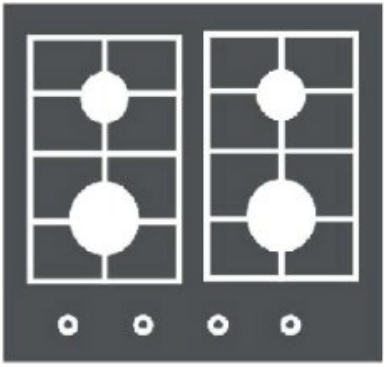
Руководство по эксплуатации и установке

Газовая варочная панель



VKGW 3551.0 SR
VKG 3550.0 SR
KG 6551.0 SR
KG 9551.0 SR

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch…

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.
Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.
Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.
Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 12
Важные предупреждения 12
1 КОНФОРКИ 14
Использование конфорок 14
Подходящая посуда и емкости 14
2 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ 16
Техническая информация для установщика 16
3 УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 17
4 ЗАКРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 18
Важные указания по установке 18
5 ВЕНТИЛЯЦИЯ В ПОМЕЩЕНИИ 19
6 РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ 19
7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ 20
Тест на давление газа 20
8 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 21
9 ВЕНТИЛИ 22
10 ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ 22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 24
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР И ЗАПЧАСТИ 26

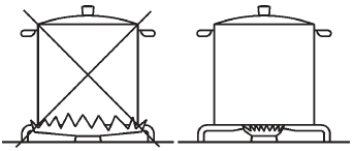


Рис. 1

(*) воздухозаборное отверстие: см. раздел по установке (пункты 5 и 6)

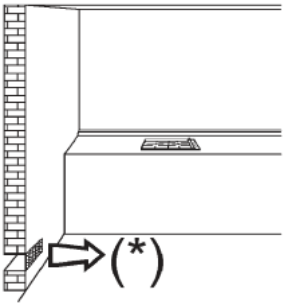


Рис. 2

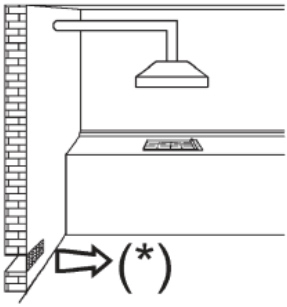


Рис. 3

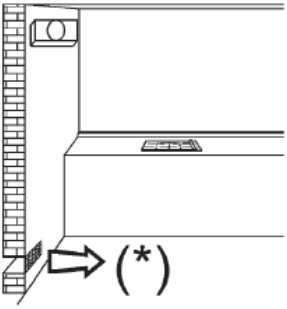


Рис. 4

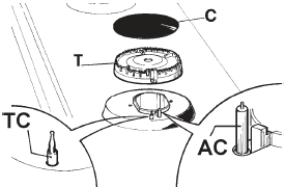


Рис. 5

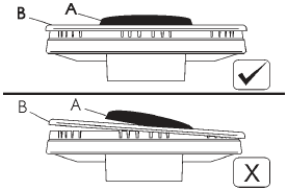


Рис. 6

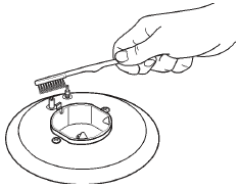


Рис. 7

Правильная установка варочной панели

Соблюдайте указанные размеры (мм)

Модель	A	B	C	D	E	F
VKGW3551.0SR **VKG3550.0SR**	280	490	55	55	160	мин.70
KG9551.0SR	570	480	60	60	165	мин.70
KG6551.0SR	850	480	60	60	65	мин.70

