KUPPERSBERG



TG 699
TG 69
TS 69
TS 79
TG 79
TG 799
TS 63
TS 39
TG 39
TS 99
TG 99
FQ4TG
FV3TG
FQ3TG
FQ7TG
FQ6TG
TS 63E

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за приобретение нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве. Руководство пользователя содержит важную информацию о безопасной установке, эксплуатации и обслуживании устройства, а также необходимые предупреждения, которые необходимо учитывать при эксплуатации оборудования.

Рекомендуем хранить это руководство в надежном и легкодоступном месте и обращаться к нему по мере возникновения вопросов.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или имуществу, в связи с неправильной эксплуатацией оборудования, вызванной ошибками при переводе или распечатке данного руководства.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....1
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ.....6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ...8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ 13
УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА.....17
ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА 18
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....23
ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....23
РЕГУЛИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПО ТИПУ ГАЗА 25
ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ 27
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....28
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....28

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство предназначено для бытового использования. Производитель не несет ответственности за ущерб или убытки, понесенные вследствие неправильной или ненадлежащей установки.

Несмотря на простоту использования устройства, мы рекомендуем вам внимательно изучить настоящее руководство. В таком случае вы сможете получить максимум от вашего устройства и защитить себя и окружающих от потенциальных опасностей.

Пожалуйста, обратите внимание на следующее предупреждения, что позволит вам свести к минимуму риски, которые могут возникнуть в процессе пользования устройства, в т.ч. риск поражения электротоком и возникновение обстоятельств, которые могут причинить ущерб людям.

- Устройство рассчитано на напряжение питания 220–240 В.
- **ВНИМАНИЕ!** Устройство и его доступные для прикосновения детали нагреваются в процессе работы.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с устройством только под присмотром взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и люди с физическими и психическими нарушениями, нарушениями слуха и недостатком опыта и знаний должны быть проинструктированы о том, как пользоваться устройством, и о возможных опасностях, связанных с ним.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Дети могут заниматься очисткой и обслуживанием устройства только под присмотром взрослых.

- **ВНИМАНИЕ!** Готовка с использованием растительного масла или жира без должных предосторожностей может быть опасна и даже привести к пожару.
- **НЕ пытайтесь** тушить огонь водой. В случае возгорания следует отключить устройство от электросети и затем накрыть пламя крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность пожара: Не храните какие-либо предметы на варочной панели.
- Открытые части устройства при эксплуатации могут сильно нагреваться.
- Не допускается чистить варочную панель с помощью пара.
- Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельным устройством дистанционного управления.
- Не используйте устройство в таких обстоятельствах, когда вы не вполне отвечаете за свои действия, например, в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
- Устройство оснащено вилкой с заземлением, поэтому розетка, к которой оно подключается, также должна быть заземлена.
- Тщательно следите за тем, чтобы электрический кабель устройства проходил вне нагреваемых участков.
- Следите за тем, чтобы газовый шланг соответствовал нормативным требованиям, не проходил через нагреваемые участки, а также был проверен с помощью мыльного раствора на предмет утечек.
- Подключив газовый шланг к устройству, закрепите его с помощью зажима. С помощью мыльного раствора проверьте, нет ли утечек.
- Обратите внимание, что устройства, работающие на сжиженном углеводородном газе, должны соответствовать законодательно установленным нормам и быть рассчитаны на давление на выходе 300 мм вод. ст. (30 мбар).

- Давление природного газа доставляет 200 мм вод.ст. (20 мбар). По вопросам перехода на природный газ или сжиженный углеводородный газ необходимо проконсультироваться с компетентными специалистами
- **Примечание: при использовании газового кухонного оборудования образуется тепло и пар. Убедитесь, что ваша кухня хорошо вентилируется. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или обеспечьте принудительную вентиляцию (вытяжку, аспирационный прибор).**

Примечание: Величина пламени конфорок может регулироваться.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед использованием устройства убедитесь, что с него убраны все упаковочные материалы.
- Извлекая варочную панель из упаковки, убедитесь, что сама панель и кабель целы и не повреждены, а также убедитесь, что устройство не подвергалось ударам при перевозке. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к своему поставщику.
- Поскольку устройство предназначено для бытового использования, оно непригодно для применения в коммерческих или промышленных целях. Применение устройства не по прямому назначению (например, для обогрева помещения) является опасным.
- Не допускайте попадания газового шланга и электрического кабеля на нагреваемые части устройства.
- Держите все воспламеняющиеся, взрывоопасные и горючие материалы вдали от устройства.
- Не перемещайте устройство, если оно включено и/или нагрето.
- Если варочная панель не используется, переведите все переключатели в положение «ВЫКЛ.» и закройте подающий клапан.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра, постоянно контролируйте его работу.

