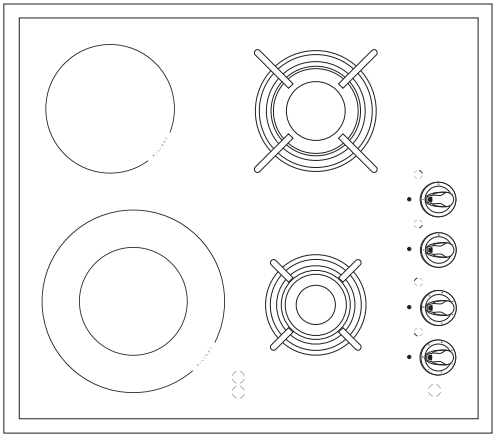
Hansa
Haushaltsgeräte



BHMI6*

DE BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUGAS-ELEKTROKOCHMULDE MIT ZÜNDKERZE

ET KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV GAASI-ELEKTRIPLIIDI PLAAT KOOS ELEKTRILISE SÜÜTAJAGA

IOAA-677 / 8050490
(11.2018 / v5)

Verehrte Kunden!

- Wir übergeben Ihnen für Ihren Gebrauch ein Produkt, das hohe, den welweiten Standards entsprechende Qualitätsanforderungen, erfüllt. Die von Ihnen erworbene Gaskochmulde wurde durch den DVGW und VDE zertifiziert.
- Das Gerät sollte Ihnen sehr gute und zufriedenstellende Dienste leisten. Eine Voraussetzung dafür ist jedoch, daß Sie sich mit dem Inhalt dieser BEDIENUNGS- UND BETRIEBSANWEISUNG vertraut machen und die Kochmulde gemäß den hier verfaßten Anweisungen nutzen. Die Beachtung der Anweisungen, die Sie in dieser Gebrauchsanleitung finden, ermöglicht Ihnen auch das Erzielen unbestrittener ökonomischer Ergebnisse und bereitet Ihnen zugleich große Freude bei der Bedienung.
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, Konstruktionsänderungen zwecks Verbesserung der betriebstechnischen Werte vorzunehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserer Ware.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

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

Achtung!
Die Kochmulde darf an die Propan-Butan-Gasflasche oder die bestehende Gasleitung nur von einem befugten Installateur unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundsätzliche Informationen 2

Sicherheitshinweise 4

Bedienelemente 9

Installation 10

Bedienung 19

Allgemeine Pflegehinweise 25

Wenn’s mal ein Problem gibt 27

Technische Daten 28

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

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

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung! Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Achten Sie bitte bei der Arbeit der Kochmulde auf die Kinder, denn die Art und Weise der Bedienung ist Kindern unbekannt. Insbesondere heisse Gasbrenner, Roste sowie Gefäße mit heissen Flüssigkeiten können Ursache einer Verbrennung des Kindes sein.
- Achten Sie bitte darauf, daß die Anschlußschnur eines Küchengeräts (z.B. eines Mixers) mit heissen Teilen der Kochmulde nicht in Berührung kommt.
- Lassen Sie die Kochmulde während des Bratens nicht unbeaufsichtigt. Eine zu hohe Temperatur kann Brennen von Öl und Fett verursachen.
- Passen Sie beim kochen auf, damit die überlaufende Flüssigkeit die Brennerflamme nicht löscht.
- Wenn es zu einer Beschädigung der Kochmulde kommt, darf sie erst nach der Beseitigung des Defekts von einem Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.
- Öffnen Sie nicht das Gasanschlußventil oder das Ventil an der Gasflasche ohne vorher geprüft zu haben, dass alle Hähne zugedreht sind.
- Lassen Sie Übergießen oder andere Verschmutzungen nicht zu. Die verschmutzten Gasbrenner sollen sofort nach dem Auskühlen sauber und trocken gemacht werden.
- Das Küchengeschirr darf nicht direkt auf die Brenner gestellt werden.
- Stellen Sie auf den Rost über einem Gasbrenner keine Gefäße, deren Gewicht höher als 5 kg ist.
- Schlagen Sie weder gegen die Knebelgriffe noch die Brenner.
- Änderungen und Reparaturen an der Kochmulde, die von nicht geschulten Personen durchgeführt werden, sind untersagt.
- Es ist verboten, die Ventile der Kochmulde zu öffnen, ohne ein brennendes Streichholz oder einen Gaszünder in der Hand zu haben.
- Eigenwillige Umrüstung der Kochmulde auf eine andere Gasart, Verlegen an eine andere Stelle oder Änderungen an der Versorgungsleitung sind verboten. Alle diese Tätigkeiten darf nur ein vom GVU berechtigter Installateur durchführen.
- Lassen Sie an die Kochmulde keine Kinder oder Personen, die sich mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut gemacht haben.
- Besteht eine Vermutung des Gasentweichens, dürfen weder Streichhölzer angezündet, noch Zigaretten geraucht, noch elektrische Empfänger (Klingel, Lichtschalter) ein- oder ausgeschaltet, noch andere elektrische oder mechanische Einrichtungen, die einen elektrischen oder einen Stoßfunken verursachen können, verwendet werden. In diesem Fall ist das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasleitung sofort zu schließen und eine zum Beheben des Defekts berechtigte Person zu verständigen.
- Bei jedem aus technischen Gründen entstandenen Defekt ist die Kochmulde von der elektrischen Leitung abzuschalten (es gilt hier ebenfalls die im vorangehenden Punkt genannte Regel) und der Service über den Defekt zu informieren.
- An die Gasleitung dürfen keine Erdleiter, z.B. der Runfunkempfänger angeschlossen werden.
- Flammt das aus einer undichten Leitung entweichende Gas auf, ist die Gaszufuhr mit dem Absperrventil sofort zu schließen.
- Flammt das aus einem undichten Ventil einer Gasflasche ausströmende Gas auf, soll auf die Gasflasche zwecks Abkühlung eine nasse Decke geworfen und das Ventil zugedreht werden. Ist die Flasche abgekühlt, sollte sie unmittelbar ins Freie gebracht werden. Eine weitere Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.
- Wird die Kochmulde einige Tage lang nicht benutzt, soll das Hauptventil der Gasleitung zugedreht werden.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abuzg).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.

VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE SICHERE BEDIENUNG DER CERANKOCHFELDER (Modell BHMI6*).

- Stellen Sie auf die Cerankochmulde keine großen und schweren Töpfe (oder beispielsweise keine Kessel), die mehr als ein Kochfeld einnehmen würden;
- Die Cerankochmulde ist besonders empfindlich gegen Punktschläge, z.B. mit einem Salzstreuer, Gewürzfäßchen oder anderen kleinen und harten Gegenständen;
- Schalten Sie nicht das Kochfeld ein, ohne vorher einen Topf darauf gestellt zu haben;
- Stellen Sie auf die Kochfelder nur Töpfe mit einem trockenen und sauberen Boden;
- Kleine Zuckerteilchen oder übergelaufene Flüßigkeiten, die Zucker beinhalten, (z.B. Kompott) sollen sofort - womöglich noch beim warmen Zustand der Kochfelder - entfernt werden, da Zucker auf die Kochmulde chemisch einwirken und Flecken hervorrufen kann, die nicht mehr loszuwerden sind;
- Auf der Ceranmulde dürfen keine Gerichte in Alufolie, in Behältern aus Aluminium oder in Kunststoffgefäßen zubereitet werden;
- Achten Sie bitte darauf, daß keine Kratzer auf der Mulde entstehen, z.B. durch Abstellen schmutziger Gefäße mit scharfen Rändern;
- Legen Sie auf eine heisse Mulde keine Gegenstände aus Konststoff, z.B. Löffel oder Gabeln;
- Haben Sie einen tiefen Kratzer oder Riß in der Kochmulde entdeckt, schalten Sie das Gerät sofort aus und informieren die zuständige Servicestelle.
- Ist die oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

ENERGIE SPAREN

Wer die Energie verantwortungsvoll ausnutzt, der nicht nur die Hauskasse schützt, sondern auch der Umwelt zugute bewußt handelt. Darum helfen Sie die elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden**

Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden erlauben es, bis zu 1/3 der elektrischen Energie zu ersparen. Vergessen Sie nicht, den Topfdeckel aufzulegen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- **Kochgeschirr der Kochzonengröße anpassen**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die verwendete Kochzone sein.

- **Kochzonen und Kochgeschirr sauber halten**

Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - festangebrannte Speisereste können oft nur mit Chemikalien entfernt werden, die die Umwelt belasten.