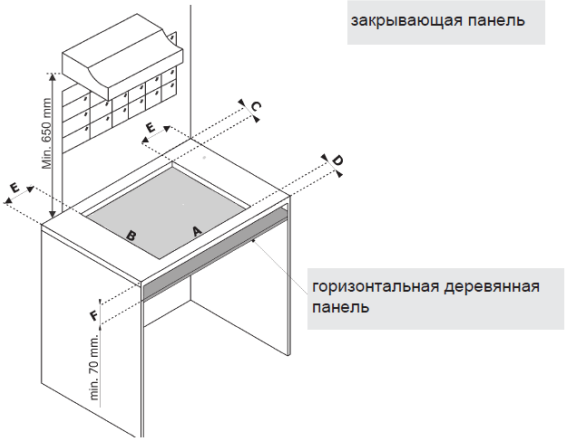


Рис. 8

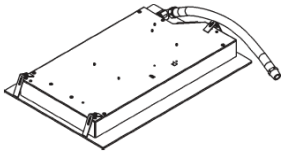


Рис. 11/A

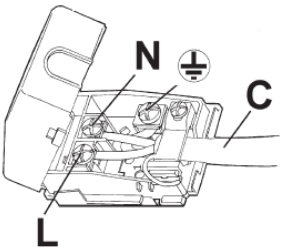


Рис. 9

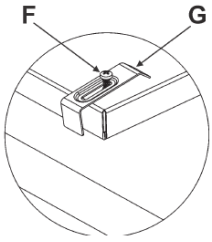


Рис. 10

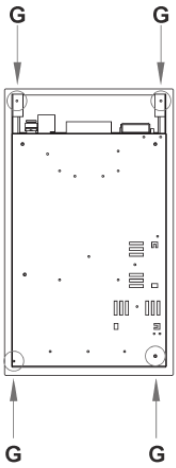


Рис.11

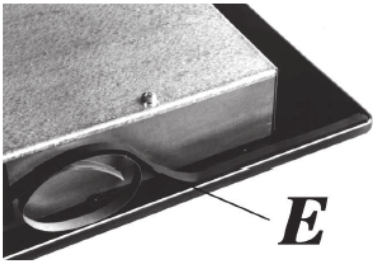


Рис. 12

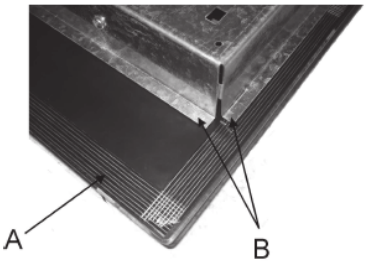


Рис. 13

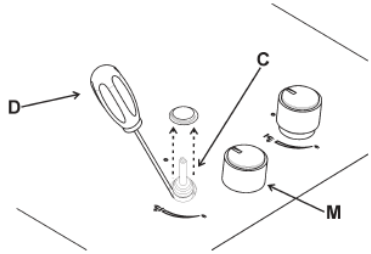


Рис. 14

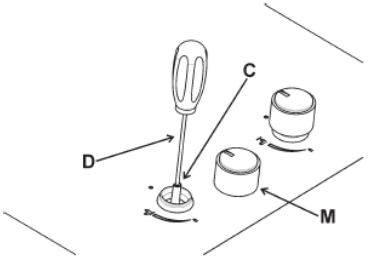


Рис. 15

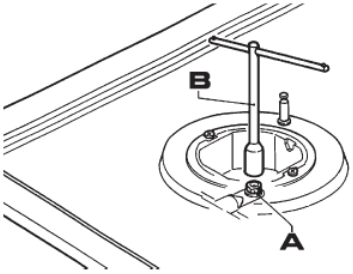


Рис. 16

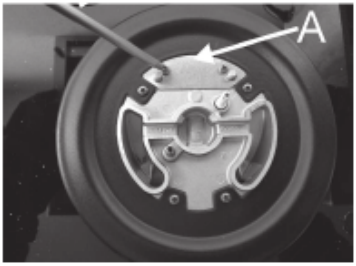


Рис. 17

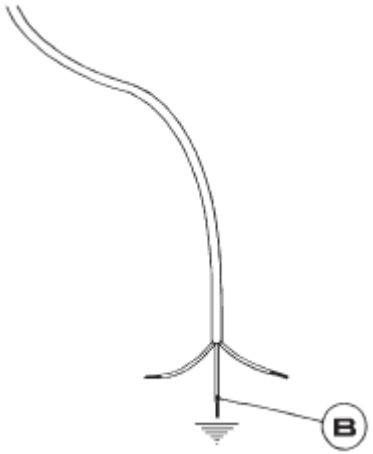
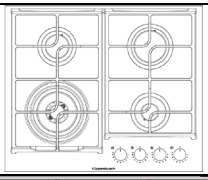
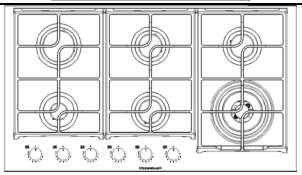


Рис. 18

Технические данные для настройки типа газа на приборе

Процедура перевода варочной панели на другой тип газа описана в руководстве по установке и эксплуатации. Обязательно замените этикетку на нижней части прибора на соответствующую (поставляется в пакете в запчастями).