- Перед перемещением, очисткой или обслуживанием устройства необходимо извлечь вилку из розетки.
- Не допускается при извлечении вилки из розетки тянуть за кабель.
- Не прикасайтесь к устройству и не используйте его, если у вас влажные руки или ноги.
- Для варочных панелей, покрытых стеклом: если стекло треснуло или разбилось, немедленно отключите устройство от сети.
- Не используйте кастрюли, передающие стеклу варочной панели чрезмерное количество тепла.
- Размещайте кастрюлю точно по центру конфорки.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Ставьте кастрюлю на варочную панель аккуратно, не роняйте ее.
- Рисунки в настоящем руководстве являются схематическими и могут не в точности совпадать с внешним видом приобретенного ваши устройства.
- Характеристики, указанные на заводской табличке устройства или в документации к нему, определены на основании лабораторных испытаний в соответствии с действующими стандартами. Эти характеристики могут изменяться в зависимости от типа использования и условий внешней среды.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. При этом давление внутри них повышается, что может привести к взрыву.
- Поскольку края устройства также нагреваются при эксплуатации, не помещайте взрывоопасные и горючие вещества рядом с ним.
- Не ставьте пустые кастрюли и контейнеры на края варочной панели — это может привести к повреждению стекла.
- Не ставьте на панель пластиковые или алюминиевые контейнеры, т.к. она может быть горячей.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ

- Открытые части устройства нагреваются до высокой температуры во время использования и некоторое время остаются горячими после него. В это время не следует подпускать детей близко к устройству.
- Не кладите на устройство какие-либо предметы, которые могут достать дети.
- Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Храните упаковочные материалы в месте, недоступном для детей, либо утилизируйте их в соответствии с инструкциями производителя.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ГАЗОМ

- Все работы с газовым оборудованием и системами должны осуществляться компетентными уполномоченными специалистами.
- Газовые плиты при работе вызывают образование тепла и пара в помещении, где они используются.
- Убедитесь, что ваша кухня хорошо вентилируется. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или обеспечьте принудительную вентиляцию (вытяжку, аспирационный прибор).
- Обеспечьте необходимое обслуживание газового оборудования компетентными уполномоченными специалистами.
- Регулярно очищайте газовые конфорки.
- Узнайте телефоны местных поставщиков газа, по которым можно звонить в случай возникновения аварийной ситуации.

Что делать, если вы почувствовали запах газа?

- Не зажигайте огонь. Не курите. Не включайте электроприборы. Не используйте стационарный или мобильный телефон.

- Перекройте все вентили, установленные рядом с газовым оборудованием и счетчиками.
- Откройте окна и двери.
- Выйдите из дома, если запах газа не исчезает.
- Предупредите соседей.
- Позвоните пожарным. Звоните по телефону, находясь вне дома.
- Не входите в дом, пока вас не оповестят о том, что это безопасно.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраните оригинальную упаковку устройства.
- Перевозите устройство в его оригинальной упаковке, соблюдая нанесенные на нее указания.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:

  ✓ Защитите внешние поверхности устройства от возможных ударных воздействий
  ✓ Во время перевозки размещайте / держите устройство параллельно полу (верхняя часть устройства должна быть направлена вверх).
  ✓ Части варочной панели не должны соприкасаться.

Упаковка



Все упаковочные материалы подлежат переработке. Чтобы сделать свой вклад в защиту окружающей среды, утилизируйте упаковку, поместив ее в контейнер для перерабатываемых материалов.

Утилизация отработавшего срок службы оборудования

Оборудование, отслужившее свой срок, не следует выбрасывать напрямую в мусорный бак. В нем могут содержаться некоторые компоненты, подлежащие

переработке. Кроме того, в нем могут быть некоторые материалы, опасные для окружающей среды, которые необходимо сдать в специальный пункт сбора. Поэтому вам следует доставить отслужившее устройство в пункт сбора, адрес которого можно узнать у производителя / поставщика в вашем городе, чтобы электронные компоненты были утилизированы должным образом.

Важно сохранить руководство пользователя, т.к. оно может пригодиться в случае смены пользователя устройства.

Перед утилизацией устройства или его сдачей в пункт сбора необходимо исключить его отрицательное воздействие на человека и окружающую среду. В противном случае оно может перейти в категорию опасных отходов.



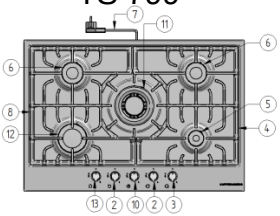
Этот символ обозначает, что устройство не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, и его необходимо сдать в специализированный пункт утилизации электронных отходов. Утилизация устройства должна быть проведена в соответствии с местным природоохранным законодательством. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке продукции у соответствующих организаций.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

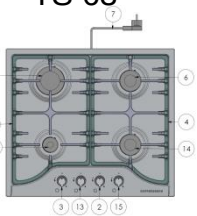
TG 799



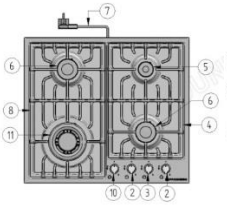
TS 799



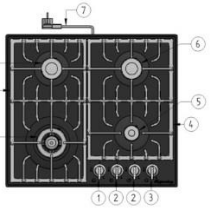
TS 63



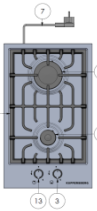
TS 69



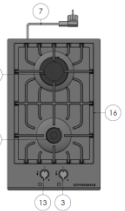
TG 69



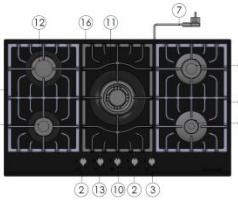
TS 39



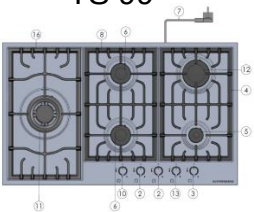
TG 39



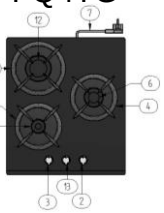
TG 99



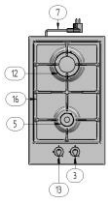
TS 99



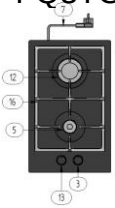
FQ4TG



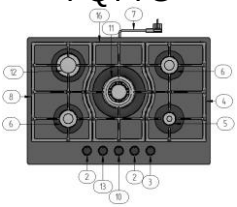
FV3TG



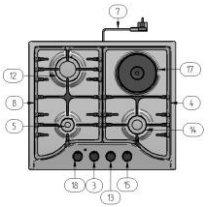
FQ3TG



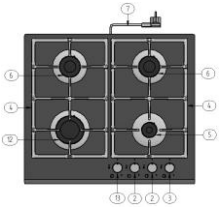
FQ7TG



TS 63E



FQ6TG



1. Ручка управления конфоркой для мини-вока
2. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,75 кВт)
3. Ручка управления дополнительной конфоркой
4. Правая чугунная решетка