- **Unnötiges “in den Topf Gucken“ vermeiden.**

- **Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen**

Deren Energieverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN

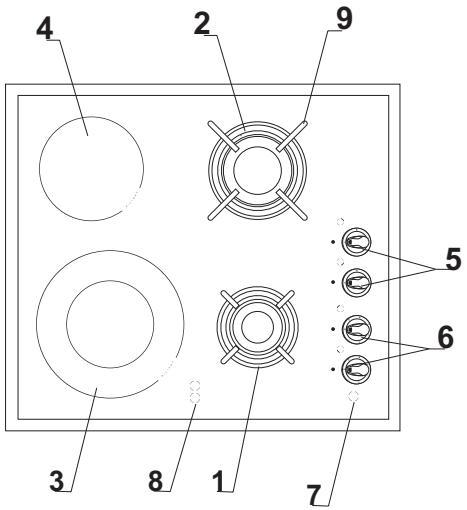
Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können 100%-ig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.
Vorsicht! Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke usw.) sind während des Auspackens außer der Kinderreichweite zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME

Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.
Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.
Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

BEDIENELEMENTE

Ceran-Gaseinbaukochmulde der Typenreihe BHMI6*



1, 2 - Gasbrenner
3, 4 - Kochfelder
5 - Knebelgriffe zur Bedienung der Gasbrenner
6 - Knebelgriffe zur Bedienung der Kochfelder
7 - Kontrolleuchte
8 - Restwärmeanzeige
9 - Topfstellrost

Technische Daten

— Höhe	48 mm
— Tiefe	505 mm
— Breite	575 mm
— Gewicht	10 kg

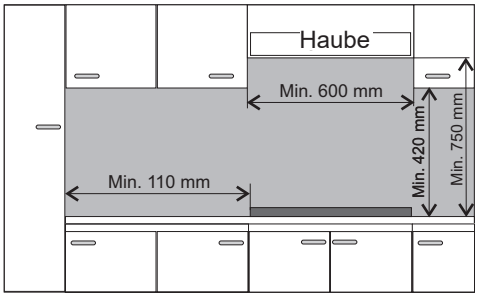
Die Kochmulde ist mit folgenden Brennern ausgestattet:

1 - Hilfsbrenner Brenner
2 - mittelgroßer Brenner
3 - Glaskeramik- Kochfeld Ø 210/120 (Doppelkochzone) - 2200/750W
4 - Kochfeld Ø 145 - 1200W

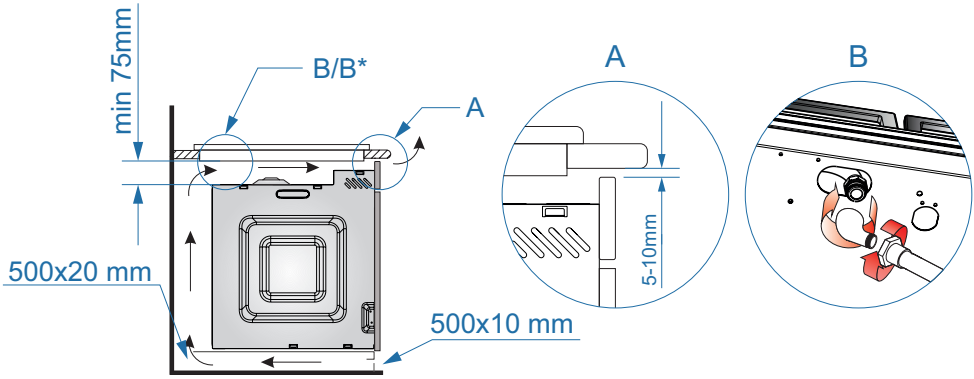
Die Kochmulde besitzt einen Rohranschluß - R1/2

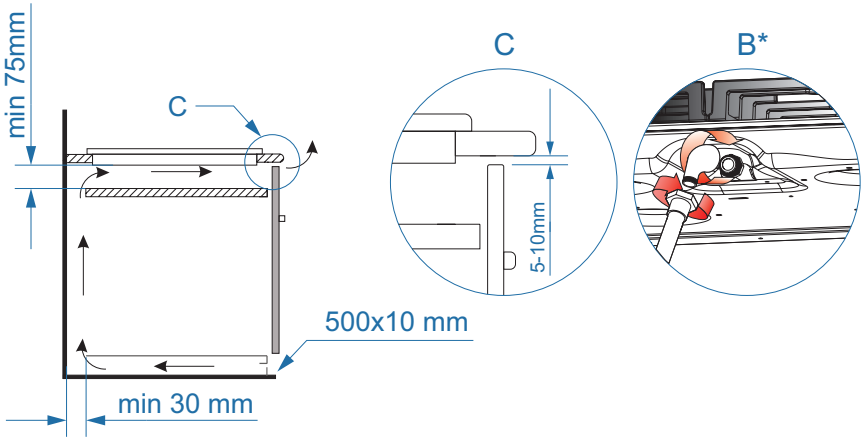
Die aufstellung der kochmulde

- Die Aufstellung der Gaskochmulde im Raum soll gemäß den in dieser Anweisung angegebenen Empfehlungen erfolgen.
- Der Küchenraum soll eine leistungsfähige Lüftung besitzen, und die Aufstellung der Kochmulde soll einen guten Zugang des Benutzers an der Abzugshaube soll min. 750 mm betragen.
- Die Kochmulde ist waagerecht zu positionieren.



Installation der Platte



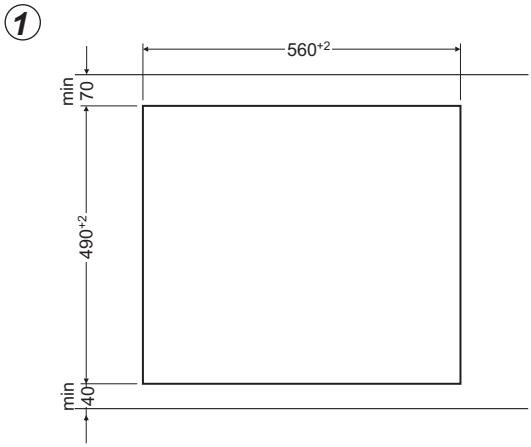


*vorhanden nur bei einigen Modellen

Vorbereitung der Arbeitsplatte der Küchenmöbel für den Einbau des Kochfelds

Einbau

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 28 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss flach sein und waagerecht liegen. Die Arbeitsplatte ist an der Wand gegen überlaufende Flüssigkeiten und Feuchte abzudichten.
- Der Abstand zwischen der Ausschnittkante und der Kante der Arbeitsplatte sollte vorne mind. 40 mm und hinten mind. 70 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Seitenwand des Möbelstücks sollte mindestens 100 mm betragen.
- Die Einbaumöbel müssen auf der Oberfläche furniert und die zum Verkleben eingesetzten Klebstoffe gegen die Temperatur von 100°C beständig sein. Bei Nichterfüllung dieser Anforderung kann es zur Verformung der Oberfläche und zum Ablösen des Furniers kommen.
- Die Ausschnittkanten sollten mit einem gegen Aufquellen der Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt sein.
- Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte nach Maßen gemäß Zeichnung **1** vorbereiten.

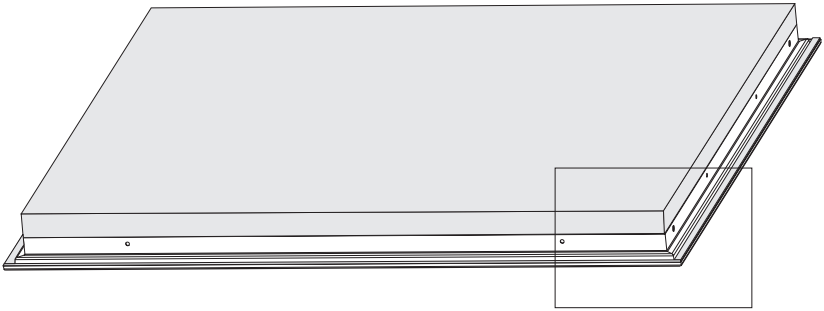


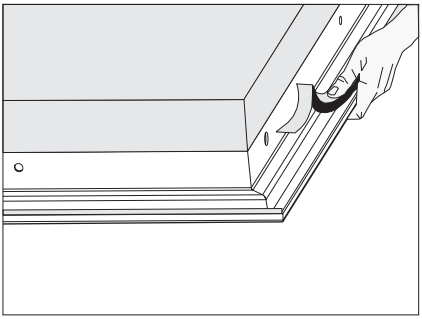
Montage der Schaumstoff-Dichtung

Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoff-Dichtung ist verboten.

Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.
Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoff-Dichtung an der Unterseite des Rahmens der.

Küchenarbeitsplatte anzubringen:
- Die Schutzfolie von der Dichtung entfernen,
- Die Dichtung anschließend an der Unterseite des Rahmens anklebeni (Abb.)

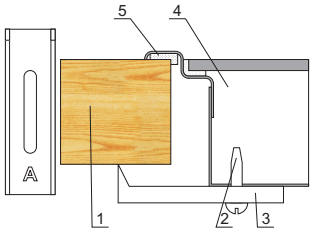




INSTALLATION

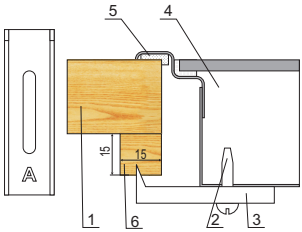
- Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind 4 Halteklammern “A” einzusetzen. Die Montage ist der Abb. **3** und Abb. **4** zu entnehmen. Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind neben den Halteklammern “A” zusätzlich 4 Holzstücke mit Maßen von 15x15x50 mm einzusetzen. Die Montage ist der Abb. **5** und Abb. **6** zu entnehmen.
- Die Kochfelddichtung auf ihre Unversehrtheit und ihren genauen Sitz am Kochfeld überprüfen.
- Die Halteklammern von der Unterseite der Arbeitsplatte leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte sauber machen, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und bis zur Arbeitsplatte andrücken.
- Die Halteklammern vertikal zum Kochfeldrand einstellen und bis zum Anschlag anschrauben.

