количеством воздуха на входе и большим количеством воздуха на выходе.

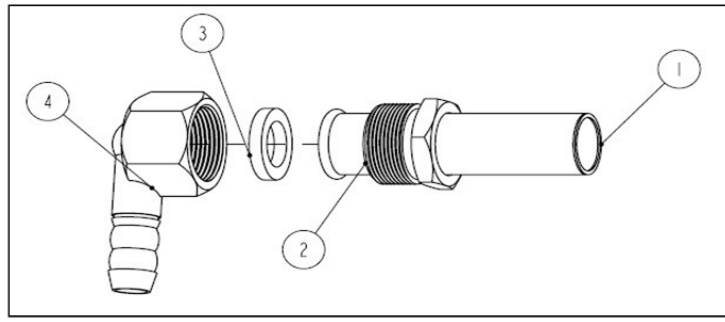
Подключение к системе подачи газа



- Подсоединение варочной панели к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с фитингами, соответствующими местным нормам. Соединение должно подходить для подключения к RC 1/2 (наружная резьба 1/2 BSP). После окончательного подсоединения необходимо провести тщательную проверку варочной панели на герметичность и установку. Убедитесь, что основной соединительный трубопровод не оказывает никакого давления на варочную поверхность. При использовании гибкой трубки следите за тем, чтобы она не соприкасалась с подвижной частью корпуса и не проходила через какое-либо пространство, которое может быть перегружено. Установите патрубок так, чтобы выступ на конце

резьбы был прикреплен к соединительному патрубку варочной панели. Неправильная установка может привести к утечке газа.

1. Патрубок для подвода газа
2. Соединительный патрубок под углом 90°
3. Соединительная гайка
4. Соединитель для подачи магистрального газа



Подключение к электрической сети

Все электромонтажные работы, необходимые для установки данной варочной панели, должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА

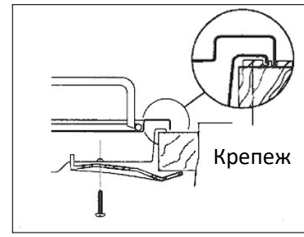
- Данная варочная панель предназначена для подключения к сети переменного тока напряжением 230 В частотой 50 Гц. Перед включением убедитесь, что напряжение питания соответствует указанному на табличке с техническими характеристиками варочной панели.
- Следите за тем, чтобы кабель питания варочной панели не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает 50 °C.

Монтаж

Для установки прибора в кухонный модуль или столешницу выполните следующие действия:

Установка прибора

- Приложите уплотнители, поставляемые с варочной панелью, к краям выреза, следя за тем, чтобы они не перекрывали друг друга;
- Установите варочную поверхность в вырез столешницы, следя за тем, чтобы прибор был по центру
- Закрепите варочную панель соответствующими крепежными элементами и винтами, как показано на схеме. После установки винтов можно снять лишний уплотнитель.



Настройка на другой тип газа

- Замена и настройка работы газовой варочной панели должны выполняться только компетентным специалистом.
- Данный прибор предусмотрен для работы на сжиженном газе (LPG).
- Прибор можно перевести из одной категории газа в другую (с LPG на NG), убедитесь, что форсунки (входят в комплект поставки) установлены, а расход газа отрегулирован соответствующим образом. Для этого выполните следующие действия:
  1. Убедитесь, что газовые краны находятся в положении «ВЫКЛ.»
  2. Отключите варочную панель от электросети
  3. Снимите все решетки, горелки и ручки управления.
  4. С помощью 7-миллиметрового гаечного ключа можно отвинтить форсунки горелки и заменить их соответствующими форсунками (входят в комплект поставки).

Регулировка давления газа

- Данные действия должен выполнять только квалифицированный специалист.

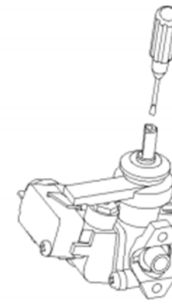
Если после перехода с NG на LPG пламя находится в минимальном положении, отрегулируйте давление газа следующим образом:

- Установите регулятор горелки в среднее положение, чтобы пламя оставалось стабильным. Выньте регулятор и с помощью тонкой

Установка прибора

отвертки поверните перепускной клапан, расположенный на центральном валу управления краном, в положение максимум. Поверните регулятор в положение минимум. Пламя будет слишком сильным. Снова поверните ручку и уменьшите давление (повернув перепускной клапан) до нужного размера пламени.





Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.

По истечении срока службы техника не обслуживается, запасные части не поставляются, авторизованный центр вправе отказать в ремонте. Дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Утилизация Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



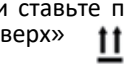
Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините прибор от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Хранение и транспортировка

До начала эксплуатации, а также при длительных перерывах в использова нии, прибор следует хранить в оригинальной заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей, воздействия низких температур , пыли, паров агрессивных веществ и т.п. месте, исключая резкие перепад ы температур и образование конденсата, соблюдая рекомендации ГОСТ 1 5150-69.

Перевозите прибор в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований манипуляционных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке;
Не ставьте прибор непосредственно на землю (даже в упаковке) – это может привести к проникновению влаги в упаковку и коррозии деталей; При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (согласно манипуляционному знаку «вверх»  на коробке, где нижняя черта указывает на низ товара).
Если оригинальная упаковка отсутствует, необходимо принять меры, чтобы уберечь прибор от внешних ударов, а также не класть на него тяжести.

ГАРАНТИЯ, **ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Производитель не отвечает за какой-либо ущерб, причиненный в результате ненадлежащего обращения с оборудованием. Сервис Производитель оборудования рекомендует, чтобы все ремонтные и регулировочные работы выполнялись заводской сервисной службой или авторизованной сервисной службой производителя. Исходя из правил техники безопасности, не следует ремонтировать устройство самостоятельно.
- Ремонт, выполняемый лицами, не имеющими требуемой квалификации, может представлять серьезную опасность для пользователя устройства.

- Устройство теряет свою гарантию в результате самовольной адаптации, изменений, нарушения пломб или других мер защиты оборудования или

его частей, а также других самовольных вмешательств в оборудование, которые не соответствуют инструкции по эксплуатации.
Если устройство требует ремонта, обратитесь в сервисный центр.
Список АСЦ, сервисных центров, авторизованных для проведения данных работ, приведен на сайте www.hansa.ru
Также информацию об АСЦ вы можете получить по телефону горячей линии: 8 800 550 11 26
Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев с даты продажи,
при условии, что неполадки в Приборе не возникли в следствие нарушения Клиентом правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попаданий бытовых насекомых и грызунов, остатков пищи и жира, воздействия иных посторонних факторов. Возмещение убытков, связанных с недостатками Прибора, осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

Срок гарантии исчисляется по чеку либо любому другому документу, подтверждающему дату продажи или дату ввода в эксплуатацию, если он утерян, то автоматически от даты изготовления Прибора, указанной на шильде прибора.
Срок службы бытовой техники Hansa составляет семь лет, а срок службы газовых бытовых приборов Hansa составляет десять лет.
Дата производства указана на шильде присутствующем на приборе.
Дата указана в формате: месяц/год.

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**

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

Компания изготовитель:
Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.
Building A, No.1 ShiLong Road, Xintang, Lunjiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Сделано в Китае

Импортер на территорию РФ:
ООО «Гипер»
196140 г. Санкт-Петербург ул. Шереметьевская д.13 литера А офис 502

Вопросы по гарантии и претензии по качеству направлять в:
ООО «Гипер»
196140 г. Санкт-Петербург ул. Шереметьевская д.13 литера А офис 502
8 800 550 11 26
www.hansa.ru

EAC