5. Дополнительная конфорка
6. Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)
7. Силовой кабель
8. Левая чугунная решетка
9. Конфорка для мини-вока
10. Ручка управления конфоркой для вока
11. Конфорка для вока
12. Быстрая конфорка
13. Ручка управления быстрой конфоркой
14. Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)
15. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,4 кВт)
16. Средняя чугунная решетка
17. Электрическая конфорка
18. Ручка управления электрической конфорки

	МОДЕЛИ							
	TG 799 TS 799 TS 99 TG 99 FQ7TG	TG 699	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG	TS 63E	FQ6TG
Количество конфорок	5 газовых конфорок	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	2 газовые конфорки	3 газовые конфорки	3 газовые конфорки	4 газовые конфорки
Дополнительная конфорка (1 кВт)	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)	-	-	-	1 шт.	-	-	1 шт.	-
Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)	2 шт.	2 шт.	2 шт.	1 шт.	-	1 шт.	-	2 шт.
Быстрая конфорка (3 кВт)	1 шт.	-	-	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Конфорка для вока (3,8 кВт)	1 шт.	-	1 шт.	-	-	-	-	-
Конфорка для вока (2,5 кВт)	-	1 шт.	-	-	-	-	-	-
Общая мощность	11,3 кВт	7 кВт	8,3 кВт	7,15 кВт	4 кВт	5,75 кВт	6,9 кВт	7,5 кВт
Расход газа G20-20 мбар	1077 л/ч.	667 л/ч.	791 л/ч.	682 л/ч.	381 л/ч.	548 л/ч.	515 л/ч.	715 л/ч.
Расход газа G30-30 мбар	822 г/ч.	509 г/ч.	604 г/ч.	519 г/ч.	291 г/ч.	418 г/ч.	392 г/ч.	545 г/ч.
Категория газа	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Класс установки	3	3	3	3	3	3	3	3
Электропитание	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц
Предохранительное устройство для перекрытия подачи газа при гашении пламени	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально
Силовой кабель	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ
Автоматический поджиг	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ
Габариты устройства	**TG 799** 750x520 мм **TS 799** 750x510 мм **TG 99** 860x520 мм **TS 99** 860x510 мм	**TG 69** 590x520 мм	**TS 69** 580x510 мм	**TS 63** 580x510 мм	**TS 39** 305x510 мм **TG 39** 320x520 мм	**FQ4TG** 450x520 мм	**TS 63E** 580x510 мм	**FQ6TG** 590x520 мм

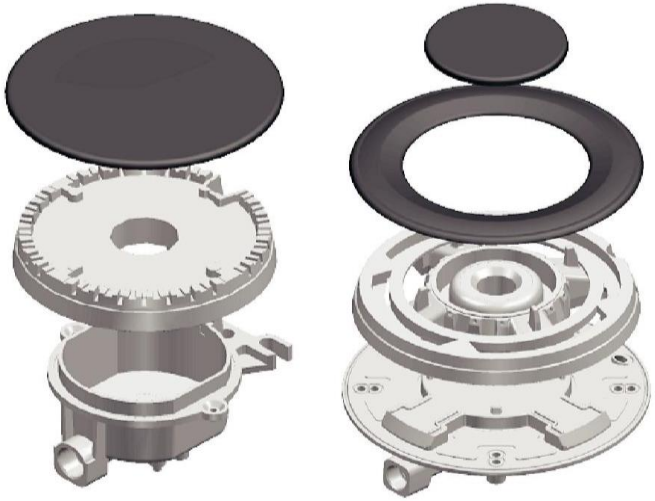
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

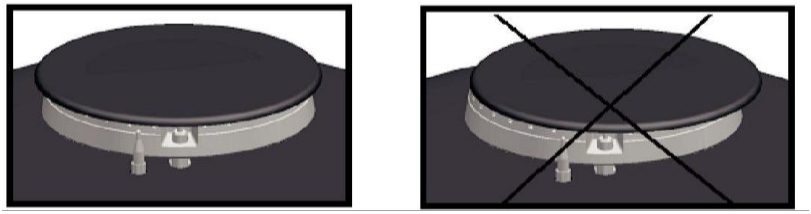
ПОДЖИГ КОНФОРКИ

Если ваша варочная панель не оснащена встроенным устройством для поджига, а также во время отключения электроэнергии поместите источник открытого пламени над конфоркой и нажмите ее регулятор, чтобы установить его в нужное положение, вращая против часовой стрелки. **Уровень подачи газа должен быть установлен между максимальным и минимальным значениями, а не между крайними положениями «вкл.» и «выкл.»** Чтобы прекратить подачу газа, поверните регулятор по часовой стрелке до положения «выкл.»

МОДЕЛИ, ОСНАЩЕННЫЕ ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ (автоматический поджиг)

Чтобы зажечь одну из конфорок, нажмите регулятор и переведите его в положение максимума. Когда конфорка загорится, отрегулируйте пламя до нужной интенсивности, поворачивая регулятор.