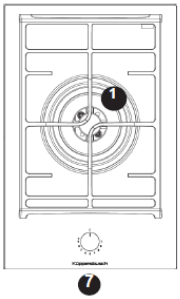
Технические данные на информационной этикетке

Частота 50-60 Гц	ΣQn природный газ G20 20 мбар	ΣQn бутан G30 28-30 мбар	ΣQn пропан G31 37 мбар	(PL) бутан пропан G30/31 37 мбар	Напряжение, В~ В~	Энергоэффективность газовой варочной панели
	4,0 кВт	291 г/ч	286 г/ч	291 г/ч	220-240	56,0%
	3,80 кВт	276 г/ч	271 г/ч	276 г/ч	220-240	58,0%
	9,55 кВт	694 г/ч	682 г/ч	694 г/ч	220-240	59,0%
	12,70 кВт	923 г/ч	907 г/ч	923 г/ч	220-240	60,0%

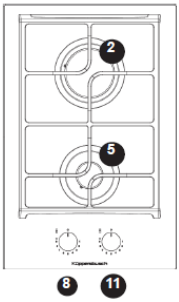
Страна	Категория
ES – GB – GR – PT	II2H3+
CZ – SK – TR – RO	II2H3B/P
FR	II2E+3+
PL	II2E3B/P

1 Сверхмощная конфорка (DCC AFB)*	4000 Вт
2 Мощная конфорка	2800 Вт
3 Стандартная конфорка (пониженная мощность)	1400 Вт
4 Стандартная конфорка	1750 Вт
5 Вспомогательная конфорка	1000 Вт
7 Ручка управления конфорки 1	
8 Ручка управления конфорки 2	
9 Ручка управления конфорки 3	
10 Ручка управления конфорки 4	
11 Ручка управления конфорки 5	
*** (DCC AFB: воздух идет снизу)**	
Внимание: данный прибор предназначен только для домашнего использования.	

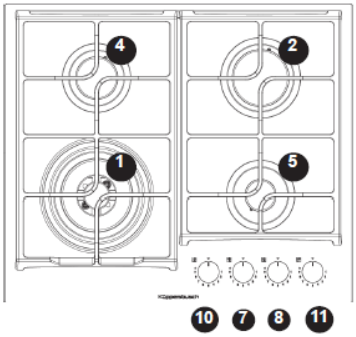
VKGW3551.0SR



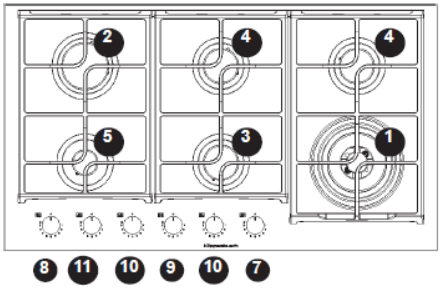
VKG3550.0SR



KG6551.0SR



KG9551.0SR



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ:

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром ответственного лица.

Эксплуатация данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором.

Данная варочная панель предназначена исключительно для приготовления пищи: любое иное использование прибора (например, обогрев помещения) считается ненадлежащим и опасным.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие в результате внесения в прибор или его компоненты любых изменений или модификаций. Ответственность за любые повреждения или неисправности, возникшие по причине неправильной установки или сборки, возлагается на установщика. По вопросу неполадок, возникших в процессе установки прибора, обратитесь к квалифицированному специалисту.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В процессе работы поверхность прибора сильно нагревается; следите, чтобы дети не подходили к прибору!

ОСТОРОЖНО!

Если стекло на варочной панели разбилось:

- сразу же выключите все конфорки и электрические нагревательные элементы и отключите прибор от электросети;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не используйте прибор.

- ВАЖНО!

  Правильную установку, настройку или перевод варочной панели на другой тип газа может выполнить только КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ УСТАНОВЩИК; в противном случае гарантия на прибор будет аннулирована.

- Если для установки прибора требуется внести изменения в проводку или если розетка электросети несовместима с вилкой прибора, любые изменения или замены должен выполнять квалифицированный специалист. В частности, специалист должен убедиться, что провода в розетке совместимы с мощностью прибора.
- При использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность. По этой причине в помещении следует предусмотреть хорошую вентиляцию: не загораживайте отверстия для естественной вентиляции (рис. 2) и включите механическое устройство для проветривания (вытяжку или электрический вентилятор - рис.3 и 4).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции. Для этого можно открыть окно или увеличить мощность вытяжки, если она установлена.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики прибора, т.к. это может быть опасно.

- Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для защиты детей, которые могут играть с оставленным без присмотра прибором.
- **ОСТОРОЖНО:** не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками или ногами. Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие в результате ненадлежащего, неправильного или необоснованного использования прибора.
- В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не прикасайтесь к ним.
- После использования варочной панели убедитесь, что ручка управления установлена в закрытое положение, а также перекройте главный кран газовой сети или баллона.
- Если газовые краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисный центр.

ВАЖНО:

Все наши приборы соответствуют требованиям европейских норм и дополнениям к ним.

Таким образом, данный прибор соответствует требованиям действующих директив ЕС в отношении:

- электромагнитной совместимости (директива EMS);
- электробезопасности (Директива LVD по низковольтному оборудованию);
- ограничения содержания определенных опасных веществ (стандарт RoHS);
- ЭкоДизайна (директива ERP).

Данный прибор соответствует положениям дополнительных регламентов к европейским директивам:

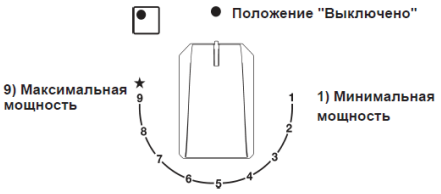
- Регламент (ЕС) 2016/426.

1 КОНФОРКИ

На передней панели над каждой ручкой управления нанесена схема, указывающая, к какой конфорке относится данная ручка управления. После того как Вы откроете кран газовой сети или баллона, зажгите конфорки, как описано далее:

- автоматический электрический розжиг
Нажмите ручку, соответствующую выбранной конфорке, и поверните против часовой стрелки до отметки максимальной мощности пламени (положение 9, см. рис. 19). На ручку нанесено 9 позиций; нажмите на ручку, с каждым переключением (сверху вниз) мощность пламени уменьшается, пока не достигает положения 1, т.е. минимальной мощности.

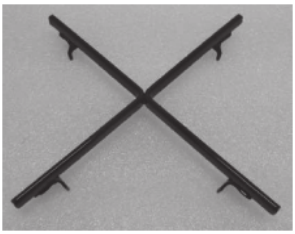
- розжиг конфорок, оснащенных системой контроля пламени
Поверните ручку конфорки, оснащенной системой контроля пламени, против часовой стрелки до отметки максимальной мощности пламени ⁂ (положение 9, рис. 19). Затем нажмите на ручку и повторите описанные выше действия.
После того, как пламя загорится, удерживайте ручку нажатой еще приблизительно 10 секунд.
Следуйте указаниям по использованию ручки управления, описанным выше.
Для всех моделей: при случайном затухании пламени поверните ручку управления в положение «Выкл.», чтобы отключить розжиг. Прежде чем вновь зажечь конфорку, необходимо подождать не менее 1 минуты.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК
Соблюдайте следующие рекомендации, чтобы обеспечить максимальную эффективность использования прибора при минимальном расходе газа:
- на каждой конфорке используйте подходящую посуду (см. таблицу далее и рис. 1);
- когда вода в кастрюле закипит, установите ручку управления на более низкую мощность пламени (положение 1, рис. 19);
- в процессе приготовления накрывайте посуду крышкой;
- используйте только посуду с плоским дном.

Конфорка	Мин. ∅ посуды (см)	Макс. ∅ посуды (см)
Сверхмощная	24	26
Мощная	20	22
Стандартная (пониженная мощность)	16	18
Стандартная	16	18
Вспомогательная	10	14

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА И ЕМКОСТИ
Эти рекомендации помогут Вам сэкономить энергию и предотвратить повреждение посуды.
Используйте только емкости подходящего размера. Посуда не должна выходить за края варочной панели. Не используйте маленькую посуду на большой конфорке. Пламя не должно касаться боков емкости.
На конфорках с несколькими контурами используйте только посуду с вогнутым дном.
Если диаметр посуды больше 26 см, обязательно используйте дополнительную подставку, показанную на рисунке ниже (код 81216133).



81216133

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- конфорки, оснащенные системой контроля пламени, можно зажечь, только после установки ручки управления в положение максимальной мощности пламени (положение 9, рис. 19).

- В случае отключения электричества для розжига конфорок можно использовать спички.