3



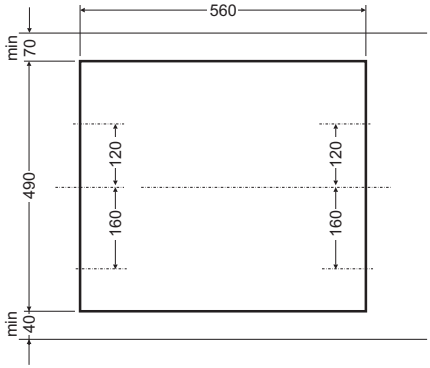
1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung

5

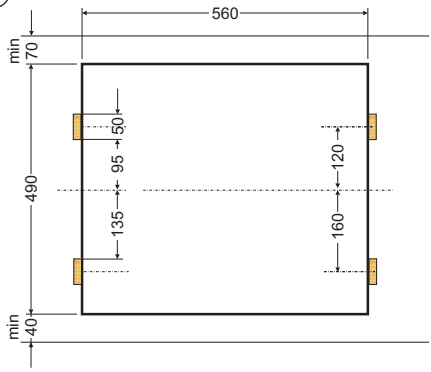


1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung
6. Holzstück

4



6



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

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes yu beachten,in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

,,Vor Anschluß des Gerätes prüfen,ob die örtlichten Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen'';
,,Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben'';
,,Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen.Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestelt und angeschlosen werden.Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen''

INSTALLATION

Bitte machen Sie sich mit dieser Bedienungsanweisung vertraut und handeln gemäß den hier enthaltenen Hinweisen.

ACHTUNG!
Wir haben hier mit Gas zu tun. Deswegen soll die Kochmulde an eine Gasleitung mit solcher Gassorte angeschlossen werden, für welche sie werksmäßig angepasst wurde.
Die Kochmulde darf ausschließlich nur von einem entsprechend berechtigten Installateur angeschlossen werden.

Der Installateur soll:

- die örtliche Gas-konzession besitzen
- sich mit Informationen auf dem Datenschild der Kochmulde sowie dem Aufkleber mit Informationen über die Gassorte, für welche die Kochmulde geeignet ist, vertraut machen. Diese Informationen sind mit den Gasversorgungsbedingungen an der Montagestelle zu vergleichen.
- nachprüfen
  — die Wirksamkeit der Luftabzugsanlage
  — die Dichtheit der Gasarmaturverbindungen
  — die Wirksamkeit aller Funktionselemente
- dem Benutzer eine Bescheinigung über den Anschluß der Kochmulde ausstellen und ihn mit der Bedienung vertraut machen.

Um die Kochmulde an die Gasleitung anzuschließen, ist die untere Abdeckung durch Lösen von vier Schrauben abzunehmen. Die Zufuhrleitung (Schlauch oder Rohr) ist in die Öffnung in der Abdeckung einzuschieben und erst dann zu installieren. Nach dem erfolgten Anschluß ist die Abdeckung durch Eindrehen von Schrauben zu montieren.

WARTUNG
Die Ordnungsmäßige Wartung und Sorge um Sauberkeit der Einrichtung beeinflußen direkt die Betriebssicherheit der Kochmulde. Garantiebedingungen berücksichtigen die Sorge des Benutzers um entsprechende Sauberkeit und Wartung.

Die Kochmulde besitzt einen Gewindestutzen (Durchmesser R1/2”), der zum Anschluß an die Gasleitung dient.
In der Ausführung für Flüssiggas (Propan--Butan) wird auf den Stutzen ein Endstück für den Schlauch Ø 8 x 1 mm aufgesetzt.
Die Zufuhrleitung darf keine Gehäuseelemente aus Metall berühren.

Bedienung der gasbrenner

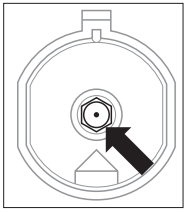
Eine geschickte Bedienung , Anpassung entsprechender Gebrauchsparameter sowie ensprechende Gefäße erlauben, wesentliche Ersparnisse des Energieverbrauchs zu erreichen.
Diese Ersparnisse im Energieverbrauch gestalten sich folgend:

- bis zu 60% bei richtigen Gefässen,
- bis 60 % bei korrekter Bedienung, die auf richtiger Wahl der Flammengröße während des Kochvorgangs beruht.

Eine Voraussetzung für diese Ersparnisse ist die ständige Sauberkeit der Gasbrenner (insbesondere der Brennerlöcher und - düsen).

Die hier angewandten Gasbrenner bedürfen keiner Einstellung der Primärluft. Eine richtige Flamme hat innen deutliche blau-grüne Kegel. Eine geräuschvolle Flamme-lang, gelb und qualmvoll, ohne deutliche Kegel — zeugt von mangelhafter Gasqualität in der Hausleitung oder von Beschädigung oder Verschmutzung des Gasbrenners. Um die Flamme nachzuprüfen, soll der Gasbrenner ca. 10 Min. mit voller Flamme erwärmt werden. Demnächst ist der Knebelgriff in die Stellung *„sparsame Flamme”* zu drehen. Die Flamme darf weder erlöschen noch auf die Düse überspringen.

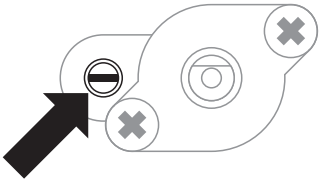
Die Gaszufuhr zu den Oberflächenbrennern wird über Standardhähne (Abb. A) geöffnet und geregelt. In Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet (Abb. B). Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



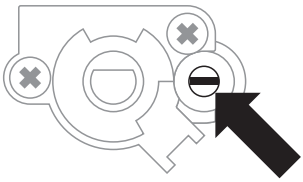
Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

ACHTUNG!
Die Umstellung der Einrichtung zweks Anpassung an eine andere Gassorte als vom Hersteller auf den Datenschild angegeben oder Beschaffung einer Kochmulde, die für eine andere Gassorte geeignet ist als im Haus installiert, liegt ausschließlich in der Kompetenz des Benutzers — des Installateurs.

Für **COPRECI** Ventile die Platte abnehmen und die kleine Flamme mit Schraubendreher einstellen.
Zur Prüfung der Flamme, den Brenner auf voller Flamme ca. 10 Min. durchbrennen lassen, dann den Ventilgriff auf kleine Flamme drehen. Die Flamme soll weder ausgehen noch auf die Düse überspringen. Ist das der Fall, so sind die Ventile erneut einzustellen.



COPRECI ohne Sicherung



COPRECI mit Sicherung

INSTALLATION

Elektroauschluß

Nach der Montage muß der Berührungsschutz der elektrischen Einrichtung sichergestellt sein.
Das Gerät wird an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen, die nach dem Einbau zugänglich sein muß.
Beim Auswechseeln der Netzanschlußleitung muß mindestens eine Leitung des Typs H05VVF - 3G1,5 oder gleichwertig verwendet werden.

Anpassung der Kochmulde an bestimmte gassorte

ACHTUNG!

Die vom Hersteller gelieferten Kochmulden besitzen Gasbrenner, die werkmäßig für Verbrennung von der auf dem Datenschild sowie in Garantieschein angegebenen Gassorte geeignet sind. Der Datenschild befindet sich auf der unteren Abdeckung. Neben dem Datenschild befindet sich ein Hinweisschild, der über die Gasorte informiert, für welche die Kochmulde geeignet ist. Um die Kochmulde an die Verbrennung von anderer Gassorte anzupassen sollen: die Düsen ausgetauscht werden (s.: Tabelle), der reduzierte Durchfluß in Ventilen eingestellt werden.

DEFENDI - Brenner

Gassorte	Brenner					
	hilfs Düsedurchmesser [mm]		mittlerer Düsedurchmesser [mm]		großer Düsedurchmesser [mm]	
	Wärmebelastung 0,65 kW	Wärmebelastung 1,00 kW	Wärmebelastung 1,40 kW	Wärmebelastung 1,75 kW	Wärmebelastung 2,40 kW	Wärmebelastung 3,0 kW
G20 2E 20 mbar	0.56	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0.42	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

Brennerflamme	Umrüstung vom Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung vom Erdgas auf Flüssiggas
Volle Flamme	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.
Sparsame Flamme	2. Regelschraube leicht aufdrehen und Flammenhöhe regulieren.	2. Regelschraube leicht bis zum Anschlag zudrehen und Flammenhöhe prüfen.

Richtige wahl der gefässe

Es ist darauf zu achten, daß der Gefäßboden immer einen etwas größeren Durchmesser als die Flammenkrone des Gasbrenners hat, sowie daß das Gefäß mit einem Topf-deckel zugedeckt wird.

- kleiner Brenner, Gefäßdurchmesser bis 140 mm,
- mittelgroßer Brenner, Gefäßdurchmesser 140/220 mm,
- großer Brenner, Gefäßdurchmesser über 240 mm.

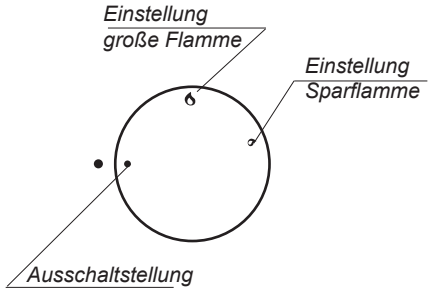
FALSCH **RICHTIG**

Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

Brenner-Schalter



Anzünden der Brenner ohne Zünder

- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag dücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme” ,
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme”),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopfregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme”
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

Achtung!
In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme” zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

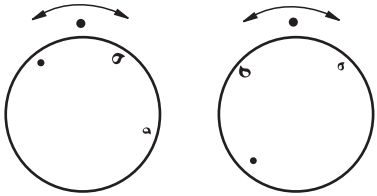
Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.
Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.
Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

Wahl der Brennerflamme

Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- große Flamme
- kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme”)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

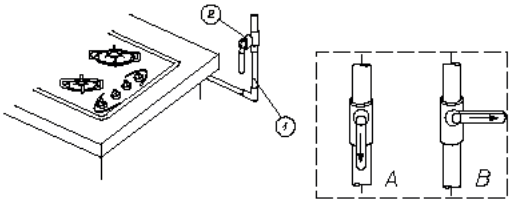
Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



Achtung!
Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung ● und der Stellung „große Flamme” zu regulieren

Verhalten bei havarie

1. Gasleitung
2. Absperrventil der Gasleitung
A. Ventil geöffnet
B. Ventil geschlossen



In jeder avariesituation

- sind die Gasbrenner auszuschalten!
- ist das Abspenventil der Gasleitung auszuschalten!
- ist der Küchenraum zu lüften!
- ist eine Reparatur beim Kundendienst oder beim Gasinstallateur mit entsprechenden Berichtigungen anzumelden!
- ist die Kochmulde — solange die Störung nicht beseitigt ist — außer Betrieb zu setzen!