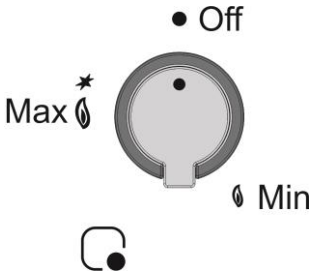
ПРАВИЛЬНО **НЕПРАВИЛЬНО**

Рисунок 1

- Для обеспечения правильной работы варочной панели, решетки и части конфорок должны быть правильно размещены (Рисунок 1).
- Убедитесь, что пламя конфорок имеет синий цвет и горит бесшумно. Если пламя желтого цвета или издает шум, убедитесь, что все конфорки установлены правильно. Если и после этого пламя не изменит цвет на синий, обратитесь в сервис.

Регулировка уровней мощности конфорок

Поверните регулятор влево до максимального уровня. После нажатия на выключатель все устройства розжига сработают, и конфорка загорится. Отпустите выключатель через несколько секунд после появления пламени и поверните его до желаемого уровня мощности между максимальным и минимальным уровнями (Рисунок 2).



Max	Макс.
Off	Выкл.
Min	Мин.

Рисунок 2

Если, после того, как вы отпустили регулятор, пламя погасло, необходимо повторить описанную выше процедуру. Но на этот раз нажмите регулятор и удерживайте его примерно 10 секунд.

ВНИМАНИЕ
Не удерживайте устройство поджига включенным более 15 секунд. Если конфорка не загорелась в течение этого времени, или если пламя погасло по какой-либо причине, повторите процедуру поджига через 1 минуту.

Выключение конфорок

Чтобы погасить пламя, поверните регулятор конфорки вправо.

Предохранительное устройство контроля отсутствия пламени

Все конфорки на вашей варочной панели оснащены предохранительными устройствами контроля отсутствия пламени на случай внезапного гашения пламени (из-за попадания воды, ветра и т.д.) Если пламя погасло при открытой конфорке, эта предохранительная система перекрывает подачу газа на погасшую конфорку. Если у конфорки сработало предохранительное устройство, повторите процедуру поджига, переведя регулятор в положение «выкл.»

Thermocouple	Термопара
Spark plug	Свеча зажигания



Рисунок 3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ

Предупреждения

Перед использованием электрической плиты для приготовления пищи ее необходимо включить на максимальную мощность и оставить в таком положении в течение 5 минут, не устанавливая посуду на конфорки. При этом от плиты может исходить запах или появиться небольшой дым. Это нормальное явление. Такие эффекты исчезнут после того, как плита начнет использоваться в нормальном режиме.

При последующем применении электрической плиты для приготовления пищи включение плиты должно производиться только после установки посуды на конфорку.

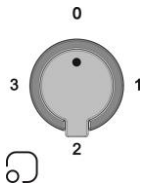
Используйте посуду, имеющую достаточно толстое дно и соответствующую размеру конфорки. Не применяйте посуду с малым размером днища.

Не допускается наливать на плиту жидкости и устанавливать на конфорки влажную посуду.

Не допускайте попадания на плиту уксуса, соли, лимонного сока и других подобных продуктов.

Не используйте скребки и другие подобные острые предметы для очистки стыков между стеклянными и металлическими поверхностями, а также алюминиевыми деталями варочной панели.

Применение



Регулятор мощности

Управление электрической плитой осуществляется ручкой регулятора, с помощью которой вы можете выбрать необходимую для приготовления пищи мощность нагрева.

Включение плиты:

Поверните ручку регулятора по часовой стрелке, установив необходимый уровень мощности в зависимости от способа приготовления, количества пищи и с учетом приведенной ниже таблицы. При установке ручки регулятора в любое положение, кроме положения отключения, загорается красный сигнальный индикатор.

Отключение плиты:

Поверните ручку регулятора мощности в положение 0. При этом должен погаснуть сигнальный индикатор.

1	Низкая	Нагрев
2	Средняя	Быстрый нагрев и варка
3	Высокая	Жарка

Указанные уровни мощности носят рекомендательный характер. В следующих ситуациях мощность должна быть увеличена:

— Готовка пищи в большом количестве жидкости
— Готовка больших порций
— Готовка в посуде без крышки

Советы

Чтобы освежить поверхность плиты, протрите ее небольшим количеством масла или используйте для этой цели специализированные средства по уходу за плитами.

Рекомендуется установить максимальный уровень мощности в начале процесса приготовления пищи, далее длительность готовки и уровень мощности конфорки следует подбирать в соответствии с типом и количеством продуктов, которые должны быть приготовлены.

Выбор конфорки

- Для обеспечения эффективного приготовления пищи диаметр кастрюли (сковороды) и мощность конфорки должны соответствовать друг другу. Значения диаметра, соответствующие определенному типу конфорки приведены в таблице ниже.
- Выберите диаметр и объем посуды, подходящие для использования с конфоркой.

	Диаметр кастрюли (сковороды)	
Тип конфорки	Минимальный диаметр (см)	Максимальный диаметр (см)
Дополнительная конфорка (A)	6	14
Полубыстрая конфорка (SR)	16	20
Быстрая конфорка (R)	20	24
Тройная конфорка	24	26
Конфорка плиты	14	16

Использование решеток и рекомендации

Решетки варочной панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечивалось ее безопасное использование. Убедитесь, что решетки расположены корректно, и их ножки находятся в правильном положении.

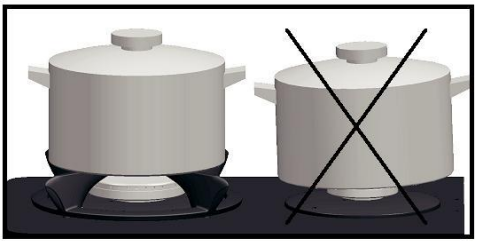
- Не используйте кастрюли с деформированным дном, т.к. они могут привести к неустойчивости решеток.



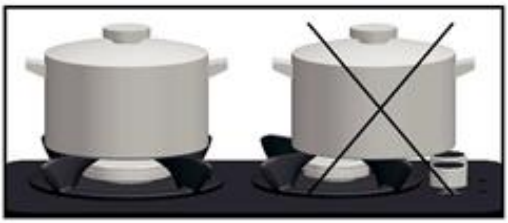
- Во избежание потери энергии не готовьте в кастрюлях с открытой или полуоткрытой крышкой.



- Не ставьте посуду непосредственно на конфорку — она должна находиться на решетке.



- Ставьте кастрюлю на решетку ровно. Посуда, расположенная неровно, может наклониться. Не ставьте широкие кастрюли с перекосом в сторону регуляторов, т.к. это может повредить регуляторы. Ставьте кастрюли на решетки мягко и аккуратно.



- Следите за тем, чтобы конфорка не подвергалась ударам. Не кладите на плиту тяжелые предметы.
- Не нагревайте пустые кастрюли. Это может вызвать деформацию их дна. В свою очередь, нагретое дно кастрюли может повредить поверхность конфорки.

- Избегайте попадания холодных жидкостей на разогретую стеклянную поверхность варочной панели.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Не используйте кастрюли, дно которых отдает вниз на поверхность панели избыточное тепло.
- В случае возгорания не пытайтесь тушить пламя водой. Отключите варочную панель от электросети и воспользуйтесь плотным материалом, например, противопожарным одеялом, чтобы накрыть пламя.
- Данное устройство не рассчитано на работу с таймером или пультом дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ

- Не оставляйте устройство без присмотра, т.к. от конфорок выделяется очень много тепла, и не допускайте, чтобы дети пользовались устройством.
- Имейте в виду, что при готовке с использованием растительного масла и жиров существует опасность возгорания.
- Не размещайте рядом с варочной панелью горючие или взрывоопасные вещества.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Установка должна выполняться уполномоченным поставщиком в соответствии с инструкциями по установке. Наша компания не несет ответственности за какие-либо убытки или ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу ввиду ненадлежащего использования устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ УСТАНОВКИ

ВНИМАНИЕ! Перед началом установки убедитесь, что тип газа и давление, на которые рассчитано устройство, соответствуют характеристикам подведенной к вашему дому газовой сети. Если в будущем эти характеристики будут меняться, свяжитесь с уполномоченным поставщиком вашего устройства.

- После того, как устройство было извлечено из упаковки, убедитесь, что оно не повреждено, не погнуто и не имеет каких-либо других дефектов. В случае возникновения каких-либо сомнений проконсультируйтесь с поставщиком.
- Во время установки электрический кабель устройства должен быть отключен от сети.
- Чтобы встроенная варочная панель работала правильно, размеры основания, на которое она будет монтироваться, и материалы, используемые для установки, должны иметь надлежащие характеристики, а основание должно быть жаропрочным.

Для установки варочной панели на основание следуйте приведенным ниже указаниям:

Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и основанием поместите по периметру отверстия в основании клейкую ленту, не допуская перекрытия.

Поместите варочную панель в отверстие основания, чтобы совместить отверстия под крепеж.

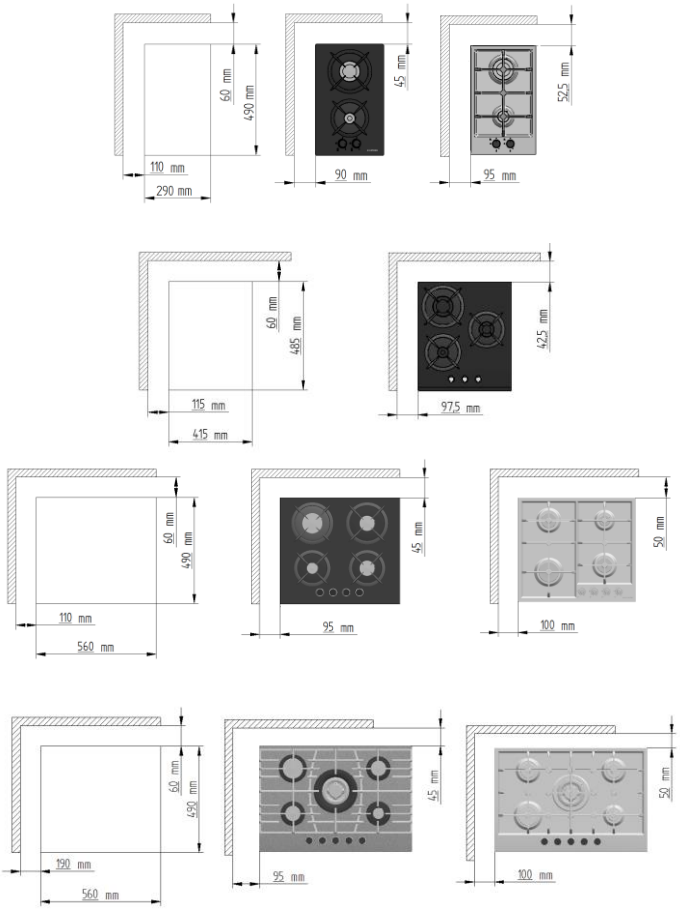
Закрепите устройство на основании с помощью установочной панели и винтов.

При установке варочной панели руководствуйтесь приведенными ниже рисунками.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА

Данное устройство следует устанавливать в хорошо вентилируемом помещении и в соответствии с действующими законодательными положениями. Монтажный персонал должен учитывать требования законов и стандартов, применимых к отводу продуктов сгорания и вентиляции помещений.

- Варочная панель предназначена для установки на стандартные основания, которые доступны на рынке.
- Материалы поверхности и связующие компоненты основания должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Необходимо соблюдать безопасное расстояние между варочной панелью и стенками основания (Рис. 4)
- Отверстие в основании под варочную панель должно быть в соответствии с рисунком (Рис. 4)
- Расстояние между дном варочной панели и разделителем основания должно быть не менее 25 мм (Рис. 5)



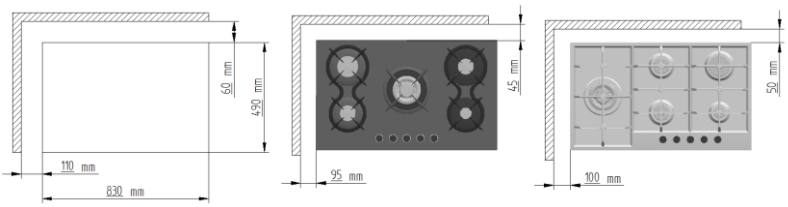


Рисунок 4

- Расстояние между верхом варочной панели и другими устройствами (например, вытяжным колпаком) должно быть не менее 700 мм (Рис. 5).
- Если варочная панель размером 60 см помещается сверху встроенного духового шкафа без системы охлаждения, рекомендуется оставлять вентиляционное отверстие площадью 300 см^2 для обеспечения циркуляции воздуха. Если сверху духового шкафа ставится варочная панель размером 75 или 90 см, духовой шкаф должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.



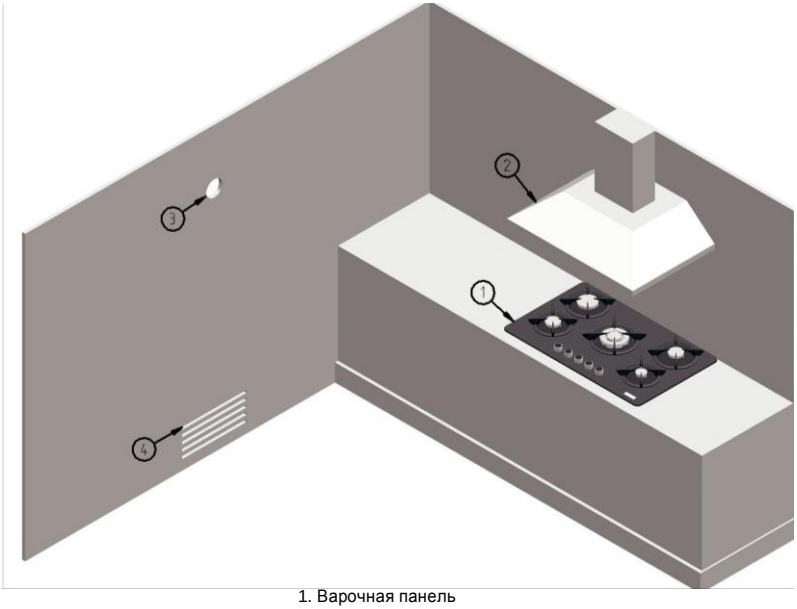
Рисунок 5

Отвод продуктов сгорания

- Воздух, необходимый для горения, поступает непосредственно из помещения, и продукты сгорания также поступают в это помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходима соответствующая вентиляция. Размеры вентиляционных

отверстий в зависимости от объема помещения указаны ниже (см. Таблицу 1).

- Продукты сгорания должны отводиться наружу через вытяжку с отводным каналом.
- Если кухня не оборудована вытяжкой, в ней должен быть предусмотрен электрический вентилятор на окне или двери, обеспечивающий воздухообмен в размере, равном 3–5 объемам кухни (Рис. 6).



1. Варочная панель
2. Вытяжка
3. Электрический вентилятор
4. вентиляционное отверстие

Рисунок 6

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ ($м^3$)	ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ ($см^2$)
Менее 5 $м^3$	Минимум 100 $см^2$
От 5 $м^3$ до 10 $м^3$	Минимум 50 $см^2$
Более 10 $м^3$	Не требуется

Полуподвальное помещение или подвал	Минимум 65 см²

Таблица 1

Установка варочной панели на основание

- Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и основанием по периметру отверстия основание необходимо установить уплотнение без нахлеста (Рисунок 7).
- Поместите варочную панель в установочное отверстие основание и выровняйте относительно центра отверстия.
- Закрепите устройство на основании с помощью установочной панели и винтов (Рисунки 7 и 8).

