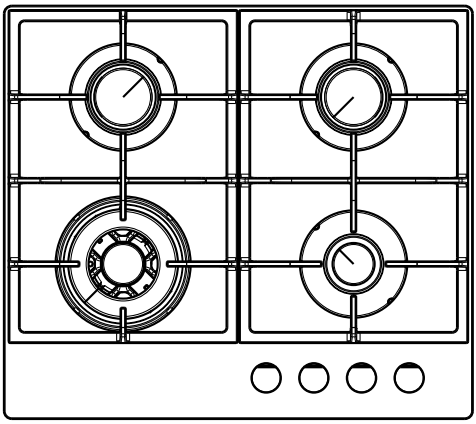
Amica



PGD4.1ZpZsAoGb DP 6411 LZBG
PGD4.1ZpZsAoGw DP 6410 LZWG
PGA4.11ZpZsApGb DP 6413 LZBG / PG611502B
PGD4.0ZpZsAoGb DP6413BG

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG

IO-HOB-1153 / 9508111
(04.2025 / v10)

SEHR GEEHRTER KUNDE

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.
Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

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

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

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

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

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien und Verordnung entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**
- **Richtlinie 2009/142/EG (bis 20.04.2018)**
- **Verordnung (EU) 2016/426 des Europäischen Parlaments und des Rates (von 21.04.2018)**

Das Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....2
Sicherheitshinweise.....4
Beschreibung des Gerätes.....10
Technische Daten.....11
Installation (Hinweise für den Installateur).....14
Bedienung.....19
Reinigung und Pflege.....23
Vorgehen in Notsituationen.....25

WARNUNG: Durch die Verwendung des Koch- und Backgeräts entstehen in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Es muss sichergestellt werden, dass der Küchenraum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. eine Erhöhung der Kapazität der mechanischen Belüftung, falls vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen zu leiten und gleichzeitig den Luftaustausch im Raum zu gewährleisten.

Ziehen Sie einen Fachmann zu Rate, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.

WARNUNG: Das Gerät darf nur zum Kochen und Backen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen, verwendet werden.

Dieses Gerät ist für typische Funktionen in häuslicher Umgebung (z. B. Kochen) und den Gebrauch durch nicht fachkundige Benutzer bestimmt.

Beispiele für häusliche Umgebungen:

- Häuser und Wohnungen,

- Geschäfte, Büros und andere ähnliche Arbeitsstätten,

- Bauernhöfe,

- Hotels, Motels und andere Wohngebäude, in denen das Gerät von nicht fachkundigen Benutzern verwendet wird.

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt

werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Bedienungsmaßnahmen dürfen durch unbeaufsichtigte Kinder nicht durchgeführt werden.

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

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

Hinweis. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.

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

Zur Reinigung des Kochfeldes dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

- sofort alle Gasbrenner schließen, die elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromzufuhr trennen,

- die Oberfläche des Geräts nicht berühren,

- das Gerät nicht benutzen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät sollte nach geltenden Vorschriften installiert und nur in einem entsprechend gelüfteten Raum genutzt werden. Vor Inbetriebnahme und Gebrauch lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
  Besonders heiße Oberflächenbrenner, Roste, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten keine heißen Teile des Kochfeldes berühren.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist verboten, das Kochfeld in der Nähe der Kühl- oder Gefrieranlagen einzubauen.
- Beim Braten das Kochfeld nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne überprüft zu haben, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen.
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 5 kg ist, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abstellt werden, dessen Gesamtgewicht 25 kg übersteigt. Es ist nicht zulässig, einen Kochtopf auf zwei Brenner gleichzeitig zu stellen.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Kochfeld durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es ist verboten, das Kochfeld willkürlich auf eine andere Gassorte umzustellen, an einen andern Platz zu stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vorzunehmen. Diese Maßnahmen dürfen nur durch einen qualifizierten Installateur durchgeführt werden.
- Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, nicht an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
  Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Absperrhahn der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen,z. B. Radios, angeschlossen werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Absperrhahn zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: die Gasflasche mit einer nassen Decke verdecken, um die Gasflasche abzukühlen, das Gasflaschenventil schließen. Nach dem Abkühlen die Gasflasche ins Freie bringen. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird das Kochfeld für einige Tage nicht genutzt, das Haupthahn der Gasinstallation schließen. Falls Gasflaschen verwendet werden, das Gasventil nach jeder Nutzung schließen.
- Hinweis! Sollte das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt werden, sollte dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt durch eine qualifizierte Person zur Vermeidung der Gefahr neu besorgt werden.
- Beim Kochen und Braten werden Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem dieses Gerät installiert ist, erzeugt. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum entsprechend gelüftet wird. Öffnungen für natürliche Lüftung müssen geöffnet sein oder andere Systeme mechanischer Lüftung eingebaut werden (mechanischer Dunstabzug).
- Sollte das Gerät intensiv über einen längeren Zeitraum genutzt werden, mag das Nachlüften zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Lüftung z. B. durch die Steigerung der Leistungsfähigkeit mechanischer Lüftung, soweit es eine solche gibt, erforderlich sein.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