- Не оставляйте прибор без присмотра с работающими конфорками. Не оставляйте рядом с работающим прибором детей. Убедитесь, что ручки посуды расположены правильно, а также следите за процессом приготовления блюда, в котором используется масло или жир, т.к. эти вещества могут легко воспламениться.

- Не используйте рядом с работающим прибором аэрозоли.

- Старайтесь не использовать посуду, которая выходит за края варочной панели.

ВАЖНО:

Перед проведением работ по очистке прибора обязательно отключайте его от газовой и электрической сетей.

2 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Очень важно очищать поверхность прибора после каждого использования, пока стекло еще теплое.

Регулярно очищайте варочную поверхность, эмалированную стальную подставку для посуды, эмалированные крышки конфорок «A», «B» и «C» и головки конфорок «T» (см. рис. 5-6) при помощи теплой мыльной воды. Кроме того, необходимо очищать свечи розжига «AC» и датчики термопары «TC» (см. рис. 5). Для их очистки используйте нейлоновую щетку (см. рис. 7) и затем оставьте до полного высыхания.

Данные компоненты прибора не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Не допускайте длительных контактов уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока с эмалированными поверхностями прибора.

Не используйте для очистки прибора металлические мочалки, абразивные порошки или агрессивные спреи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Перед установкой компонентов прибора на их места обратите внимание на следующее:

- проверьте, чтобы в щелях головок конфорок (см. рис. 5-6) не осталось посторонних предметов.

- Убедитесь, что эмалированные крышки конфорок «A», «B» и «C» (рис. 5-6) правильно установлены на головки конфорок. Они должны располагаться устойчиво.

- Подставки для посуды устанавливаются в соответствующие центрирующие штифты, обеспечивающие решеткам идеальную устойчивость.

- Если ручки управления поворачиваются с трудом, не прикладывайте к ним усилий. Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.

- Не используйте для очистки пароочистители.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, настройки ручек управления и техническое обслуживание прибора должен выполнять квалифицированный специалист.

Прибор должен быть надлежащим образом установлен в соответствии с действующим законодательством и указаниями производителя.

Неправильная установка может стать причиной травмирования людей, животных и повреждения собственности, за которые производитель не будет нести никакой ответственности.

На протяжении всего срока службы прибора только производитель или его авторизованный дилер могут вносить изменения в автоматические предохранительные или регулирующие устройства.

3 УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После снятия с прибора внешней упаковки и обертки с отдельных компонентов убедитесь, что прибор находится в хорошем состоянии. В случае появления сомнений, не используйте прибор и обратитесь в сервисный центр.

Не оставляйте упаковочные материалы (картон, пакеты, пенополистирол, гвозди и пр.) в зоне доступа детей, т.к. упаковка является источником потенциальной опасности.

Размеры отверстия, которое необходимо сделать в верхней части кухонного шкафа, куда будет устанавливаться варочная панель, указаны на рис. 8. Строго соблюдайте приведенные размеры отверстия для встраивания прибора (см. рис. 8).

Данный прибор относится к классу III электрозащиты, поэтому он попадает под требования положений всех документов, регламентирующих приборы этого класса.

Примечание: при длительном использовании конфорки прибора могут изменить цвет под воздействием высокой температуры.

Осторожно: проверьте, чтобы стекло «A» не располагалось непосредственно на столешнице. На нее должен опираться специальный нижний металлический кожух «B» (см. рис. 13).

4 ЗАКРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель оснащена специальным уплотнителем, который не позволяет жидкости просочиться в кухонный шкаф.
Строго соблюдайте приведенные далее указания, чтобы правильно закрепить уплотнитель:
- снимите все подвижные элементы варочной панели.
- Разрежьте уплотнитель на 4 части необходимой длины, чтобы разместить его по 4 сторонам прибора.
- Переверните варочную панель и расположите уплотнитель «E» (рис. 12) под краем панели таким образом, чтобы внешняя сторона уплотнителя идеально совпадала с внешней стороной панели по всему периметру. Концы отрезков ленты уплотнителя должны стыковаться друг с другом, без нахлеста.
- Равномерно и надежно приклейте уплотнитель на панель, прижав его пальцами.
- Поместите варочную панель в вырез в столешнице шкафа и закрепите с помощью монтажных скоб «G» и винтов «F» (см. рис. 10-11).
- Для того, чтобы не допускать случайных соприкосновений с перегревшимся во время работы дном прибора, установите деревянную вставку на расстоянии не менее 70 мм от столешницы (см. рис. 8), закрепив ее при помощи винтов.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установщик должен обратить внимание, что боковые стенки выреза не должны быть выше варочной панели. Кроме того, задняя стенка и окружающие прибор поверхности должны быть устойчивы к температурам до 90°C
Клеящий состав, при помощи которого на кухонном шкафу закреплены наружные панели, должен выдерживать температуры до 150°C, в противном случае панели могут отвалиться.
Прибор должен быть установлен в соответствии со стандартами BS6172 1990, BS 5440 часть 2 1989 и BS 6891 1988.
Прибор не подключен к прибору для удаления продуктов горения, поэтому его следует подключить к такой системе согласно действующим нормам и правилам. Особое внимание необходимо уделить упомянутым далее положениям по вентиляции и очистке воздуха.