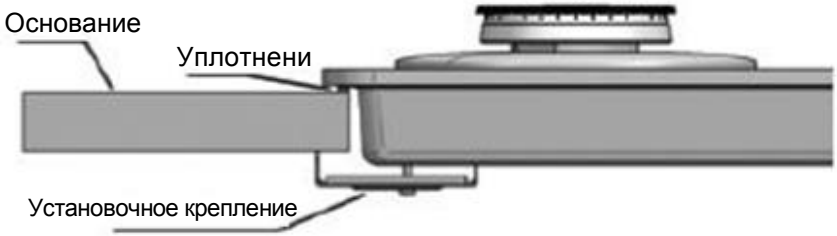


Рисунок 7

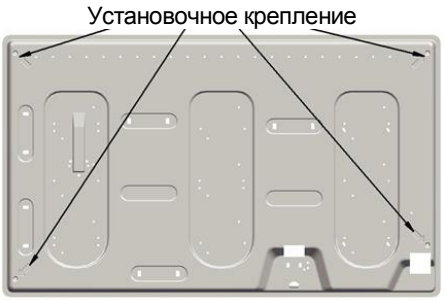


Рисунок 8

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Электрическое подключение должно выполняться компетентным уполномоченным специалистом.
- Электрический кабель варочной панели не должен проходить через нагреваемые участки.
- Если силовой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем, полученным в специализированной кабельной организации или у официального дилера.
- Во избежание перегрева и возгорания не используйте при электрическом подключении устройства переходники, адаптеры и выключатели.
- Подсоедините электрический кабель к заземленной стенной розетке. Изготовитель настоящим снимает с себя ответственность за любые отказы, связанные с неисправностью электрического подключения.
- Характеристики электросети должны соответствовать характеристикам, указанным на заводской табличке устройства.

ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Приведенные ниже инструкции предназначены для специалистов, обладающих достаточной компетенцией для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

Все работы с газовыми коммуникациями должны выполняться при отключенном электропитании устройства.

На заводской табличке варочной панели указан тип газа, соответствующей данному устройству. Подключение к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться только после проверки соответствия используемого типа газа. Если тип газа верен, см. следующие абзацы:

Обратите внимание, что коммуникации для сжиженного

нефтяного газа должны соответствовать стандартам и выдерживать давление на выходе 300 мм вод. ст. (30 мбар).

Давление природного газа составляет 200 мм вод. ст. (20 мбар). Перед переходом на сжиженный нефтяной газ или природный газ проконсультируйтесь в официальном сервисе.

Все трубы, уплотнения и арматура должны соответствовать действующим государственным стандартам.

В некоторых странах, где обязательным является коническое соединение, оно входит в комплект поставки. В таком случае коническая соединительная часть подсоединяется к устройству.

Если устройство подключается с помощью гибкого шланга, его длина не должна превышать 120 см.

До начала работ по газовому подключению необходимо перекрыть подачу газа.

Подключение должно быть выполнено таким образом, чтобы на соединительную арматуру и трубы не оказывалось давления. Убедитесь, что трубы не пережимаются и не контактируют с острыми углами.

Помните, что газовый шланг не следует прокладывать через нагреваемые участки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Заменяйте газовый шланг варочной панели каждые 4–5 лет, даже если он цел.

ПРИМЕЧАНИЕ: После подключения с помощью мыльного раствора проверьте, нет ли утечек. Не используйте для этой цели пламя.

Убедитесь, что на газовый шланг не оказывается дополнительной нагрузки.

Порядок установки компонентов при газовом подключении:

1. Компоненты идут в следующем порядке: цилиндрический штырьковый адаптер, уплотнение, гнездовой газовый адаптер, конические и цилиндрические или только цилиндрические компоненты.

2. Затяните соединения с помощью ключа, чтобы трубы находились в правильном положении.

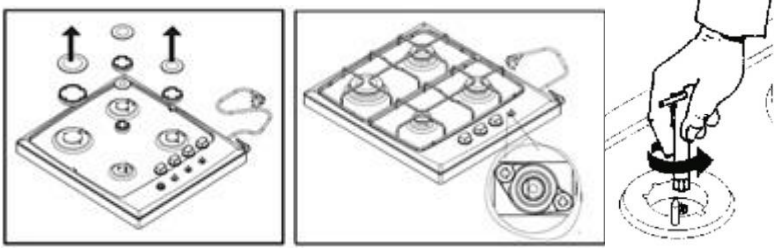
3. Подключите соединение С к главному источнику газа с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

ВНИМАНИЕ! В заключение с помощью мыльного раствора проверьте, нет ли утечек. Не используйте для этой цели пламя.

РЕГУЛИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПО ТИПУ ГАЗА

Приведенные ниже инструкции предназначены для специалистов, обладающих достаточной компетенцией для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

- Все работы с газовыми коммуникациями должны выполняться при отключенном электропитании устройства.



Чтобы перенастроить варочную панель на другой тип газа, снимите пластины конфорок и рассекатели пламени. Замените инжекторы, как указано ниже, на инжекторы подходящего диаметра, указанные в руководстве пользователя. Работы выполняются с помощью отвертки с плоским наконечником. Необходимо снять регуляторы варочной панели и резиновые уплотнения. Чтобы установить низкий уровень пламени, поверните винт регулировки газа на клапане на минимальный поток. Эта настройка выполняется после установки конфорки с переключателем, установленным на минимум.

Винт регулировки расхода газа необходимо затянуть при переходе на сжиженный нефтяной газ или, напротив, ослабить при переходе со сжиженного нефтяного газа на природный газ.