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

- **Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**
  Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN

Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Hinweis! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

RÜCKNAHME AUS DEM BETRIEB

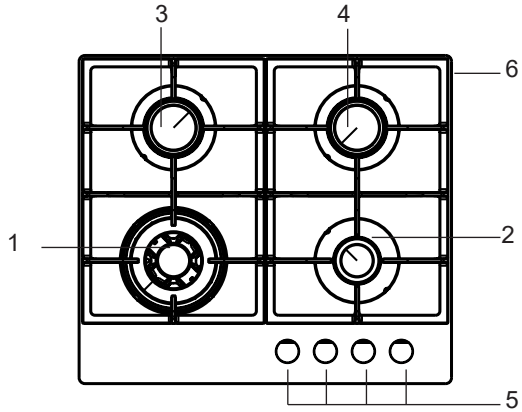
Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

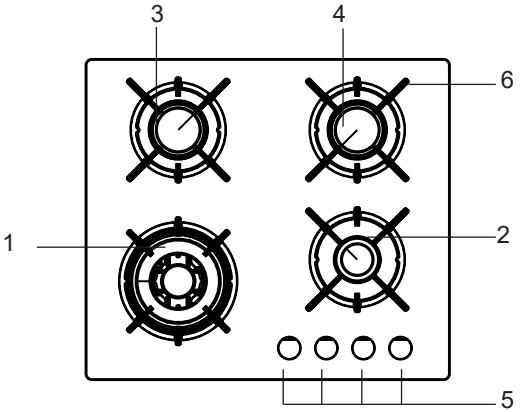
Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die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

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Gaskochfeld PG*4.1*





1,2,3,4 - Oberflächenbrenner
5 - Drehköpfe der Brenner mit Zünder
6 - Roste

TECHNISCHE DATEN

- Höhe 52 mm
- Tiefe 520 mm
- Breite 590 mm
- Gewicht des Kochfeldes 10,3 kg

Das Gaskochfeld ist mit folgenden Brennern ausgestattet:

1 - wok Brenner, Wärmebelastung - PG*4.1* - 2,8 kW, PG*4.11* - 3,5kW
2 - großen Brenner, Wärmebelastung - 2,8 kW
2 - mittlere Brenner, Wärmebelastung - 1,8 kW
3 - kleiner Brenner, Wärmebelastung - 1,0 kW

Kategorie des Gerätes

BG $II_{2H3B/P}$ CZ $II_{2H3B/P}$ HR II_{2H3P}
HU $II_{2HS3B/P}$ RO $II_{2H3B/P}$ SI II_{2H3+}
SK $II_{2H3B/P}$

Das Gaskochfeld verfügt über einen Rohranschluss - G 1/2˝

(*) Kennzeichnung der Farbe des Gaskochfeldes: W-weiß, B-schwarz

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,0
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	-