ACHTUNG! Manche, einfache Betriebsstörungen kann der Benutzer selbst beseitigen in dem er gemäß Empfehlungen vorgeht.

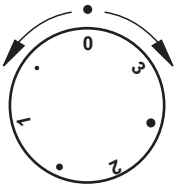
DER GASBRENNER will nicht zünden, der Gasgerucht verbreitet sich.

Es ist folgend vorzugehen:

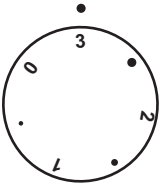
- Brennerventile auschalten
- das Absperrventil der Gasleitung ausschalten
- den Raum lüften
- den Brenner herausnehmen
- Flammenlöcher reinichen und durchblasen
- den Brenner erneut montieren
- noch einmal versuchen, den Brenner zu zünden

Brennt nicht? Melden Sie die Notwendigkeit einer Reparatur an!

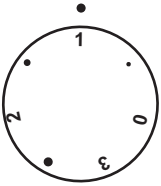
Bedienung der kochfelder (gilt für Modell BHMI6*)



A - Der Knebelgriff in der Position „0”



B - Der Knebelgriff in der Position „3” - schnelles Kochen



C - Der Knebelgriff in der Position „1” - langsames Kochen

Die Bedienung der einzelnen Kochfelder erfolgt durch Drehen der Knebelgriffe. die graphischen Symbole neben der Knebelgriffe informieren über die Zuordnung der Griffe zu den Kochfeldern.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet, wenn:

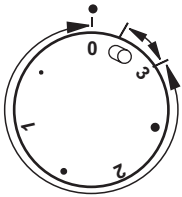
- die Zahl „0” auf dem Knebelgriff sich gegenüber dem Punkt auf der Ceranscheibe befindet;
- die Kontrolleuchte nicht aufleuchtet;

Anschalten der Kochmulde:

- Drehen Sie den Knebelgriff bis zum Erreichen der Arbeitsstellung (d.h. einen der Punkte von „1” bis „3”).
- Schauen Sie nach, ob die Funktionskontrolleuchte aufleuchtet. Nach einigen Minuten prüfen Sie die Funktion der Wärmeanzeige.

BEDIENUNG

Man sollte die durch die Kochmulde angebotenen Möglichkeiten auf eine optimale Art und Weise nutzen. Es ist nicht immer nötig, beim Kochen oder Braten von der vollen Leistung der Kochfelder Gebrauch zu machen. Es reicht, das Gericht zunächst zum Sieden zu bringen (Zeichnung B) und nach Änderung der Position des Knebel-griffes (Zeichnung C) das Kochen fortzusetzen.
Die Arbeit der HiLight-Elemente wird durch Energieregler stufenlos gesteuert. Die Wärmeintensivität nimmt zu, wenn der Knebelgriff im Uhrzeigersinn (gemäß der Zahlenreihenfolge) gedreht wird.
Der Wärmevorgang ist zyklisch, d.h. wurde der Knebelgriff auf eine niedrigere Position eingestellt, ist die Wärmezeit kürzer und die Pause länger, bei einer höheren Position des Knebelgriffs hingegen ist die Wärmezeit länger und die Pause kürzer. Es ist erlaubt, die Positionen der Knebelgriffe durch Drehen sowohl nach links als auch nach rechts einzustellen. Dies gilt nicht für Kochfelder mit Doppelzonen!
Die Heizelemente mit der Zweikreiszone werden durch einen Energieregler mit einem eingebauten Schalter der äußeren Zone gesteuert.



Die innere Kochzone wird gesteuert durch das Drehen des Knebelgriffs im Bereich von „0” bis „3”. Das äußere Kochfeld wird angeschaltet durch eine kurze Einstellung des Knebelgriffs in der Position . Ab jetzt kann die Wärmezufuhr der beiden (der äußeren und der inneren) Kochzonen stufenlos reguliert werden. Das Ausschalten beider Zonen erfolgt, wenn der Knebelgriff in die Position „0” zurückgedreht wird.

Wärmeanzeigen

Im vorderen Teil Kochmulde befinden sich die den einzelnen Kochfeldern entsprechenden Wärmeanzeigen, die unsichtbar sind, wenn die Kochmulde nicht benutzt wird. Die Anzeigen leuchten auf, wenn die Kochfeldtemperatur 50°C überschreitet. Es läßt die gespeicherte Wärme z.B. zum Aufwärmen oder Ankochen eines Gerichts zu nutzen und beugt zugleich Verbrennungen vor, die die Berührung eines bereits ausgeschalteten Kochfeldes mit einer hohen Temperatur verursachen könnte.

Bedienung der Kochfelder

Die Kochmulde ist mit Kochfeldern von unterschiedlicher Leistung und Nutzfläche ausgestattet. Eine richtige Bedienung der Kochmulde, sowie korrekte Wahl der Gefäße und Kochfelder läßt Energieersparnisse erreichen.

Wahl der Heizleistung

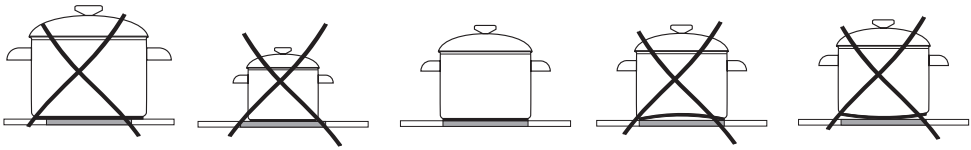
Die Kochfelder zeichnen sich durch verschiedene Heizleistung aus und sind mit stufenlosen Reglern ausgestattet. Die Leistung kann durch Drehen der Knebelgriffe nach links bzw. rechts eingestellt werden. Nach dem Abschalten behält das Kochfeld seine hohe Temperatur. Es wird empfohlen, die Kochfelder ca. 5 Min. vor dem Ende des Kochvorgangs auszuschalten, was eine effektivere Nutzung der in den Kochfeldern gespeicherten Wärme ermöglicht.

In der Tabelle wurden Positionen der Knebelgriffe und die ihnen entsprechenden Beispieltätigkeiten dargestellt:

Position des Knebelgriffs	Beispiele der Tätigkeiten
3	Braten, schnelles Erwärmen, schnelles Kochen
•	Fleisch-, Fischanbraten
2	Langsames Braten
•	Kochen - Suppen, größere Speisen
1	Gemüsedünsten, langsames Kochen
•	Aufwärmen
0	Ausschalten

Wahl der Gefässe

Der Bodendurchmesser der Gefäße sollte ungefähr der Fläche Kochfeldes entsprechen. **Man sollte keine Gefäße mit einem hohlen bzw. gewölbten Boden verwenden. Es empfiehlt sich, spezielle Töpfe mit einem dick geformten Boden zu benutzen.** Es ist darauf zu achten, daß das Gefäß einen passenden Deckel hat, denn Verschmutzungen der Kochfelder und Töpfe vermindern die effektive Nutzung der Felder.



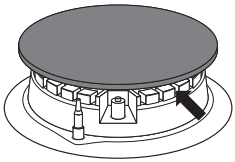
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●”/„0” befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

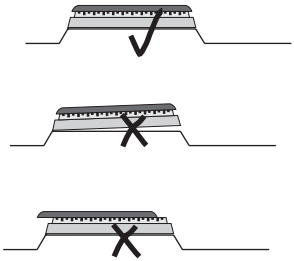
Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

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



Achtung!
Brennerteile müssen stets trokken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.
Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten. Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden.



- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden. Sowohl für die Erstreinigung wie auch für weitere Reinigungen empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsmitteln vom Typ Stahl-Fix.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen authorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenaustritte	Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen
2. Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gassperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
3. Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme” gedrückt halten
4. Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
5. Ein Riß in der Glaskeramikplatte	⚠ Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
6. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Gewicht	ca. 10 kg

GARANTIE,

Garantie

- Garantieleistungen gemäß dem Garantieschein
- Der Hersteller haftet für keine Schäden, die durch eine unsachgemäße Produktbehandlung verursacht werden könnten.

Schreiben Sie hier bitte den Typ und die Seriennummer vom Gerätenennschild ein.

Typ..... Seriennummer.....

ET

LUGUPEETUD KLIENT

Pliit „Hansa“ ühendab endas lihtsat kasutamist ja sajaprotsendilist efektiivsust.
Pärast käesoleva kasutusjuhendi läbilugemist on pliidi kasutamine väga lihtne.
Enne, kui pliit saadeti tehasest välja, kontrolliti hoolikalt selle toimimise ohutust ja töövõimet.
Palume Teid tähelepanelikult läbi lugeda käesolev kasutusjuhend, enne kui lülitate pliidi sisse. Siintoodud juhiste hoolikas järgimine väldib seadme ebaõige kasutuse.
Hoidke käesolev kasutusjuhend alles, et see oleks vajadusel käepärast. Õnnetusjuhtumite vältimiseks järgige hoolikalt siintoodud ohutusjuhiseid.

Tähelepanu!