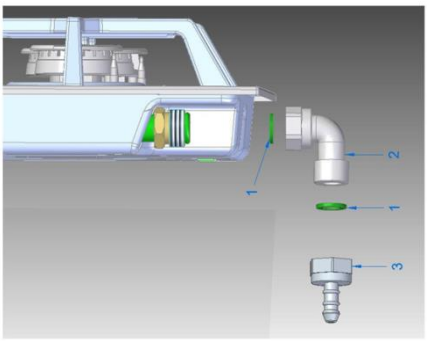
После установки варочной панели завершите перенастройку, подсоединив резиновые уплотнения и регуляторы в нужном порядке. Данные инструкции предназначены для уполномоченных сервисных специалистов. Установка устройства должна осуществляться в соответствии с действующими правилами и надлежащим образом. Перед проведением каких бы то ни было работ электропитание устройства должно быть отключено.

Тип газа, на который рассчитана варочная панель, указывается на ее заводской табличке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ

Конфорка A	Конфорка SR (1,4 кВт)	Конфорка SR (1,75 кВт)	Конфорка R	Конфорка для вока (2,5 кВт)	Конфорка для вока (3,8 кВт)
G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,50 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,57 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,65 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,85 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,82 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,98 мм)
G20–20 мбар (природный газ) (0,72 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (0,85 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (0,97 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (1,15 мм)	G20 – 20 мбар (природный газ) (1,15 мм)	G20 – 20 мбар (природный газ) (1,35 мм)

Примечание: Расположение конфорок указано на их пластинах.



1 Нитриловое уплотнение / KLINGER
2 Колено
3 Вход шланга для сжиженного нефтяного газа

Завершите установку, поместив уплотнение в середине между входом шланга для сжиженного нефтяного газа, как указано выше для перенастройки с природного газа на сжиженный нефтяной газ.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Используйте с варочной панелью кастрюли с плоским дном. Так тепловая энергия будет использоваться по максимуму.
- Не рекомендуется использовать кастрюли с вогнутым дном.
- Используйте кастрюли правильного диаметра. Не ставьте кастрюли небольшого диаметра на большие конфорки. Это может вызвать перерасход газа и снизить эффективность варочной панели.
- Ставьте на варочную панель кастрюли с сухим дном. Не кладите на варочную панель крышки кастрюль, особенно влажные.
- Протирайте варочную панель влажной салфеткой. При сильных загрязнениях рекомендуется вымыть ее водой с моющим средством и вытереть насухо, а затем нанести масляную смазку для создания тонкой масляной пленки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой и техническим обслуживанием изучите следующие инструкции.

- Из соображений безопасности перекройте подачу газа к устройству. Если устройство работает на природном газе, перекройте клапан. Если это сжиженный нефтяной газ, закройте кран баллона.
- Отключите устройство от электросети.
- Если варочная панель нагрета, подождите, пока она не остынет.

- Чтобы продлить срок службы стеклянного покрытия и решеток, их необходимо чистить с использованием специальных чистящих средств через установленные интервалы.

- Очистка поверхностей из нержавеющей стали выполняется в зависимости от типа поверхности, после чего их следует вытереть насухо мягкой салфеткой.

- Во избежание повреждения системы горения не зажигайте газ без установленных конфорок.

- После очистки термопары и предохранительного устройства правильно установите конфорки на место.

- Мойте верхние части конфорок через заданные интервалы с помощью воды и моющего средства и прочищайте газовые каналы щеткой. Будьте внимательны, все компоненты должны быть установлены в правильные места.

- Для очистки конфорок запрещено использовать кислоты, растворитель, бензол и т.п. химикаты.

- Чтобы продлить срок службы стеклянной варочной панели и ее решеток, регулярно мойте ее со специальными чистящими средствами.

- Очистку следует выполнять подходящими чистящими средствами, предназначенными для удаления пятен и жира.

- Не используйте агрессивные чистящие средства, пятновыводители и моющие средства, а также металлические мочалки и губки.

- Не нагревайте пустые кастрюли, т.к. их нагретое дно может повредить стеклянную поверхность.

- Не допускайте попадания на разогретую стеклянную поверхность или разогретые конфорки холодной жидкости. Стекло может треснуть от перепада температур.

Очищайте варочную панель регулярно после каждого использования, дождавшись, пока она остынет, — это позволит вам пользоваться ей максимально эффективно.

Во время очистки не снимайте регуляторы конфорок.

Эмалированные детали

Все эмалированные детали следует после использования вымыть водой с мылом и подходящим моющим средством. После этого тщательно высушите варочную панель.

Держатели кастрюль

Эмалированные держатели кастрюль допускается мыть в посудомоечной машине.

Конфорки

Конфорки, состоящие из двух частей, следует очищать с помощью моющего средства.

После очистки конфорки необходимо высушить и затем аккуратно установить на место.

В моделях с электрическим поджигом электрод должен обязательно оставаться чистым.

В моделях с предохранительным клапаном клапан необходимо очищать для обеспечения безопасной работы.

По завершении процесса чистки горелки необходимо установить на место.

Не используйте систему горения без установленных горелок, т.к. это может повредить систему электрического поджига.

На данное устройство распространяют действие положения Директивы 2002/96/EC WEEE (Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и других применимых европейских директив. Перед утилизацией устройства необходимо исключить отрицательное воздействие на человека и окружающую среду. В противном случае устройство может перейти в класс опасных отходов. Этот символ указывает, что устройство не допускается утилизировать вместе с бытовыми отходами, его необходимо вернуть в пункт сбора электронных отходов. Утилизация устройства должна быть выполнена в соответствии с требованиями местного законодательства по охране окружающей среды. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке устройства в соответствующих организациях.

Соответствует применимым положениям Директивы WEEE.



KUPPERSBERG

www.kuppersberg.ru
info@kuppersberg.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.
The manufacturer reserves the right to make changes in the construction and design of devices

REV.1- 27.10.2014
1301801012