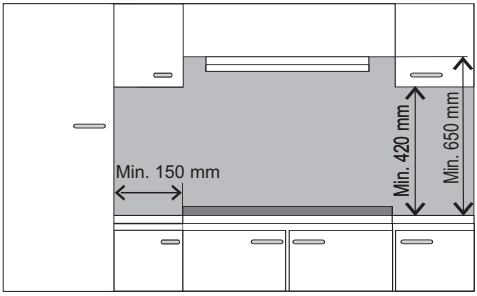
INSTALLATION

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

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

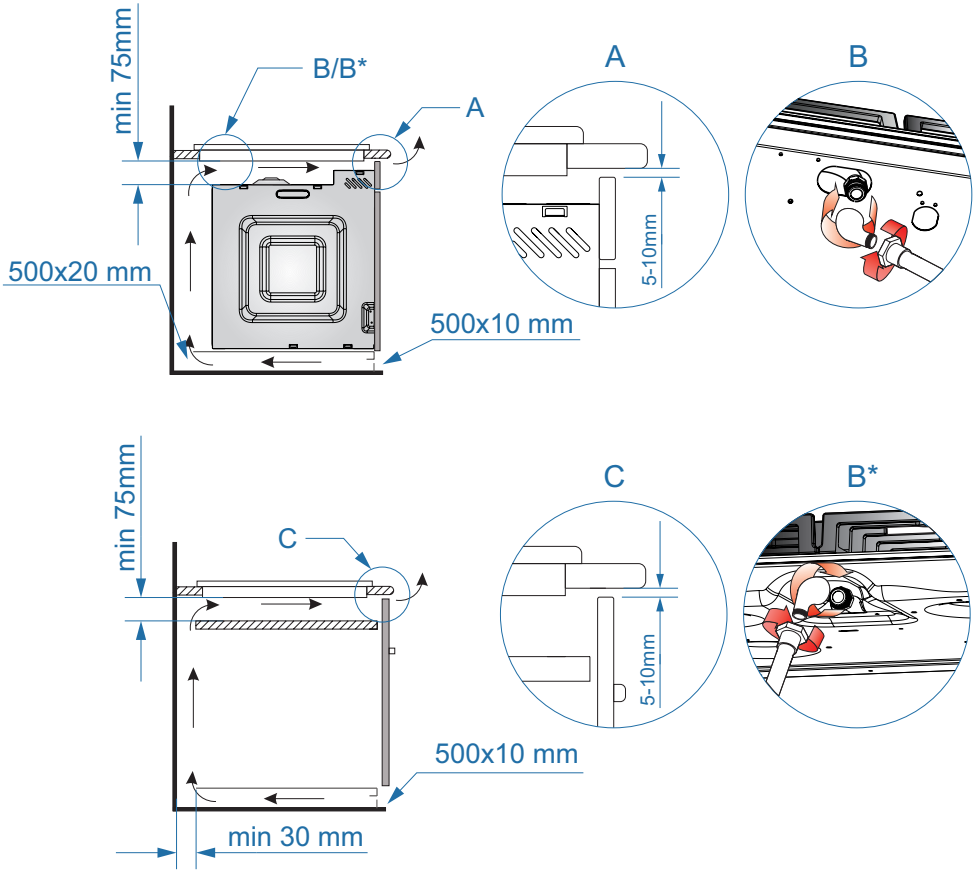
Aufstellung des Kochfeldes

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



INSTALLATION

Installation von Gaskochfeldern

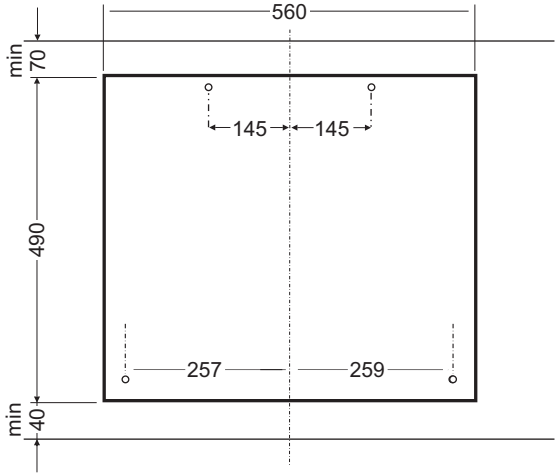


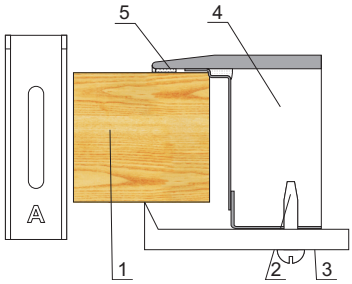
Wichtig:
Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um Grate und scharfe Kanten an diesem Gerät zu beseitigen, sollte bei der Handhabung Vorsicht gewahrt werden. Wir empfehlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

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





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

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

Hinweise für den Installateur

Der Installateur soll:

- **über** Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- **mit den Informationen auf** dem Typenschild des Kochfeldes über die Gassorten, für die das Kochfeld bestimmt ist, vertraut sein. Diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen.
- **Folgendes überprüfen,**
  - Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation im Raum.
  - Dichtigkeit der Gasarmaturverbindungen,
  - Funktionstüchtigkeit aller Bedienelemente.
- **für den richtigen Betrieb der Zünder und der Gasaustrittsicherung** muss die Einstellung der Gas-Drehknöpfe mit den mitgelieferten Unterlagen justiert werden,
  - die Funktion der Zünder und der Gasaustrittsicherung überprüfen,
  - im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der Unterlagen) auf den Bolzen des Hahns durchführen,
  - nach der Justierung die Gasaustrittsicherung mit der Klemmunterlage absichern und den Drehknopf aufsetzen.
- **Den Nachweis** über den Anschluss des Gaskochfeldes an den Benutzer herausgeben und ihn mit der Bedienung vertraut machen.

Hinweis.

Das Anschließen des Kochfeldes an die Flüssiggasflasche oder an die bestehende Gasinstallation darf nur durch einen berechtigten Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

Das Kochfeld ist mit Gewinderohrstutzen mit einem Durchmesser R 1/2" ausgestattet, das zum Anschließen an die Gasinstallation dient. Bei Anschluss an eine Flüssiggasinstallation (Propan - Butan) ist dem Rohrstutzen das Endstück ∅ 8 x 1 mm aufgeschraubt.
Die Gasleitung sollte keine Metallteile des hinteren Gehäuseteils des Herdes berühren.

BEACHTEN: Beachtung der Dichtheit der Verbindungen.

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

Nach dem Abschluss der Installation des Kochfeldes ist die Dichtigkeit aller Verbindungen, z.B. unter Einsatz von Wasser mit Seife, zu prüfen.
Der Einsatz von Feuer ist für die Dichtigkeitsprüfung verboten.

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

H i n w e i s .

Man hat mit Gas zu tun. Das Kochfeld muss daher an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die das Kochfeld nach seiner Bauart werkseitig bestimmt ist, angeschlossen werden.
Das Kochfeld soll ausschließlich von einem Installateur mit entsprechenden Berechtigungen angeschlossen werden.
Die Information über die Gassorte, für die das Kochfeld seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild.

Anpassung des Kochfeldes an eine bestimmte Gassorte

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem das Kochfeld gespeist werden soll, andere Parameter aufweist als das Gas, für welches das Kochfeld werkseitig ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

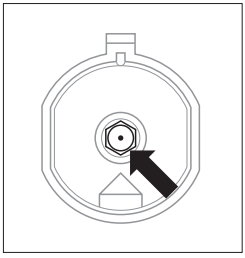
Hinweis.
Die vom Hersteller gelieferten Kochfelder sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.
Das Typenschild befindet sich auf der unteren Seite des Gehäuses und enthält Angaben, für welche Gassorte das Kochfeld bestimmt ist.
Um das Kochfeld an die Verbrennung einer anderen Gassorte anzupassen, ist wie folgt zu verfahren:
• Austausch der Düsen (siehe: Tabelle),
• Regulierung der „Spar"-Flamme.

INSTALLATION

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

Brenner vom Typ Somipress (gem. der Bezeichnung „SOMI-press " am Brennergehäuse)			**Gasart**		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37 mbar	G30 3B/P 50 mbar
Hilfsbrenner	Düsendurchmesser	mm	0,72	0,52	0,45
	Hitzeleistung	kW	1,00	1,00	1,00
	Gasverbrauch	g/h	-	73	73
Mittel	Düsendurchmesser	mm	0,98	0,67	0,58
	Hitzeleistung	kW	1,80	1,80	1,80
	Gasverbrauch	g/h	-	131	131
Groß	Düsendurchmesser	mm	1,17	0,83	0,75
	Hitzeleistung	kW	2,80	2,80	2,80
	Gasverbrauch	g/h	-	204	204
WOK PG*4.1*	Düsendurchmesser	mm	0,55 + 2 x 0,85	0,41 + 2 x 0,60	0,24 + 2 x 0,48
	Hitzeleistung	kW	2,80	2,80	2,80
	Gasverbrauch	g/h	-	204	204
WOK PG*4.11*	Düsendurchmesser	mm	0,55 + 2 x 0,85	0,41 + 2 x 0,60	0,37 + 2 x 0,55
	Hitzeleistung	kW	3,50	3,50	3,50
	Gasverbrauch	g/h	-	255	255

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



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

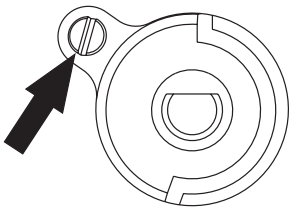
Regulierung der „Spar"-Flamme

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

Regulierung der Gashähne

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

Bei COPRECI Gashähne die Arbeitsplatte abnehmen und mit dem Schraubendreher die Höhe der Sparflamme regulieren.