Kasutage pliiti alles pärast tutvumist käesoleva kasutusjuhendiga.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

Ohutusteave.....32

Seadme kirjeldus.....36

Paigaldamine 37

Kasutamine 45

Puhastamine ja hooldus 51

Tegutsemine riketekorral.....53

Tehnilised andmed.....54

Garantii 54

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Seadet ei tohiks juhtida välise taimeri ega sõltumatu kaugjuhtimissüsteemiga.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

Tähelepanu. Küpsetamisprotsessi tuleb jälgida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

Tähelepanu. Kasutada ainult seadme tootja poolt ette nähtud katteid või neid, mis tootja poolt kasutusjuhendis märgitud. Valede katete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

- Vaadake eriti laste järele kuuma pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada keedukohast, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidil seisvatest kuuma vedelikuga anumatest.
- Jälgige hoolikalt, et toitejuhe ei puutuks vastu kuumi pindu.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Õli ja rasv võib põlema süttida.
- Hoiduge vedelike ülekeemise eest, et ülekeenud vedelik ei kustutaks leeki.
- Kui pliit on saanud vigastada, tohib seda kasutada alles pärast ülevaatust ja kordaseadist hooldustehniku poolt.
- Enne gaasiballooni ventiili lahtikeeramist kontrollige kindlasti, et kõikide keedukohtade kraanid oleksid suletud!
- Hoiduge põletite määrimise eest, eriti ülekeenud toiduga.
- Ärge asetage keedunõusid otse tulele (ilma võreta).
- Ärge asetage keedukohale nõusid kogumassiga üle 5 kg ja 25 kg kogu pliidi kohta.
- Hoidke keedukohtade kraane löökide ja muude mehhaaniliste vigastuste eest.
- Keelatud on pliidi konstruktsiooni muutmine ja isetegevuslik parandamine.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui käepärast pole süüdatud tuletikk või töökorras gaasisüütel (kui pliidil puudub süüteseadis).
- Keelatud on põleti kustutamine ärapuhumise teel.
- Keelatud on isetegevuslikud meetmed gaasipliidi ja torustiku suhtes, näiteks ümberseadistamine teist tüüpi gaasile, pliidi asukoha muutmine ja gaasitorustiku ümbertegemine. Niisuguseid meetmeid võib läbi viia vaid pädev spetsialist.
- Ärge lubage kasutada pliiti väikelastel või isikutel, kes pole tutvunud pliidi kasutusjuhendiga.
- Gaasilekke avastamisel või sellise kahtluse korral ärge süüdake tuletikke, ärge lülitage elektrilüliteid sisse ega välja ning ärge kasutage mehhanisme, mille töö võib tekitada sädemeid. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasiballooni ventiil või gaasitorustiku kraan ja tuulutada ruum, kus asuvad gaasiseadmed.
- Keelatud on ühendada gaasitorustiku külge mis tahes muid seadmeid (nt raadiovastuvõtjate antenni- või maandusjuhtmeid).
- Torustikust lekkinud gaasi süttimisel sulgege kohe gaasitorustiku ventiil.
- Lekkivast balloonist väljuva gaasi süttimisel tegutsege järgmiselt: heitke balloonile märg

rõivas või vaip tule kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning keerake ballooni ventiil kinni. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigastatud gaasiballooni kasutamine on keelatud.

- Pikema vaheaja puhul gaasi kasutamises sulgege gaasitorustiku peaventiil.
- Keetmis- ja küpsetusseadme kasutamise käigus eraldub ruumi, kuhu see on paigaldatud, soojust ja niiskust. Tuleb veenduda, et köök on hästi ventileeritud, hoida loomulikud ventilatsiooniavad lahti või paigaldada mehaanilise ventilatsiooni seadmed (mehaanilise väljatõmbega pliidikumm).
- Seadme intensiivne pikaajaline kasutamine võib nõuda lisaõhustust, näiteks akna avamist või tõhusama toimega ventilatsiooni, nt mehaanilise ventilatsiooni jõudluse suurendamise teel, kui see on kasutusel.

Tähelepanu!

Kui vigastada saab elektrivõrguga püsivalt ühendatud toitejuhe, tohib seda asendada üksnes tootja või volitatud hoolduskeskuse tehnik.

OHUTUSJUHISED KERAAMILISTE PLIIDIPLAATIDE KASUTAMISEL BHMI6*

- Ärge asetage keraamilisele plaadile väga suuri nõusid, mis katavad suurema pinna kui üks kuumutusala (nt katlaid).
- Keraamiline plaat on väga tundlik ühte punkti suunatud löögile, nt soolatoosi, pudeli või mõne muu kõva eseme kukkumisel pliidiplaadile.
- Keelatud on lülitada sisse kuumutusala, millele ei ole asetatud keedunõud.
- Keedunõude põhjad peavad olema kuivad ja puhtad.
- Pliidiplaadile sattunud suhkruosakesed või magusad vedelikud (nt kompott) tuleb kohe eemaldada, ootamata plaadi jahtumist, kuna suhkur reageerib keraamilise pinnaga, põhjustades mittekõrvaldatavate plekkide tekkimise.
- Keraamilisel pliidiplaadil ei tohi valmistada alumiiniumfooliumisse pakitud roogasid, kasutada õhukese alumiiniumpõhjaga nõusid ega valmistada toitu plastiknõudes.
- Hoiduge vigastamast pliidiplaati määrdunud või vigastatud põhjaga või teravate servadega keedunõudega.
- Ärge asetage kuumale pliidiplaadile plastikesemeid, nt plastikpeadega nuge-kahvleid.
- Kui avastate pliidiplaadil sügava kriimustuse või prao, tuleb pliit kohe välja lülitada ja teatada probleemist lähimale hoolduskeskusele.

ENERGIA KOKKUHOID

Elektrienergia kokku oid ei tähenda üksnes raha, vaid ka loodusressursside säästmist. Elektrienergia kokkuhoid on loodussõbralik tegu.

Anname selleks järgmisi soovitusi:

● **Õigete keedunõude valik.**
Toiduvalmistamise nõu põhi ei tohi olla väiksem gaasileegi krooni läbimõõdust.
Katke keedunõu tingimata kaanega.

● **Hoidke keedukohad, võre ja põletitealune plaat puhtad.**
Määrdunud pinnad takistavad soojuse edasiandmist; lisaks sellele tuleb väga määrdunud pindade puhastamiseks kasutada keskkonnaohtlikke vahendeid.
Erilist puhtust tuleb pidada keedukoha leegihajutajate ja injektorite juures.

● **Vältige mõttetut „kaanekergitamist“.**

● **Ärge paigutage pliiti külmikute vahetusse lähedusse.**
See suurendab mõttetult energiatarbimist.

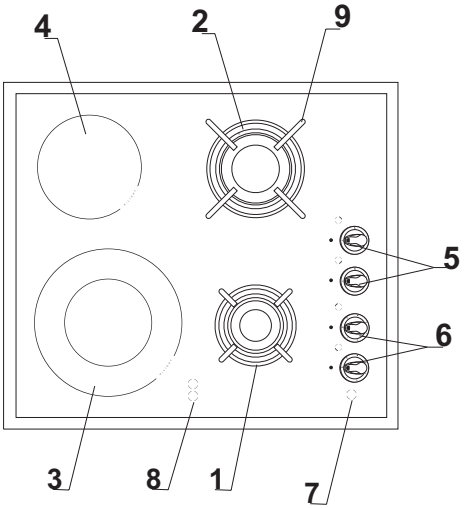
LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud toote kaitsmiseks vigastuste eest transpordi ajal.
Palume Teid pärast pakendi eemaldamist likvideerida pakendi osad, vältides looduse risustamist.
Kõik pakendi valmistamiseks kasutatud materjalid on põhimõtteliselt loodusele kahjutud ning kõlbavad 100% korduvkasutuseks, mida tähistab ka vastav märge.
Tähelepanu! Hoidke pakendimaterjale, eriti polüetüleenkilet ja vahtplastitükke, sattumast laste kätte.

KÄIBELT EEMALDAMINE

Käibelt kõrvaldamisel ei tohi seadet visata tavalise olmeprügi hulka, vaid see tuleb viia vanade elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti.
Sellest teavitab tähis, mis on kantud seadmele, kasutusjuhendile ja pakendile.
Seadmes kasutatud materjalid kõlbavad korduvkasutuseks (vt vastatavat tähist). Kui aitate kaasa käideldud seadmes kasutatud materjalide korduvkasutusele, on see Teie panus keskkonnakaitsesse.
Teavet vastuvõtupunkti asukohast võib saada kohalikust omavalitsusest.

GAASI-KERAAMILINE PLIIT TÜÜPREAST BHMI6*
TÄHTSAMAD FUNKTSIONAALSED OSAD



1, 2 – keedukohad
3, 4 – keeduplaat
5 – keedukohtade kraanid
6 – keeduplaadi nupp
7 – märgutuli
8 – jääksoojuse märgutuli
9 – keedunõude võre

TEHNILISED ANDMED

– kõrgus 48 mm
– sügavus 505 mm
– laius 575 mm
– pliidi mass 10 kg

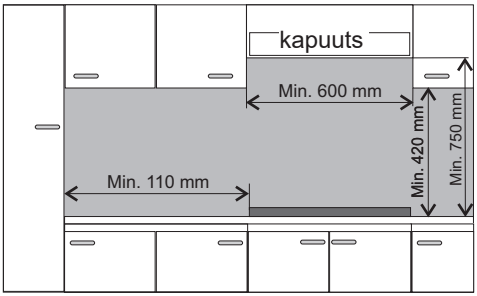
Pliit on varustatud järgmiste keedukohtadega:
1 – abi keedukoht
2 – keskmine keedukoht
3 – keeduplaat Ø210/120 (topelt) – 2200/750 W
4 – keeduplaat Ø145 – 1200 W

Pliit on varustatud torukeermega otsakuga P ½“.