5 ВЕНТИЛЯЦИЯ В ПОМЕЩЕНИИ

Для правильной работы прибора необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию помещения, в котором он установлен, как предусмотрено положениями стандарта BS 5440 часть 2 1989. См. таблицу далее.
Естественный поток воздуха должен поступать непосредственно в помещение с прибором через отверстия в стенах. Эти отверстия должны выходить на улицу, а их площадь должна составлять не менее 100 см^2 (см. рис. 2). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.
Косвенная вентиляция с забором воздуха из смежных помещений допускается только в строгом соответствии с действующими нормами и правилами.

6 РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых приборах, должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 3). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене (см. рис. 4), который должен включаться одновременно с прибором, при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Гибкий шланг для подключения к газовой сети должен быть присоединен к варочной панели, установленной над всасывающей трубой (см. рис. 11/A).

Перед подключением прибора убедитесь, что данные на заводской табличке, прикрепленной к нижней части прибора, соответствуют показателям газовой сети в доме.
На заводской табличке указаны условия настройки прибора: тип газа и рабочее давление.

ВНИМАНИЕ:
Подключение варочной панели должен осуществлять квалифицированный газовый инженер.
Подключение должно выполняться согласно со стандартом BS 6891 1988 и соответствовать правилам по газовой безопасности.
В цепь подключения варочной панели к газовой сети должен быть включен запорный кран.

Если поставка газа осуществляется по газопроводу, то подключение прибора к газовой сети должно осуществляться в соответствии с действующим стандартом:

- при помощи жесткой стальной трубы, соединения которой выполнены при помощи резьбовых фитингов в соответствии с действующим стандартом;
- или при помощи медной трубы, соединения которой выполнены при помощи фитингов с механическим уплотнением;
- или при помощи бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали длиной не более 2 м и с уплотнительными прокладками, соответствующим стандарту.

Если газ подается напрямую из баллона, то сначала на баллон необходимо установить регулятор давления, а затем подключить прибор:

- при помощи медной трубы, соединения которой выполнены при помощи фитингов с механическим уплотнением;
- или при помощи бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали длиной не более 2 м и с уплотнительными прокладками, соответствующим стандарту. На гибкую трубу рекомендуется установить специальный адаптер, который можно приобрести в магазине, - это облегчит подключение к ниппелю регулятора давления, установленного на баллоне с газом;
- или при помощи гибкого резинового шланга длиной 400-1500 мм, который необходимо надежно соединить с ниппелем специальным зажимом.

По окончанию подключения проверьте герметичность соединения при помощи мыльной воды. Запрещается проводить проверку пламенем!

ТЕСТ НА ДАВЛЕНИЕ ГАЗА

В некоторых моделях варочных панелей под панелью управления находится специальная тестовая точка. Для проведения теста на давление газа выполните следующее:
- отключите подачу газа.
- Выкрутите винт в точке измерения давления и подключите к ней соединительную трубку манометра.
- Установите кольцо и крышку конфорки, установите ручку управления на соответствующий контрольный кран.
- Включите подачу газа и замерьте рабочее давление.
После теста переведите ручку управления в положение «Выкл.», перекройте подачу газа, отключите соединительную трубку манометра.
Вкрутите винт в тестовую точку, вновь включите подачу газа и проверьте бесшумность работы прибора. Соберите варочную панель.

8 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение прибора к электросети должно выполняться в строгом соответствии с действующими регламентами и стандартами.

Перед подключением прибора убедитесь, что:

- Напряжение сети соответствует значению, указанному на заводской табличке, и сечение проводов электропроводки выдержит нагрузку, которая также указана на заводской табличке.
- Электрическая мощность электросети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. заводскую табличку, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами.