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

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

Bedienung der Oberflächenbrenner

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

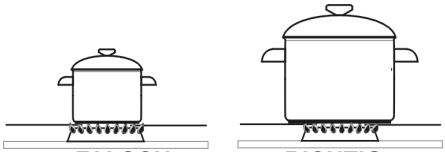
- bis 60% bei richtiger Auswahl des Kochgeschirrs,
- bis 60% bei richtiger Bedienung, die in einer geeigneten Auswahl der Gasflamme beim Kochen besteht.

Als Voraussetzung für diese Einsparungen gilt die ständige Sauberkeit der Brenner (vor allem der Flammöffnungen und Düsen).

Auswahl des Kochgeschirrs

Es ist darauf zu achten, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist.Es ist zu empfehlen, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- den kleinen Brenner, Kochgeschirrdurchmesser von 100 mm bis 140 mm,
- den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 140 bis 220 mm,
- den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis 240 mm
- für den sog. WOK-Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 220 bis 260 mm
- die Topfhöhe sollte dabei nicht größer als der Topfdurchmesser sein.

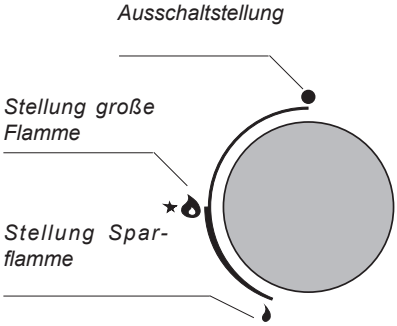


Topfdeckel:

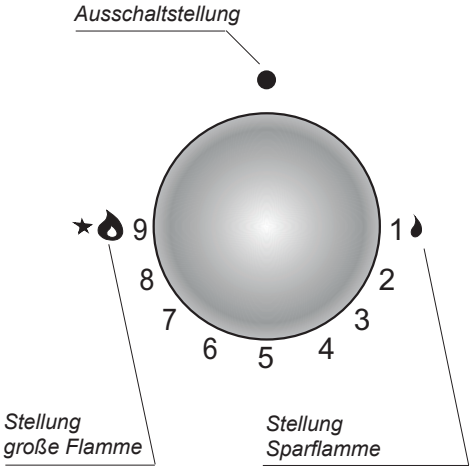
Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt wird.

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

Brenner-Schalter „Zt“



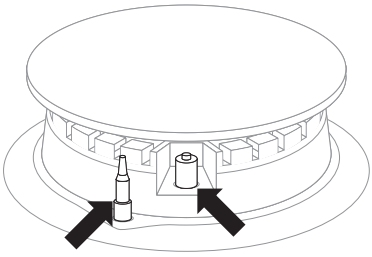
Brenner-Schalter „Zs“



Bedienung des Kochfeldes mit gekoppeltem Zünder (Bezeichnung „**Zp**”**)**

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

Bedienung des Kochfeldes mit der Gasaustrittsicherung (Bezeichnung „**Zt**”)



Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt

Funken-zünder

In den Modellen der Kochfelder mit der Gasaustrittsicherung der Oberflächenbrenner ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme” zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

Sollte der Versuch misslingen, die vorstehende Maßnahme wiederholen.

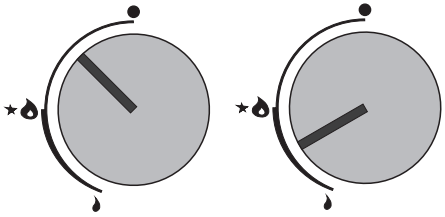
Die Gasaustrittsicherung unterbricht die Gasversorgung innerhalb von 60 Sekunden, wenn die Flamme erlischt.

Die Gaszuführung zu den Oberflächenbrennern wird mit den Hähnen mit der Gasaustrittsicherung geöffnet und reguliert (Version Zt).

Wahl der Brennerflamme „Zt“

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 (auch ,,Sparflamme”)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszuführung)



FALSCH **RICHTIG**

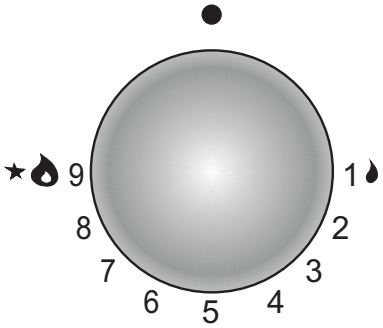
Anhand der Bedienung des Brenners wurde eine ordnungsmäßige Bedienung im Bereich der Wahl der Flammenhöhe präsentiert.
Der richtige Kochvorgang besteht in der Stellung des Brenners in der Position ,,große Flamme ”, um die Speise zum Kochen zu bringen, und in der Verstellung in die Position ,,kleine Flamme ”(Sparflamme) zur Aufrechterhaltung des Kochvorgangs. Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.

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

Wahl der Brennerflamme „Zs“

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 (auch ,,Sparflamme”)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszuführung)



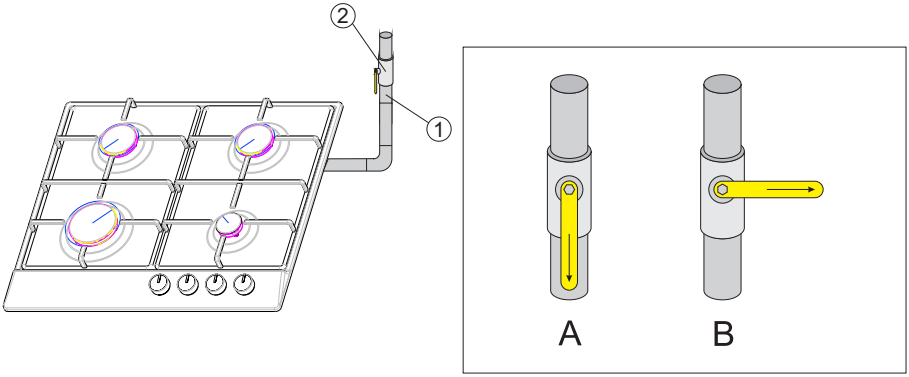
Anhand der Bedienung des Brenners wurde eine ordnungsmäßige Bedienung im Bereich der Wahl der Flammenhöhe präsentiert.
Der richtige Kochvorgang besteht in der Stellung des Brenners in der Position ,,große Flamme ”, um die Speise zum Kochen zu bringen, und in der Verstellung in die Position ,,kleine Flamme ”(Sparflamme) zur Aufrechterhaltung des Kochvorgangs. Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.

Je nach Bedarf kann die Flamme stufenweise reguliert werden, indem man den Drehschalter nach links oder nach rechts dreht. Mit jeder Stufe des Drehschalters vergrößert oder verkleinert sich die Flamme etwas, je nachdem in welche Richtung der Drehschalter gedreht wird.

BEDIENUNG

Vorgehensweise bei Verdacht auf Austritt von ungebranntem Gas

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



Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

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

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

KEIN ERFOLG? REPARATUR MELDEN!

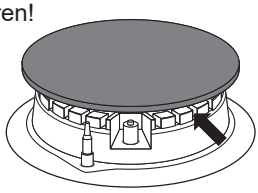
REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Oberflächenbrenner, Rost

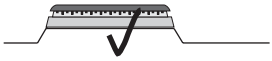
- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken wischen. Ist der Rost abgenommen, so ist das Oberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders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



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

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

RICHTIG

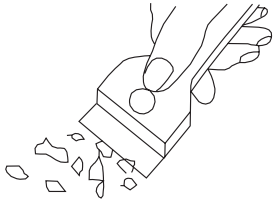


FALSCH

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

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit** feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes

Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

Periodische Inspektionen

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

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

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:
- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln.
2.Brenner zündet nicht	- Verschmutzte Flammenaustritte	- Absperrhahn schließen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen
3.Gaszünder zündet nicht	- Stromausfall	- die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln.
	- Gasausfall	- Gashahn öffnen
	- Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	- Gaszünder reinigen
	- Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	- Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
4.Flamme am Brenner erlischt	- Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	- Drehknopf länger in der Position „große Flamme" gedrückt halten
5.Ein Riss im Glaskeramik--Kochfeld.	Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
6.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	