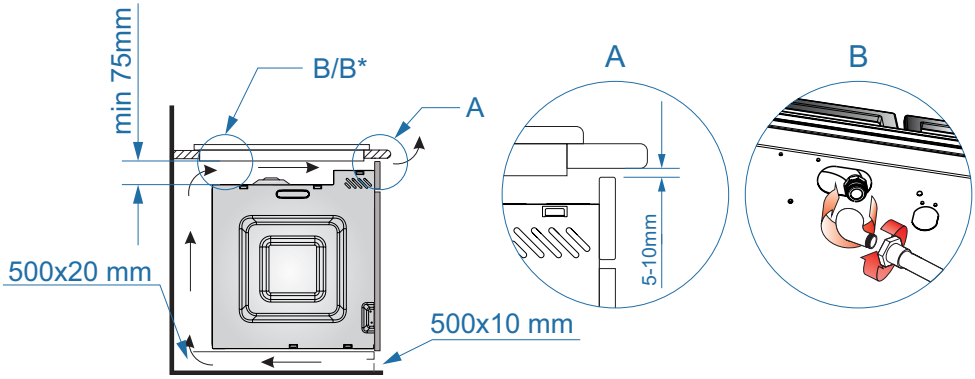
Järgmised juhised on mõeldud eksperdile pliidi paigaldamiseks. Juhised on mõeldud teavitamiseks õigetest paigaldus- ja ühendusmeetoditest.

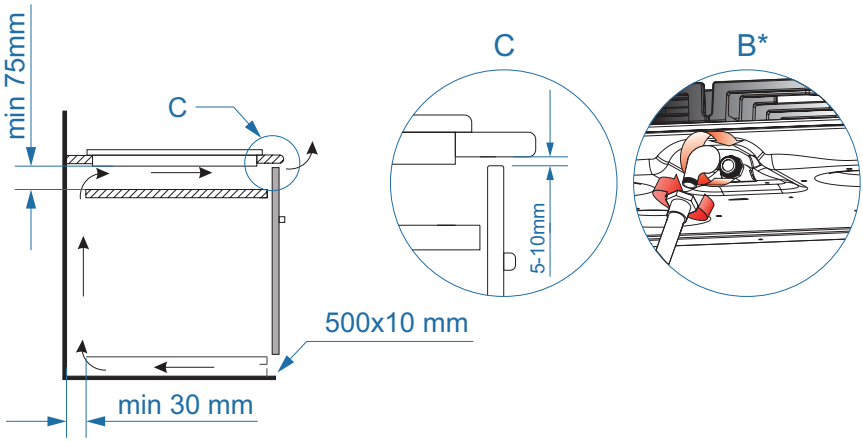
Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeriav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele.
- Kehtivad määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslõõri.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt sellega kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimisseadistele.
- Kaugus keedukohtadest väljatõmbeavani peab olema vähemalt 750 mm.
- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.



Pliidiplaadi paigaldamine



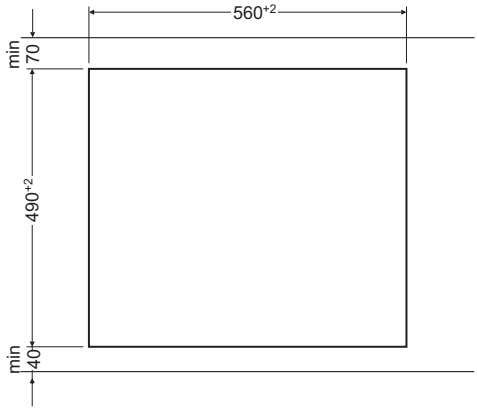


*vaid osal toodetest

Köögiplaadi ettevalmistamine pliidiplaadi sisseehitamiseks

- Köögiplaadi paksus peab olema vähemalt alates 28 kuni 40 mm, plaadi sügavus min. 600 mm. Köögiplaat peab olema sirge ja hästi tasandatud. Köögiplaat tuleb hästi kaitsta ja isoleerida seinapoolt, üleujutamise ja niiskuse eest.
- Vahemaa köögiplaadi välimisest äärest kuni montaažiaugu ääreni peab olema min. 40 mm, ja tagant poolt min. 70 mm.
- Kaugus avause ääre ja mööbli külgseina vahel peaks olema vähemalt 100 mm.
- Montaaži mööbel peavad omama kaitsekihi koos liimikattekihiga, mis on vastupidav temperatuurile 100°C. Sellest tingimusest mitte kinni pidamine võib põhjustada kaitsepinna deformeerimise või üleüldse kaitsekihi lahtikleepumise.
- Montaažiava ääred peavad olema kaitstud vastupandlikku materjaliga, mis ei imendu niiskust.
- Montaažiava välja lõigata vastavalt mõõtudega esitatud joonisel ***1***.

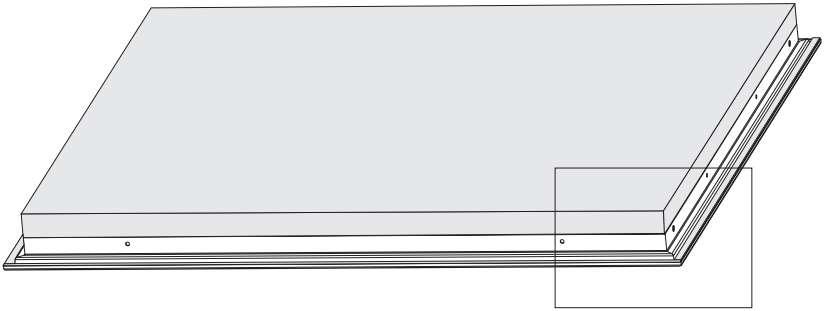
1

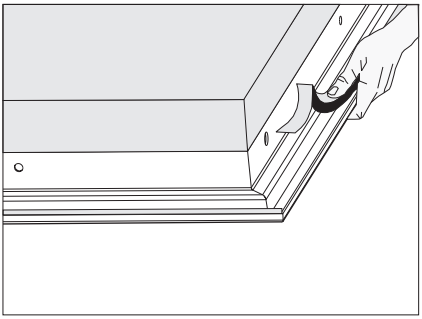


Vahast tihendi paigaldamine

Seadme kasutamine ilma tihendita on keelatud.

Tihend tuleb paigaldada seadmele järgmiselt:
Enne seadme paigaldamist köögikapile tuleb pliidiplaadi raami alla kinnitada vahast tihend, mis on lisatud seadmele.
- tihendilt tuleb eemaldada kaitsekile,
- seejärel tuleb tihend liimida raami alla
(joonis)

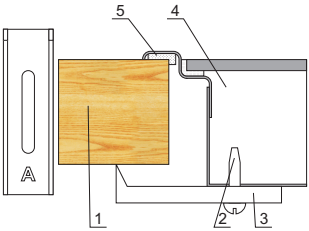




PAIGALDAMINE

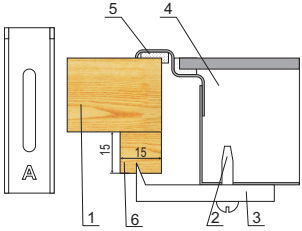
- Kui on tegemist köögiplaadi paksusega kuni 38 mm siis pliidiplaadi kinnitamiseks tuleb kasutada 4 klemmi “A” tüüpi. Kinnitamise viis on näidatud joonistel ***3*** ja ***4***. Köögiplaadi paksusel 28 mm peale klemme “A” tuleb lisaks veel kasutada 4 puitklotsi, mõõtudega 15x15x50 mm. Kinnitamise viis on näidatud joonistel ***5*** ja ***6***.
- Ülekontrollida, kas tihendusriba täpselt on sobitatud pliitplaadi alla.
- Kergelt kinnitada klemmid pliitplaadi alla.
- Puhastada köögiplaadi ning sisestada pliitplaadi montaažiavasse ja sisse suruda köögiplaati.
- Paigutada kinnitus klemmid sirge nurga all pliitplaadi ääre suhtes ja kinni kruvida kuni takistuse ilmumiseni.

3



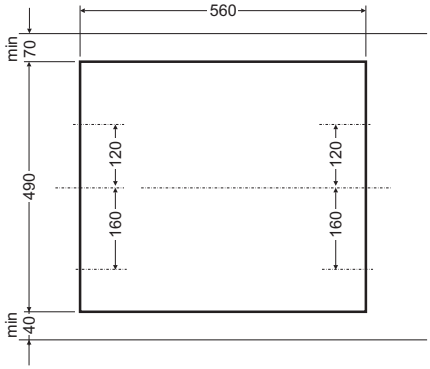
1. köögiplaat
2. kruvi
3. kinnitus klemm
4. pliidiplaat
5. tihendusriba

5

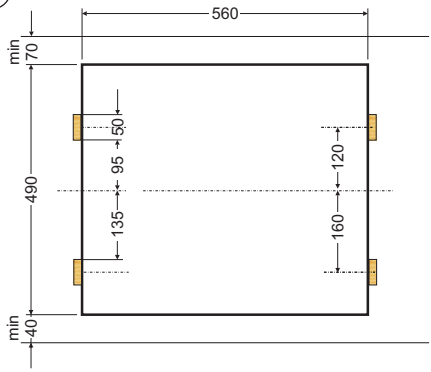


1. köögiplaat
2. kruvi
3. kinnitus klemm
4. pliidiplaat
5. tihendusriba
6. puitklots

4



6



● Plaadil on püsivalt ühendatud toitejuhe kaitsmega pistikuga, mis tuleb ühendada kaitsepoldiga varustatud kontaktiga 230 V ~ 50 Hz. Võrgupesa toitev vooluring peab olema kaitstud kaitsmega.

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!
Pliit tuleb ühendada seda tüüpi gaasi süsteemi, mille jaoks see on ette nähtud.
Pliidi ühendamist võib teostada ainult ekspert, kel on vastavad oskused, volitused ja töövahendid.
Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

Teave gaasiühendusekspertile
Eksperdil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokumetides esitatud nõudmistega ja võrdlema neid nõudmisi reaalsete tingimustega.
- Ekspert peab kontrollima:
  – ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust),
  – gaasiühenduste hermeetilisust ja pliidi kõikide osade õiget toimimist,
  – pliidi elektrisüsteemi.

Tähelepanu!
Pliidi ühendamist surugaasiballooniga võib teostada ainult ekspert, kellel on selleks olemas vastavad teadmised, volitused, vahendid ja kes on teadlik kehtivatest ohutusmäärustest.

Süsteemi ümberkohaldamisel vedelgaasile tuleb kasutada üleminekut keermelt ½“ torukeermele 8×1 mm pikkusega vähemalt 0,5 m. Ülemineku külgekeeramiseks tuleb kaanehingelt ära keerata vedru.
Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!
Kui montaaž on teostatud, kontrollige kõikide ühenduste hermeetilisust, kasutades selleks nt seebivett.
Keelatud on kontrollida hermeetilisust tulega.

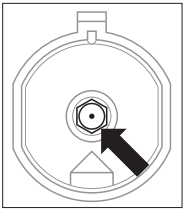
Keedukohtade kasutamine

Õige kasutamine, sealhulgas õigete nõude valik, aitab kokku hoida elektrienergiat.

Elektrienergiat on võimalik kokku hoida:
- kuni 60% keedunõude õige valikuga,
- kuni 60% õige kasutamisega, mis seisneb leegi õige intensiivsuse valikus toiduvalmistamise ajal.

Energia kokkuhoid eeldab põletite reeglipärast puhastamist (eriti puudutab see avasid ja düüse).

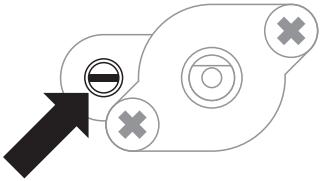
Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulikud rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab põleti puudustele (vigane või määrdunud põleti). Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.



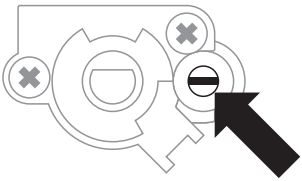
Injektori vahetamiseks keerake olemasolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemele uus injektor, mis sobib kasutatavale gaasile (vt tabelit).

Tähelepanu!
Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile toimub kasutaja ja hooldustehniku omavahelisel kokkuleppel.

Kui kasutate COPRECI kraane, eemaldage katteplaat ja reguleerige kruvikeeraja abil säästuleegi suurust (vt joonist).



COPRECI kaitseta



COPRECI kaitsega

Tähelepanu!
Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

Ühendamine elektrivõrku

- Elektripliit on varustatud püsivalt elektrivõrguga ühendatud toitejuhtmega, mille ahelas on kaitsekontaktid. Lubatud on toitejuhtme ühendamine kaitsega pistikupesasse 230 V 50 Hz. Pistikupesa ees peab olema sulavkaitse nimivooluga vähemalt 16 A.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pliidipinna kohal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  – kas kaitsed ja juhtmed peavad vastu pliidi koormusele,
  – kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele,
  – kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile

Seda tööd võib teha vaid ekspert, kellel on olemas vastavad oskused, volitused ja seadmed.
Kui tarbitav gaas erineb gaasist, millele on pliit tehases seadistatud (G20 20 mbar), tuleb asendada gaasipõletite injektorid ja reguleerida leeki.

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:
- vahetada injektorid (vt tabelit),
- reguleerida põlemisrežiimi.

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

Põleti leek	Ümberseadistamine vedelgaasilt looduslikule gaasile	Ümberseadistamine loodusgaasilt vedelgaasile
Täisleek	1. Vahetage põleti düüs vastavalt tabelile.	1. Vahetage põleti düüs vastavalt tabelile.
Säästuleek	2. Keerake reguleerimiskruvi veidi lahti ja seadistage leeki.	2. Keerake reguleerimiskruvi lõpuni kinni ja kontrollige leeki.

DEFENDI - Põleti tüüp

Gaasi tüüp	Gaasi tüüp					
	Väike pihusti läbimõõt [mm]		Keskmine pihusti läbimõõt [mm]		Suur pihusti läbimõõt [mm]	
	soojusvõimsus 0,65 kW	soojusvõimsus 1,00 kW	soojusvõimsus 1,40 kW	soojusvõimsus 1,75 kW	soojusvõimsus 2,40 kW	soojusvõimsus 3,00 kW
G20 2E 20 mbar	0,56	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29
G30 3B/P 30mbar	0,42	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

- eemaldage kõik pakendi osad,
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

Keedukohtade kasutamine

Teavet keedukohtade ja kraaninuppude asukoha kohta võite lugeda osast „Seadme kirjeldus“.

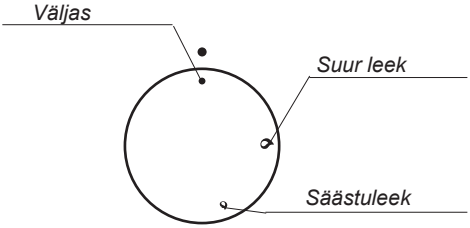
Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust 2,5–3 korda suurem, seega sobivad:

- väikesele keedukohale – nõud läbimõõduga 90–140 mm
- keskmisele keedukohale – nõud läbimõõduga 160–220 mm
- suurele keedukohale – nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

Ebaõige **Õige**

Keedukoha kraaninupp



Põletite süütamine käsitsi

- süüdake tuletikk,
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasakule asendisse „suur leek“ 🔥 ,
- süüdake gaas tikuga,
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säästuleek“ 🔥),
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“●)

Plahvatuskaitsega põletite süütamine

- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasakule asendisse „suur leek“ 🔥,
- hoidke selles asendis kuni 10 s (gaasi süttimiseni),
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säästuleek“ 🔥)
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage keedukoht välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ ●).

Tähelepanu!
Kui süütamine ei õnnestunud, korrake ülalkirjeldatud operatsioone.

Tähelepanu!
Plahvatuskaitse katkestab leegi kustumise korral gaasi juurdevoolu 60 s jooksul.

Tähelepanu!
Gaasivool avatakse ja seda reguleeritakse plahvatuskaitsega varustatud kraanide abil.

Põletite süütamine käsisüüteliga

- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasakule asendisse „suur leek“ 🔥★»
- oodake gaasi süttimiseni,
- pärast leegi süttimist vabastage surve nupule ja seadke nupp vajalikku asendisse.

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

Õigesti reguleeritud leegil on helesinine värvus ja selgelt väljendunud sisemine kooniline osa. Leegi suurus sõltub kraaninupu asendist.

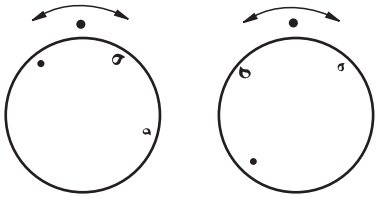
🔥 Suur leek

🔥 Väike leek („säästuleek“)

- Leek on kustunud (gaasikraan on suletud!)

Vastavalt vajadusele võib leegi suurust sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

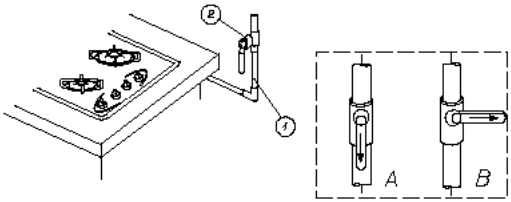


Ebaõige **Õige**

Tähelepanu!
Keelatud on leegi suuruse sujuv reguleerimine asendite „väljas“ ● ja „suur leek“ 🔥 vahel.

Tegutsemine avariiolukorras

1 – gaasitoru
2 – gaasitoru sulgeventiil
A – ventiil avatud
B – ventiil suletud



Rikke ilmnemisel:

- keerata kinni põletikraanid,
- sulgeda gaasitorustiku ventiil,
- tuulutada kööki,
- teatada avariist hoolduskeskusse või gaasitehnikule,
- lülitada gaasipliit välja kuni tõrke kõrvaldamiseni.

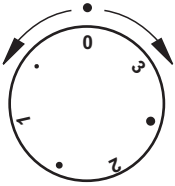
Tähelepanu!
Mõningaid lihtsaid tõrkeid võib kõrvaldada kasutaja ise, tegutsedes vastavalt siintoodud soovitustele.

Põleti ei sütti, gaas lendub.

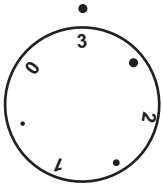
Tegutsege järgmiselt:
- keerake kinni kõikide keedukohtade kraanid,
- sulgege gaasitorustiku ventiil,
- tuulutage kööki,
- eemaldage põleti,
- puhastage ja puhuge läbi põletiavad,
- paigutage põleti tagasi,
- proovige uuesti põletit süüdata.

KUI PÕLETI EI SÜTTI, PÖÖRDUGE HOOLDUSKESKUSSE!

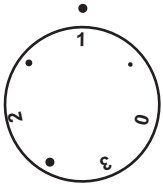
Keraamiliste pliidiplaatide võimsuse reguleerimine



A **– regulaatori asend „0“ – kuumutusala on välja lülitatud**



B **– regulaatori asend „3“ – suurim kuumutusvõimsus**



C **– regulaatori asend „1“ – väike kuumutusvõimsus**

Kuumutusalade võimsust reguleeritakse juhtnuppude abil. Nuppude juures olevad tähised näitavad, missugust kuumutusala see nupp juhib.

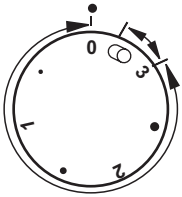
Kuumutusala on välja lülitatud, kui:
- juhtnupul olev tähis „0“ asub täpi kohal,
- märgutuli ei põle.

Pliidi väljalülitamiseks:

- Seadke juhtnupp vajalikku tööasendisse (alates esimesest punktist kuni asendini 3).
- Kontrollige märgutule põlemist (märgutuli asub kuumutusalade vahel). Pärast mõne minuti möödumist kontrollige, kas põleb ka „kuumutusala jääkkuumuse märgutuli“.

KASUTAMINE

Pliidi võimalusi tuleks alati kasutada ratsionaalselt. Keetmine või praadimine ei nõua alati keeduvälja kogu võimsuse ärakasutamist. Piisab toidu viimisest keemiseni (joonis B) ja seejärel keetmiseks piisava temperatuuri hoidmisest, korrigeerides vastavalt nupu asendit (joonis C).
Kiiresti kuumenevaid elemente juhivad energia regulaatorid, mis võimaldavad nende elastset reguleerimist. Kuumutamise intensiivust saab suurendada juhtnupu keeramisel kella osutite liikumise suunas, mida näitavad ka kasvavad väärtused juhtnupul.
Kuumutamine toimub tsükliliselt, st. et madalama seadistuse korral on kuumutamise aeg lühem ja vahe pikem, kõrgema korral aga kuumutamise aeg pikem ja vahe lühem. Nuppu on võimalik seadistada, keerates seda nii vasakule kui paremale (see ei puuduta dual keeduväljasid).
Laiendatud väljaga kütteelemente saab juhtida energia regulaatoriga, kuhu on integreeritud välise keeduvälja lüliti.



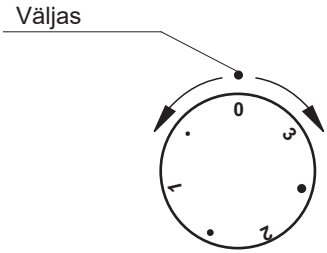
Pokręcając pokrętłem w zakresie między „0”, a cyfrą „3” pracuje wewnętrzne pole grzejne. Chwilowe przekręcenie pokrętła do pozycji oznaczonej - spowoduje włączenie zewnętrznego pola grzejnego. Od tego momentu można płynnie regulować ilość ciepła dostarczanego do naczynia przez obydwa pola grzejne (wewnętrzne i zewnętrzne). Wyłączenie zewnętrznego i wewnętrznego pola grzejnego następuje przez ustawienie pokrętła w poz. „0”.

Kuumutusala jääkkuumuse märgutuli

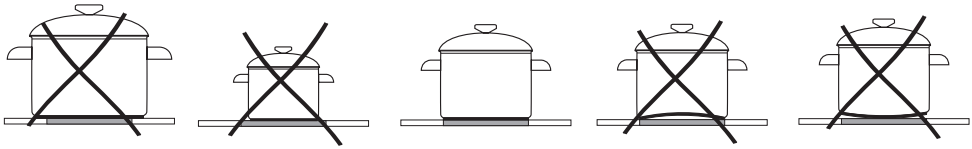
Keraamiliste kuumutusalade vahel asuvad (kustunud olukorras nähtamatud) kuumutusalade jääkkuumuse märgutuled. Need märgutuled põlevad, kui vastava kuumutusala temperatuur ületab 50 °C.
See indikatsioon soodustab kuumutusala soojuse täielikku ärakasutamist, nt sulatamiseks või toidu soojashoidmiseks ja samaaegselt hoiatab põletusohu eest, kui kuumutusala temperatuur on veel kõrge.

Õigete keedunõude valimine

● Vähim kuumutus
1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
● Suppide keetmine, suured toidukogused
2 Aeglane praadimine
● Liha või kala grillimine
3 Suurim kuumutus, kiire keetmine, praadimine
0 välja lülitatud



Anuma põhi:
Keedu- ja praadimisnõud peavad olema vastupidava sileda põhjaga, kuna teravate äärte ja külgekõrbenud toidujääkidega põhi võib keraamilist pliiti kriimustada ning abrasiivainena toimida!



Anuma suurus:
Pottide ja kastrulite põhja välispinna läbimõõt peab võimalikult vastama pliidi kuumutusala läbimõõdule.

Kaaned:
Anuma kaanega katmine takistab kuumuse eraldumist ning seetõttu kuumutamisaeg lüheneb ja energiakulu väheneb.

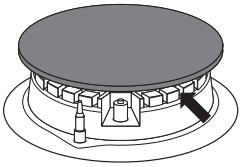
HOOLDUS JA PUHASTUS

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele.

Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●” / „0”. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

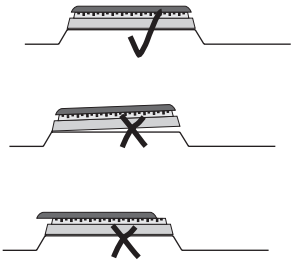
Pliidiplaadid, rest, korpus

- Kuumutusalade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitsed leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati.
Ärge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid.



Tähelepanu!
Pliidiplaadi osad peavad olema alati kuivad. Veetilgad võivad segada gaasi liikumist ja segada pliidiplaadi toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist. **Ebaühtlane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.**



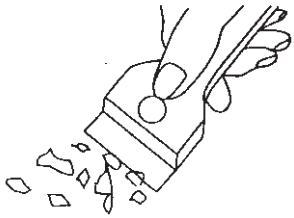
Peske emaileeritud pindu ainult pehmeto meliste puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimispastad, pimss, metallkäsnad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijä gid,mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puha tage pliidi tööpinda pärast iga kasutami korda. Ärge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Pliidikate

- **Keraamilist pliidiplaati** tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

– Kinnikõrbemata mustuse eemaldamiseks kasutage niisket lappi ilma pesuvahendita. Nõudepesuvahendi kasutamine võib esile kutsuda helesiniste plekkide tekkimise. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.

– Kinnikõrbenud mustuse eemaldamiseks kasutage spetsiaalset spaatlit, seejärel aga puhastage pind niiske lapiga.



– Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest) võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul.
Lubjajääkide (tekkinud vee aurustumisest) eemaldamiseks kasutage spetsiaalset vahendit.

– Kinnikõrbenud suhkru, magustoitude, plastikujääkide ja alumiiniumfooliumi eemaldamine toimub sisselülitatud kuumutusala puhul.

! Nende jääkide sattumisel pliidiplaadi pinnale tuleb need sealt kohe eemaldada kuumas olekus spetsiaalse terava spaatli abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Spetsiaalne vahend keraamiliste pliitide puhastamiseks on müügil majapidamistarvete kaupluses, elektrotehnikakaupade poodides ja spetsialiseeritud majapidamismasinate kauplustes. Teravaid spaatleid võib leida värvipoodidest.

Ülevaatus

Lisaks pliidi puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja muude elementide toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

Tähelepanu! Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

TEGUTSEMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:
- Lülitage pliit välja.
- Võtke toitepistik pesast välja.
- Kutsuge välja hooldustehnik.
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis. Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Seade ei tööta.	– elektrikatkestus	– kontrollige sulavkaitset, asendage läbipõlenud kaitse uuega
2. Süütel ei tööta.	– sädemevahemik on määrdunud	– sulgege gaasikraan ja kõik põletite kraanid, tuulutage tuba, võtke süütel välja, puhastage ja puhuge läbi sädemevahemik
3. Süütel ei süüta.	– elektrikatkestus – gaasisurve on madal või puudub – süütel on määrdunud või rasvane – nupp oli liiga lühikest aega alla vajutatud	– kontrollige sulavkaitset kaitsmepesas, asendage läbipõlenud kaitse uuega – avage magistraalventiil – puhastage süütel – hoidke nupp allasurutud asendis, kuni süütlis tekib nähtav säde
4. Leek kustub varsti pärast süttimist.	– vabastasite kraaninupu liiga kiiresti	– vajutage nupule asendis „suur leek”
5. Pragu keraamilises plaadis.	⚠ Ohtlik! Lülitage pliit kohe elektrivõrgust välja või eemaldage kaitse. Pöörduge hoolduskeskusse.	
6. Teil ei õnnestunud tõrget kõrvaldada.	Lülitage pliit elektrivõrgust välja või eemaldage kaitse. Pöörduge hoolduskeskusse. Oluline! Seadme õige paigalduse eest Teie majapidamisse ja selle õige kasutamise eest vastutate üksnes Teie ise. Kui kutsute hooldustehniku välja asjata või on viga tekkinud ebaõige kasutamise tulemusena, maksate väljakutse eest isegi garantiiajal. Tootja ei vastuta käesoleva kasutusjuhendi eiramise tõttu tekkinud tõrgete eest.	

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	230V ~ 50 Hz
Mass	umbes 10 kg

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6.

GARANTII

Garantii

Garantiikohustused on toodud garantiikirjas.
Tootja ei vastuta vigastuste eest, mille põhjuseks on kasutusjuhendi juhiste eiramine.

Palume siia kirjutada oma seadme andmed (leiate andmesildilt)

Tüüp..... *Tehase nr* .....