Производитель не несет ответственности за невыполнение этих положений.

Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:

- установите на кабель питания стандартную вилку «C», подходящую по нагрузке к показателю, указанному на заводской табличке. Подключите жилы кабеля, как показано на рис. 9, соблюдая при этом следующее:

Буква «L» (фаза) = коричневый провод
Буква «N» (нейтраль) = синий провод

Символ заземления ⏚ = зелено-желтый провод

- Кабель питания должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °C.
- Не используйте переходники, адаптеры или шунты для подключения, так как они могут создать ложные контакты и привести к опасному перегреву.
- После встраивания прибора розетка должна быть легко доступна.

При подключении прибора к электросети напрямую:

- установите многополюсный выключатель между прибором и электросетью согласно действующим правилам и нормам по установке. Размер выключателя должен соответствовать нагрузке.
- Помните, что выключатель не должен отключать провод заземления.
- Для оптимального обеспечения безопасности подключение также можно защитить при помощи высокочувствительного устройства защитного отключения.

Кроме того, настоятельно рекомендуем подключить желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

Перед выполнением каких-либо работ на электрических компонентах прибора полностью отключите его от электросети.

Перед проведением каких-либо ремонтных работ отключайте прибор от электросети.

После завершения ремонтных работ или настройки прибора специалист должен заменить все пломбы.

Конфоркам в наших приборах первичной регулировки подачи воздуха не требуется.

СМАЗЫВАНИЕ ВЕНТИЛЕЙ

Если ручка управления поворачивается с трудом, не прикладывайте к ней силу, обратитесь в сервисный центр.

9 ВЕНТИЛИ

Регулировка минимальной мощности пламени

- Зажгите конфорку и установите соответствующую ручку регулировки в положение минимальной мощности (маленькое пламя, см. рис. 19).
- Снимите с вентиля ручку управления «M» (рис. 14 и 15), которая просто прижата к его валу. Регулировочный винт может быть расположен сбоку вентиля (рис. 14) или внутри вала (рис. 15). В любом случае, для выполнения регулировки Вам потребуется небольшая отвертка «D», которую необходимо вставить в боковую часть вентиля (рис. 14) или в отверстие «C» внутри вала вентиля (рис. 15). Поворачивайте регулировочный винт вправо или влево, пока пламя конфорки не достигнет оптимального размера для положения «Минимальная мощность».

Пламя не должно быть слишком низким (маленьким): на минимальной мощности пламя должно быть непрерывным и устойчивым. Установите на место демонтированные компоненты.

Подразумевается, что описанная выше процедура регулировки относится только к конфоркам, работающим на газе G20. Когда варочная панель переводится на газ G30 или G31, регулировочный винт необходимо закрутить до упора (повернуть по часовой стрелке).

10 ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ

Газовую варочную панель можно использовать с разными типами газа, но при этом необходимо установить инжекторы, подходящие к тому или иному газу.

Для этого прежде всего необходимо снять верхнюю часть конфорки при помощи подходящего инструмента. Далее, выкрутите инжектор (см. рис. 16-17) и установите на его место новый, соответствующий типу используемого газа.

Рекомендуется тщательно зафиксировать инжектор на месте.

Для доступа к инжектору в сверхмощной конфорке с системой DCC AFB, снимите крышку инжектора «A» (рис. 17).

После замены инжекторов необходимо отрегулировать конфорки, как описано в предыдущем разделе. Специалист должен заменить все пломбы на компонентах, задействованных в регулировке.

Пакет с инжекторами и наклейками может входить в комплект поставки прибора или их можно приобрести в сервисном центре.

Для вашего удобства в таблице с номинальными показателями расхода газа также приводятся показатели тепловой мощности конфорок, диаметр инжекторов и рабочее давление разных типов газа.

ТАБЛИЦА

КОНФОРКИ		ГАЗ	Норм. давление	Норм. производительность		Диаметр инжектора	Номинальная тепловая мощность (Вт)		
№	Описание		мбар	г/ч	л/ч	1/100 мм	Мин.	Макс.	EE **
1	Двойная сверхмощная DCC AFB*	G30 – бутан G31 – пропан G20 – природный	28-30 37 20	291 286	 362	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	54,3%
2	Мощная	G30 – бутан G31 – пропан G20 – природный	28-30 37 20	204 200	 267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	57,7%
3	Стандартная с пониженной мощностью	G30 – бутан G31 – пропан G20 – природный	28-30 37 20	102 100	 133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0%
4	Стандартная	G30 – бутан G31 – пропан G20 – природный	28-30 37 20	127 125	 167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0%
5	Вспомогательная	G30 – бутан G31 – пропан G20 – природный	28-30 37 20	73 71	 95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	Нет

**** DCC AFB – воздух идет снизу (рис. 17)***

***** В соответствии с Регламентом № 66/2014 ЕС для реализации Директивы 2009/125/ЕС, производительность (энергоэффективность EE газовой варочной панели) рассчитывалась с учетом последних поправок в стандарте EN 30-2-1 в отношении газа G20.***

ТИП И СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ		ТИП КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
Газовая	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0,75 мм^2

ВНИМАНИЕ!!!

При замене кабеля питания установщик должен оставить провод заземления (B) длиннее, чем провода фазы (рис. 18), и соблюдать правила, описанные в разделе 8.

В случае повреждения или обрыва кабеля питания, пожалуйста, отойдите от кабеля и не прикасайтесь к нему. Отключите прибор от электросети и не включайте. Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Газ горит неравномерно	Рассекатель может быть загрязнен Неверно отрегулирована подача газа	Очистите рассекатель пламени при помощи чистящего средства для металлов Обратитесь в сервисный центр.
Характер горения пламени резко меняется	Неверно собраны компоненты конфорки	Соберите конфорку правильно
Розжиг конфорки занимает слишком много времени	Неверно собраны компоненты конфорки	Соберите конфорку правильно
Пламя конфорки гаснет после розжига	Рано отпускается ручка управления. Ручка управления не нажимается до упора Неверный размер посуды Неисправность термопары	Держите ручку управления нажатой немного дольше. Прежде чем отпускать ручку, еще раз сильно надавите на нее Если пламя гаснет под посудой, размер которой больше рекомендованного в руководстве пользователя, необходимо использовать дополнительную подставку для посуды. Снимите термопару. Обратитесь в сервисный центр.
Изменился цвет подставки для посуды	Нормальное явление, которое объясняется воздействием высокой температуры	Очистите подставку для посуды при помощи чистящего средства для металла
Конфорка не зажигается после нажатия на ручку (свеча розжига дает искру)	Недостаточное количество газа или загрязнение на свече розжига	Очистите свечу розжига, как описано в разделе по очистке руководства пользователя
Конфорка не зажигается после нажатия на ручку (свеча розжига не дает искру)	Неисправность свечи розжига или генератора зажигания	Обратитесь в сервисный центр

Не работает генератор зажигания	Недостаточное электропитание Генератор зажигания неверно собран или неисправен	Проверьте, вставлена ли свеча розжига. Убедитесь, что варочная панель включена. Обратитесь в сервисный центр
Свеча розжига постоянно испускает искры	Влажность Микропереключатель неверно собран или неисправен	Отключите прибор от электросети на 24 часа, дайте просохнуть верхней части прибора. Убедитесь, что все электроды установлены правильно. Обратитесь в сервисный центр.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР И ЗАПЧАСТИ

Перед отправкой с производства прибор был протестирован и отрегулирован экспертами и квалифицированными специалистами, чтобы гарантировать идеальную работу прибора.
Любой ремонт или регулировка, которые могут потребоваться в дальнейшем, должны выполняться только квалифицированными специалистами с максимальным вниманием и заботой.
По этой причине в случае необходимости ремонта или регулировки прибора обращайтесь в магазин, где был приобретен прибор, или в сервисный центр. При обращении Вам потребуется указать тип неисправности и модель Вашего прибора.
Также обратите внимание, что оригинальные запчасти можно приобрести только в нашем сервисном центре или в авторизованных магазинах.
Упомянутые выше данные указываются на заводской табличке прибора, расположенной на его нижней части, и на упаковке. Эти сведения помогут специалисту подобрать необходимые запчасти. Рекомендуется заполнить приведенные далее поля.

ПРИБОР: .....

МОДЕЛЬ: .....

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР .....

Храните гарантийный сертификат или паспорт прибора вместе с руководством пользователя на протяжении всего срока службы прибора. В этих документах содержится важная информация.

ВНИМАНИЕ: ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО АВТОРИЗОВАННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ СПЕЦИАЛИСТ



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL