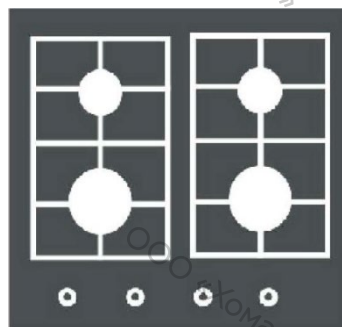


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

Газовая варочная панель

VKG 3850.0SE
VKGW 3850.0SE
KG 6853.0SE
KG 6850.0SE
KG 7850.0SE
KG 9850.0SE



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 24 месяца с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch-shop.ru





Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте service.msk@home-holding.ru;
- через мессенджеры  
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

Для того чтобы наша сервисная служба могла надлежащим образом выполнить ремонтные работы и подобрать необходимые запчасти, при обращении в сервисную службу, пожалуйста, укажите следующую информацию:

- 1) ваш точный адрес;
- 2) ваш телефон и, при наличии, факс;
- 3) время, удобное для посещения специалистами сервисной службы;
- 4) точное обозначение прибора: модель и заводской номер (указаны на заводской табличке и/или в документах, прилагаемых к покупке);
- 5) дату покупки или поставки;
- 6) точное описание проблемы или пожелания.

Пожалуйста, подготовьте документы, подтверждающие покупку прибора. Это поможет избежать напрасной траты времени и средств, а также повысить эффективность нашей работы.

Гарантийные условия

Гарантийные условия, относящиеся к данному прибору, таковы, как описано в гарантийном талоне представителем компании в вашей стране.

Подробности можно получить в магазине, где вы приобрели прибор. При обращениях по гарантии необходимо предоставлять чек.

Авторское право

Данный документ охраняется законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.

Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.

Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности информировать о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

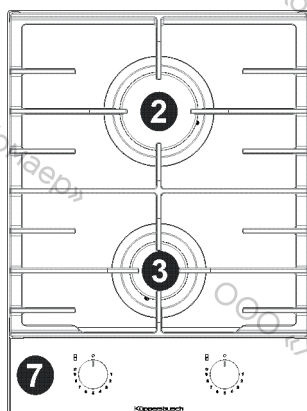
Программное обеспечение

Следует помнить, что данное руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к вашему прибору.

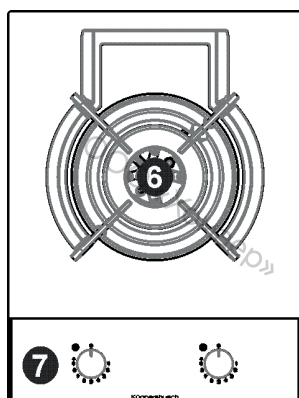
Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

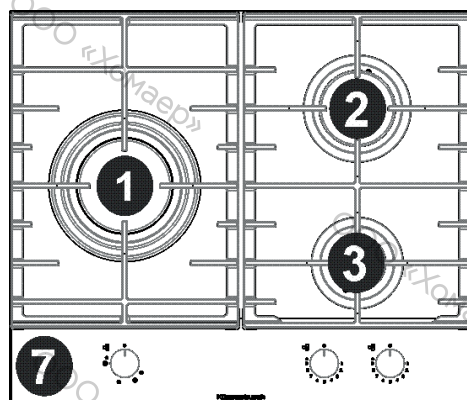
VKG3850.0SE



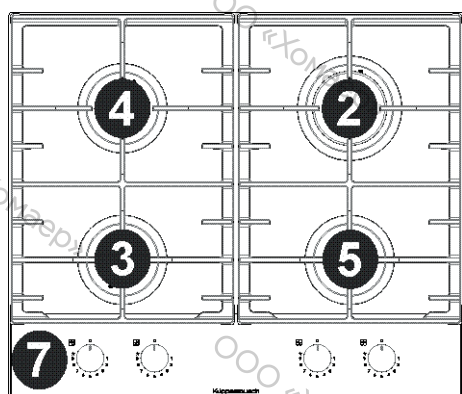
VKGW3850.0SE



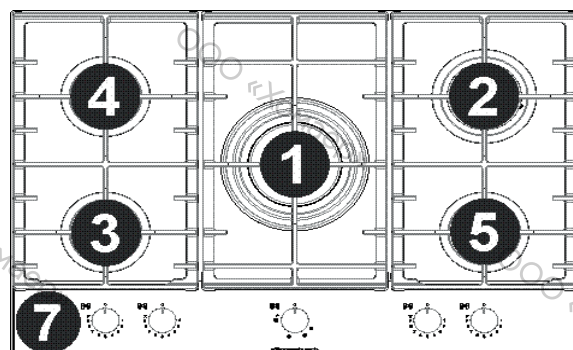
KG6853.0SE



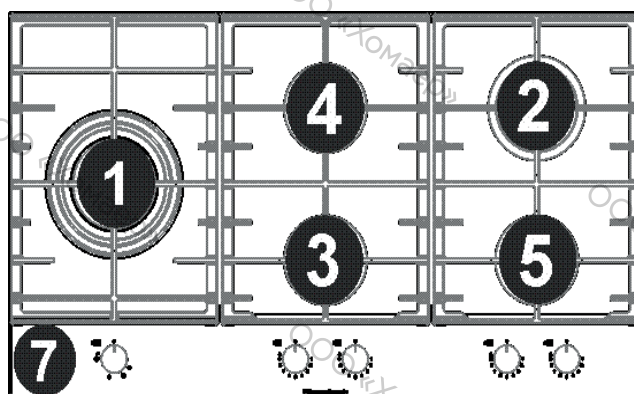
KG 6850.0DR



KG 7850.0SE



KG 9850.0SE



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

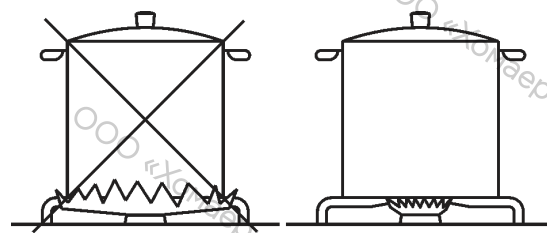


Рис. 2

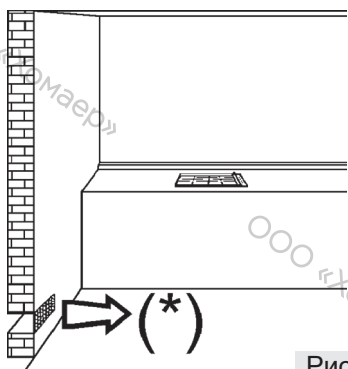


Рис. 3

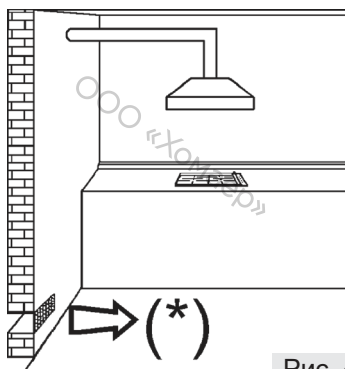


Рис. 4

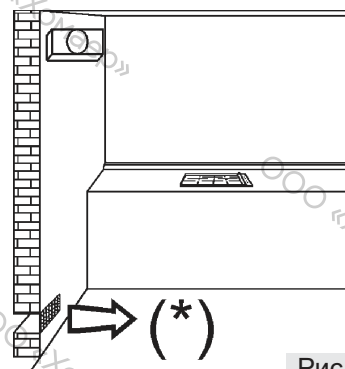


Рис. 5

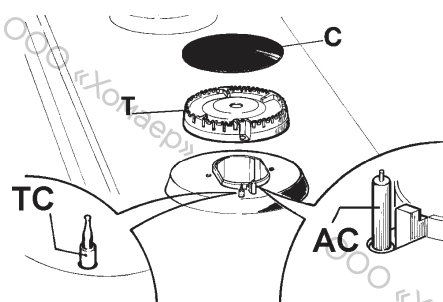


Рис. 6

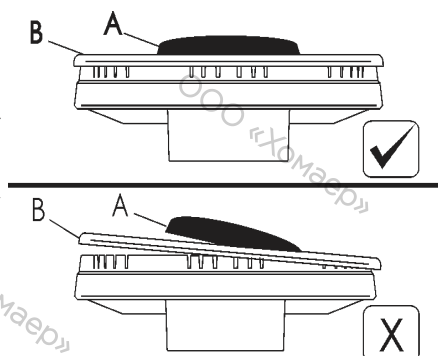


Рис. 6/A

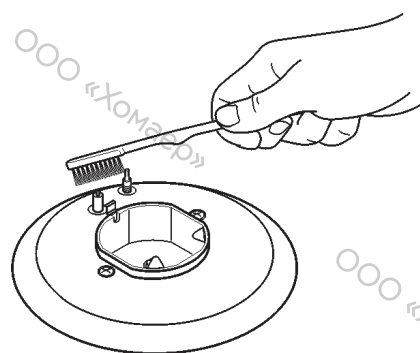


Рис. 6/B

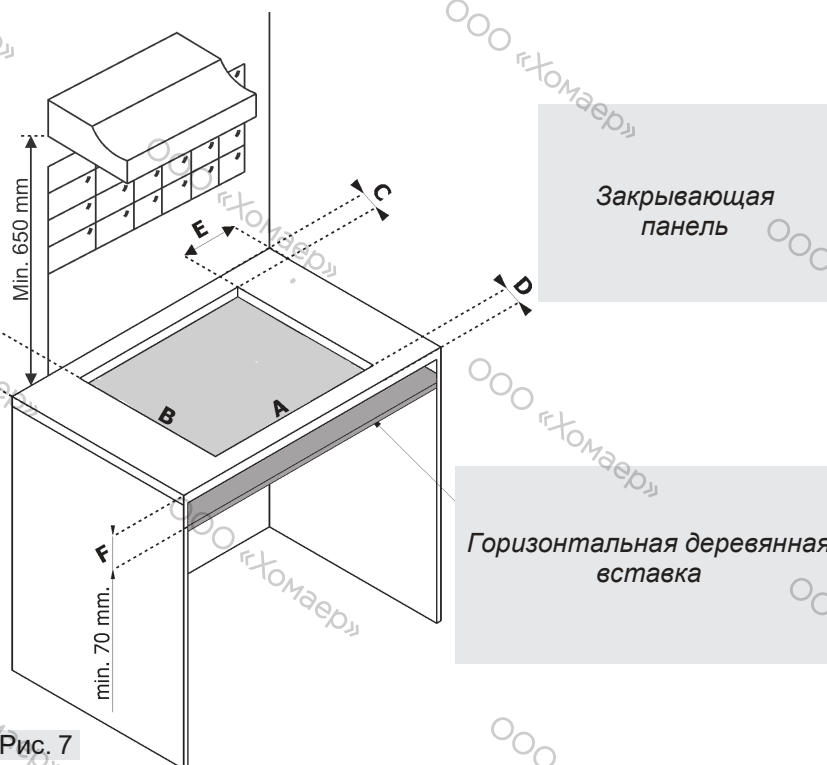


Рис. 7

Правильная установка варочной панели

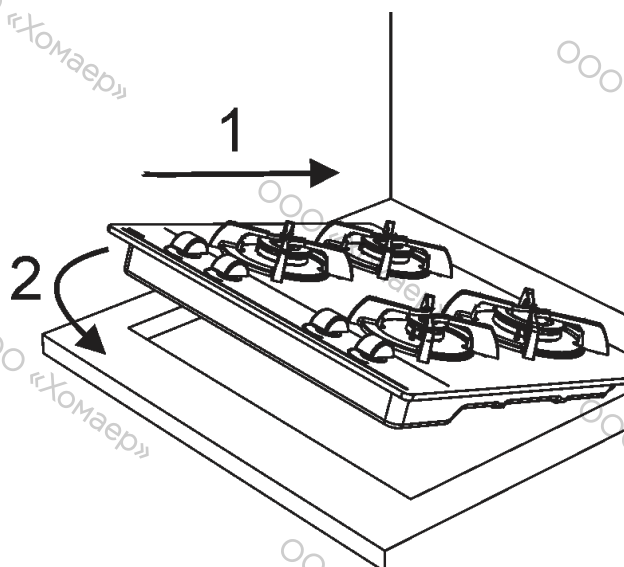
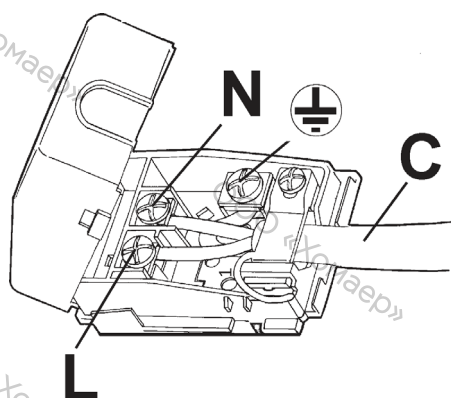


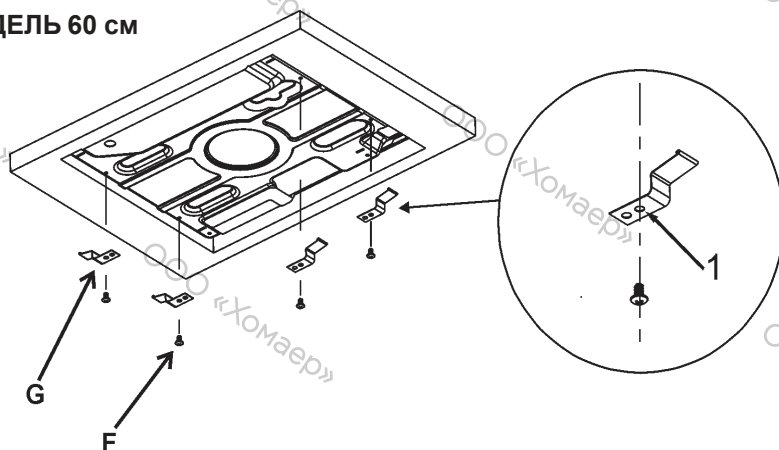
Рис. 8



ТИП УСТАНОВКИ: А

Сбоку, хром

МОДЕЛЬ 60 см



ВНИМАНИЕ! Если вам необходимо разобрать варочную панель, сначала открутите винт снизу, как показано на рисунке сбоку.

МОДЕЛЬ 90 см

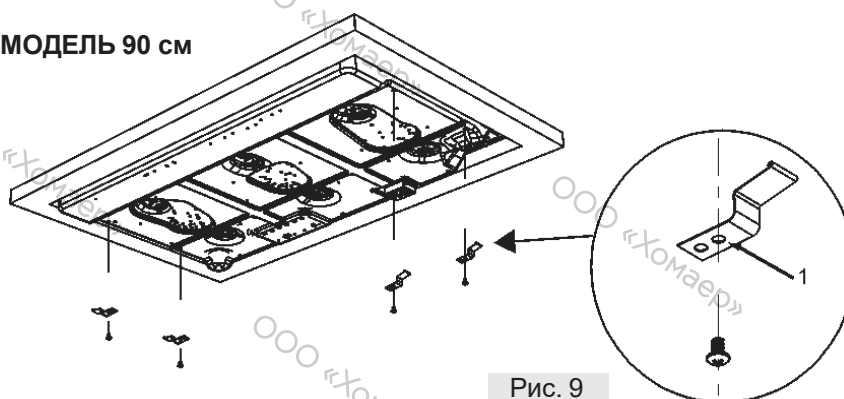


Рис. 9

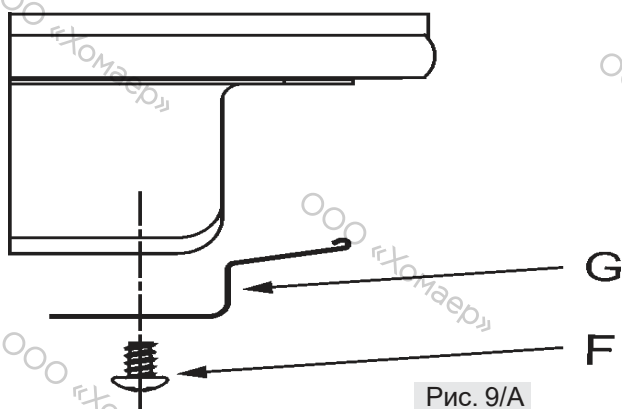


Рис. 9/A

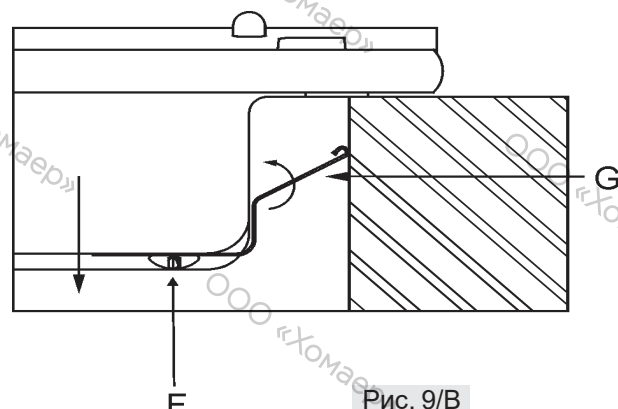
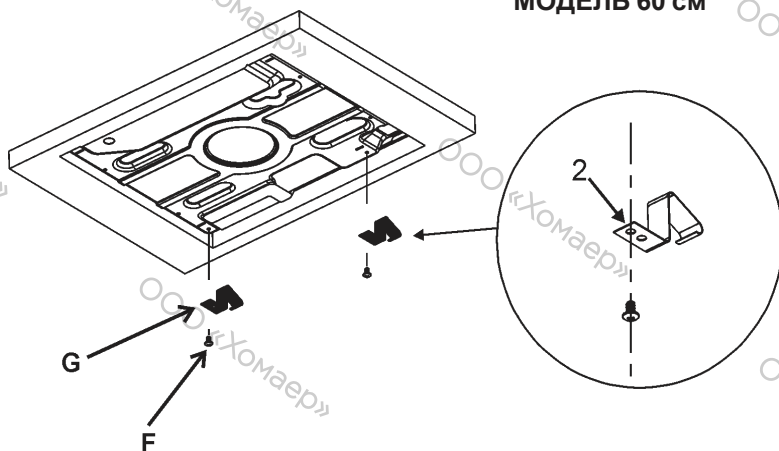


Рис. 9/B

ТИП УСТАНОВКИ: А

Сзади, черный цвет

МОДЕЛЬ 60 см



ВНИМАНИЕ! Если вам необходимо разобрать варочную панель, сначала открутите винт снизу, как показано на рисунке сбоку.

МОДЕЛЬ 90 см

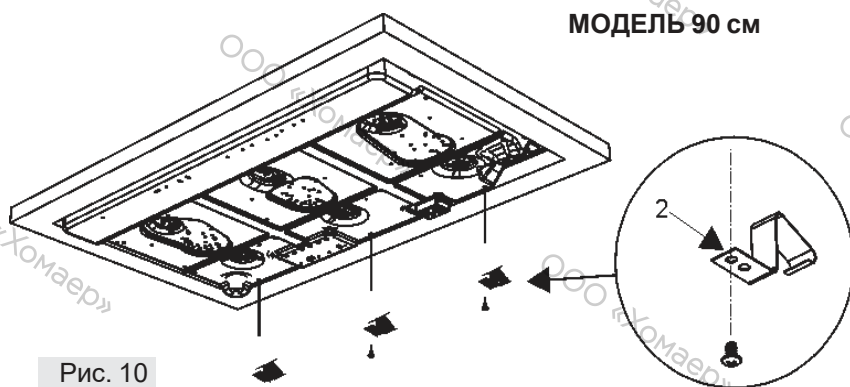


Рис. 10

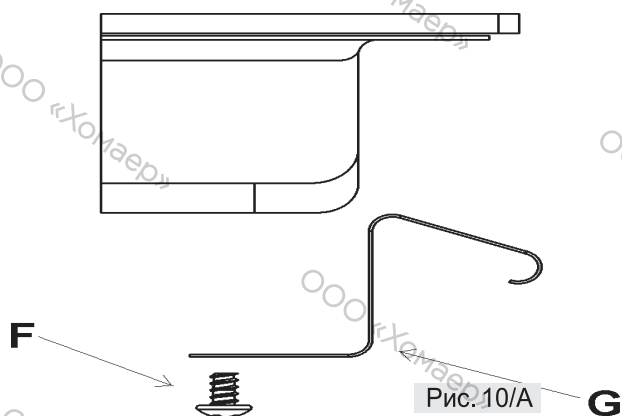


Рис. 10/A

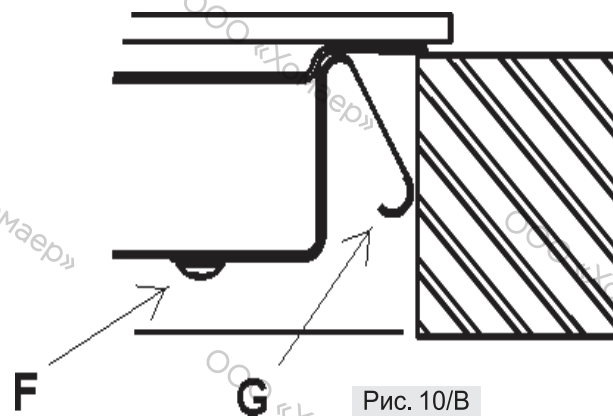


Рис. 10/B

ТИП УСТАНОВКИ: В

Модель: 38

Модель: 75

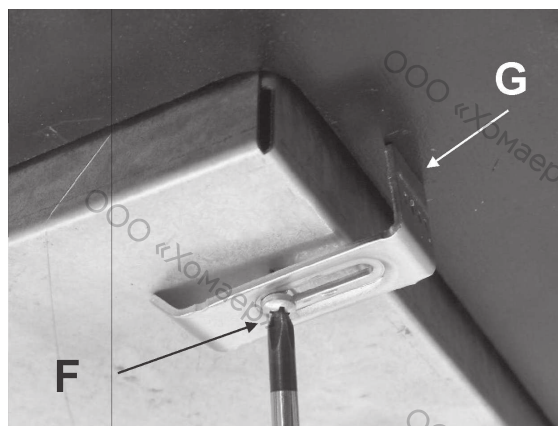


Рис. 11

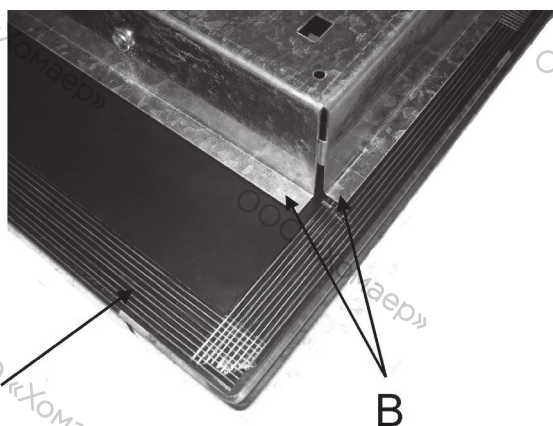


Рис. 11/А

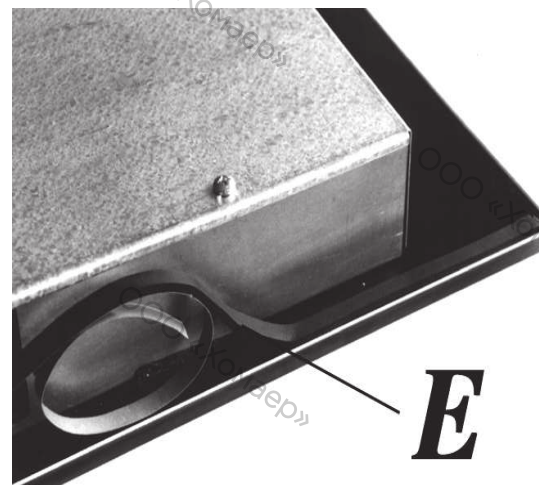


Рис. 11/В

МОД.: ""	ТИП УСТАНОВКИ:	А	В	С	Д	Е	F
1F – 2F (38)	В	350	482	59	59	140	70 мин.
3F – 4F (60)	А	570	480	60	60	165	70 мин.
5F (75)	В	645	480	60	60	127,5	70 мин.
5F (90)	А	850	480	60	60	127,5	70 мин.

Рис. 12

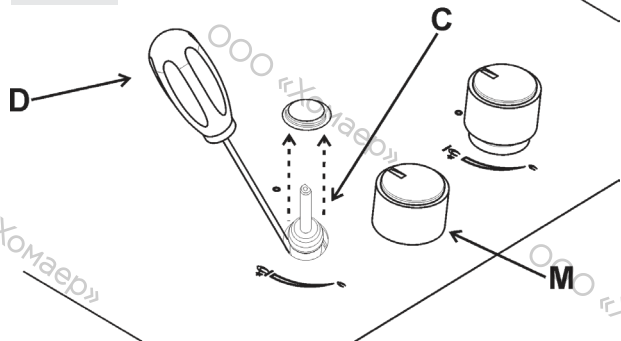


Рис. 12/A

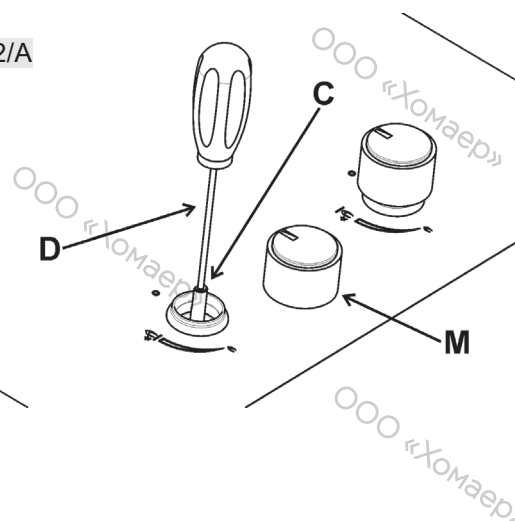


Рис. 13

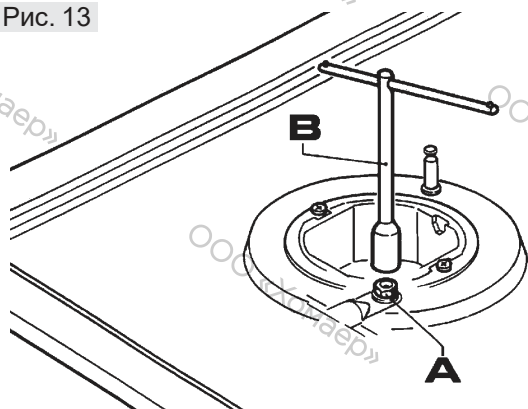


Рис. 13/A

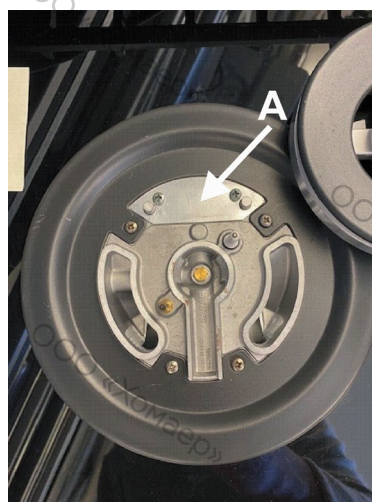


Рис. 13/B

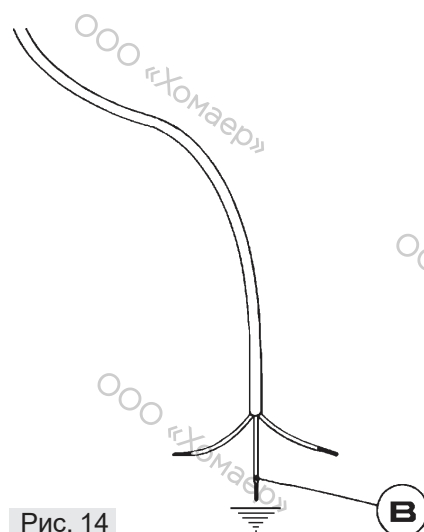
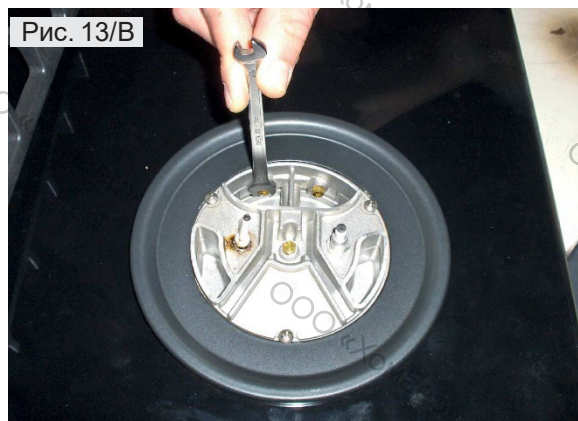
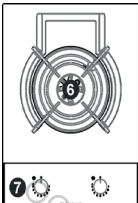
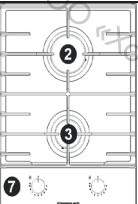
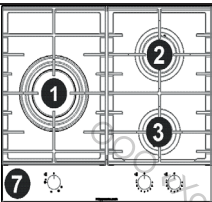
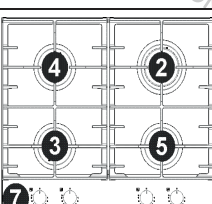
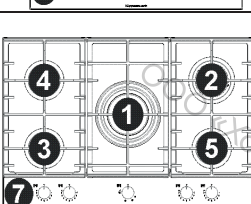
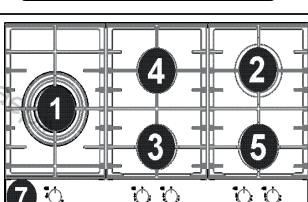





Рис. 14


ЧАСТОТА = 50 – 60 ГЦ	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 20 мбар	БУТАН G30 28 – 30 мбар	ПРОПАН G31 37 мбар	Энергоэф- фективность
	8,0 кВт	582 гран/ч	571 гран/ч	55,2 %
	4,20 кВт	305 гран/ч	300 гран/ч	59,0 %
	8,40 кВт	611 гран/ч	600 гран/ч	59,1 %
	6,95 кВт	505 гран/ч	496 гран/ч	60,3 %
	11,15 кВт	811 гран/ч	797 гран/ч	59,6 %
	11,15 кВт	811 гран/ч	797 гран/ч	60,1 %


Указания по технике безопасности


 **ВНИМАНИЕ!** Если керамическое стекло разбилось или треснуло, немедленно отключите прибор от сети, чтобы избежать поражения электрическим током.


 Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером (не встроенным в прибор) или отдельной системой дистанционного управления.


 Не используйте пароочиститель для очистки прибора.


 **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части могут нагреваться во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.


 Прибор могут использовать дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо без опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили надлежащие инструкции по использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.


 Дети не должны играть с прибором!


 **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте раскаленное масло или жир без присмотра, так как они могут загореться. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой! В случае возгорания отключите прибор и накройте пламя крышкой, тарелкой или противопожарным полотном.


 Не следует хранить какие-либо предметы на поверхности варочной панели.


 Индукционный генератор соответствует действующему законодательству ЕС. Тем не менее, если у вас установлено такое устройство, как кардиостимулятор, следует обратиться к врачу или, в случае сомнений, воздержаться от использования индукционных зон.

 Нельзя класть на поверхность варочной панели металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) во избежание их перегрева.

 После использования всегда отключайте конфорку, прежде чем убрать посуду. В противном случае может возникнуть неисправность, если потом на конфорку непреднамеренно поставить другую посуду.

 В случае повреждения шнура питания его должен заменить квалифицированный специалист, чтобы избежать опасности.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Используйте только те защитные приспособления для прибора, которые разработаны производителем или указаны в инструкции по эксплуатации как подходящие. Применение неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

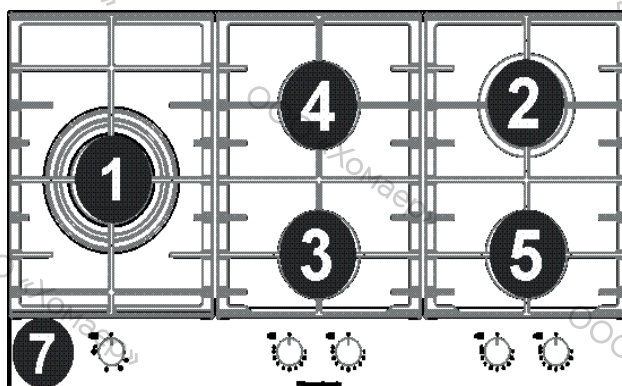
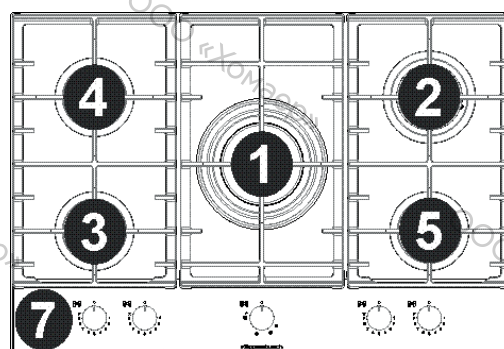
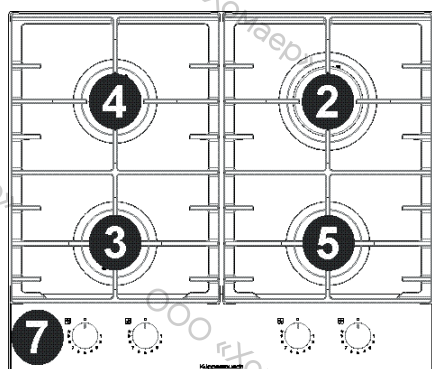
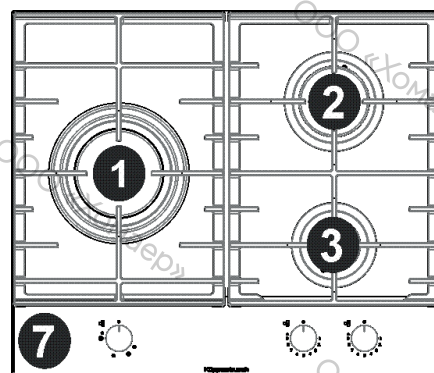
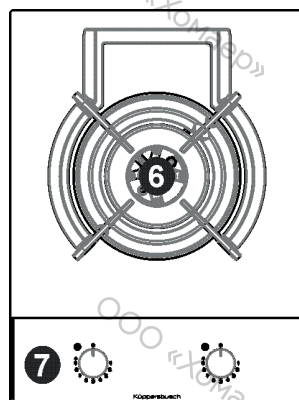
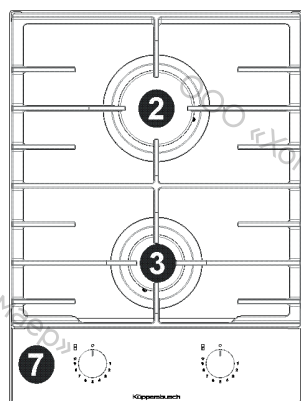
 Необходимо обеспечить возможность отключения прибора после установки. Устройства отключения должны быть включены в стационарную электроустановку в соответствии с правилами установки.

Для правильной очистки прибора см. соответствующий раздел.

ВНИМАНИЕ! Процесс приготовления пищи должен осуществляться под непрерывным наблюдением. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный вследствие внесения изменений в прибор или его компоненты во время установки. Установщик несет ответственность за любой ущерб или неисправности, возникшие из-за неправильной сборки или установки. В случае неполадок, возникших в процессе установки прибора, обратитесь к квалифицированному специалисту.





1. Двойная конфорка WOK (*DCC AFB)
2. Мощная конфорка
3. Стандартная конфорка
4. Стандартная конфорка
5. Экономичная конфорка
6. Двойные краны конфорки DUAL
7. Ручки управления конфорками

4200 Вт
2800 Вт
1400 Вт
1750 Вт
1000 Вт
8000 Вт

*DCC AFB: воздух идет снизу (рис. 13/A).

Внимание: данный прибор предназначен только для бытового пользования.

1. КОНФОРКИ

Над каждой ручкой на передней панели есть оттиск со схемой. На этой схеме указано, какой конфорке соответствует данная ручка. После открывания газовой магистрали или крана газового баллона зажгите конфорки, как описано ниже.

Автоматический электрический поджиг

Нажмите ручку, соответствующую выбранной конфорке, и поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока она не достигнет положения полного включения ★ (положение 9, рис. 1). Затем нажмите ручку; с каждым нажатием краника пламя будет уменьшаться, пока не достигнет положения 1, т.е. минимальной подачи газа.

Конфорки, оборудованные устройством контроля пламени

Ручки конфорок, оснащенных устройством контроля пламени, необходимо поворачивать против часовой стрелки до тех пор, пока они не достигнут положения полного включения (положение 9, рис. 1). Затем нажмите нужную ручку и повторите указанные ранее действия.

Держите ручку нажатой около 10 секунд после того, как конфорка зажжется.

Затем следуйте инструкциям по использованию краника, как описано выше.

При случайном затухании пламени (относится ко всем моделям) отключите зажигание, повернув ручку в положение «Выкл». Подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь пламя.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНФОРКИ

Примите во внимание следующие указания относительно максимально продуктивной работы прибора при минимальном потреблении газа:

- используйте подходящую посуду для каждой конфорки (см. следующую таблицу и рис. 2);
- когда вода в посуде закипит, установите ручку в положение пониженной мощности (положение 1, рис. 1);
- всегда накрывайте посуду крышкой;
- используйте посуду с ровным плоским дном.

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА И ЕМКОСТИ

Эти индикаторы помогают экономить электроэнергию и предотвращать повреждение посуды.

Конфорки	Диаметр дна посуды
Общ. DUAL	22 ÷ 30
Центр. DUAL	12 ÷ 16
Сверхбыстрая	24 ÷ 26
Быстрая	20 ÷ 22
С уменьш. скоростью	16 ÷ 18
С половин. скоростью	16 ÷ 18
Вспомогательная	10 ÷ 14

Используйте только емкости подходящего диаметра. Дно посуды не должно выступать за края варочной панели. Не используйте маленькие кастрюли или сковороды на больших конфорках. Пламя не должно достигать стенок емкости.

На многосекционных газовых горелках используйте посуду только с вогнутым дном.

Если диаметр дна посуды больше 26 см, всегда используйте дополнительную подставку, показанную на рисунке ниже (код 81216133). Аксессуары можно приобрести в отделе послепродажного обслуживания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Конфорки, оснащенные устройством контроля пламени, можно зажигать только тогда, когда соответствующая ручка установлена в положение включения на полную мощность (положение 9, рис. 1).

Для зажигания конфорок в случае отключения электроэнергии можно использовать спички.

Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы! Убедитесь, что поблизости нет детей. Убедитесь, что ручки кастрюль расположены правильно; следите за продуктами, для приготовления которых требуется масло и жир, поскольку они могут легко загореться.

Никогда не используйте аэрозоли вблизи работающего прибора.

Не рекомендуется использовать емкости, дно которых шире прибора.

ДВОЙНЫЕ КОНФОРКИ

Раздельное регулирование внутреннего и внешнего пламени (практически двойная конфорка, управляемая одной ручкой) обеспечивает удобное использование благодаря возможности зажигать либо только внутреннее пламя, либо всю конфорку (внутреннее и внешнее пламя одновременно).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОЙ КОНФОРКИ

Перед зажиганием поставьте посуду на конфорку.

Несмотря на то, что двойная конфорка (DUAL) управляется одной ручкой (рис. B), ее можно использовать двумя различными способами.

A. Использование конфорки целиком

Начинать следует с положения «выключено» ●. Сначала необходимо нажать на ручку, одновременно поворачивая ее против часовой стрелки, пока индикатор не укажет на положение максимальной подачи, что означает наибольшую пропускную способность пламени.

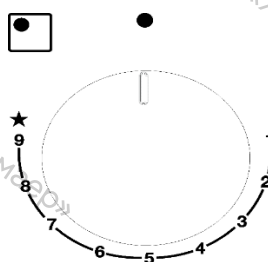


Рис. 1

Когда пламя зажжется, удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, пока прибор автоматически не будет поддерживать пламя. Теперь можно регулировать интенсивность пламени, поворачивая ручку против часовой стрелки (от положения максимального внутреннего пламени до максимального внутреннего пламени и минимального внешнего пламени). Для выключения конфорки поверните ручку по часовой стрелке, совместив индикатор с символом ●.

В. Использование только внутреннего пламени

После зажигания конфорки и регулировки внутреннего пламени до максимума, а внешнего пламени до минимума, как описано выше, поверните ручку против часовой стрелки до щелчка. Теперь внутреннее пламя находится на максимальной производительности потока, а внешнее пламя выключено. Продолжайте поворачивать против часовой стрелки, чтобы отрегулировать внутреннее пламя до минимума.

Выключение

Для выключения конфорки поверните ручку по часовой стрелке, совместив индикатор с символом ●. Когда конфорка DUAL работает в одном из двух описанных режимов, можно переключиться с одного режима на другой, просто повернув ручку в требуемое положение.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Использование газовой варочной панели приводит к образованию тепла и влажности в помещении. Поэтому помещение должно хорошо проветриваться путем содержания естественных вентиляционных отверстий в чистоте (см. рис. 2) и активации механической вытяжки или электрического вентилятора (рис. 3 и 4).
- Интенсивное и длительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции. Для этого следует открыть окно или увеличить мощность механической вытяжной системы, если она установлена.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики прибора.
- Перед утилизацией выведите прибор из строя в соответствии с действующим законодательством об охране окружающей среды, обезвредив все его опасные части, в особенности для детей.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками или ногами.

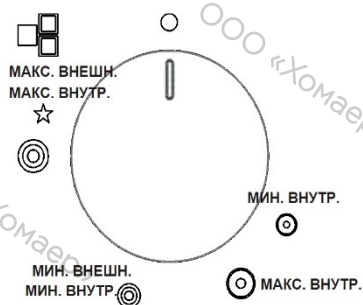


Рис. В

- Нельзя пользоваться прибором, если вы босиком.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или ненадлежащего использования.
- Во время работы некоторые части варочной поверхности сильно нагреваются: не прикасайтесь к ним.
- После использования варочной поверхности убедитесь, что ручка находится в положении выключения, и перекройте подачу газа.
- Если газовые краны работают неправильно, обратитесь в сервисный отдел.

ВАЖНО: перед выполнением любых действий по очистке прибора отключайте его от газовой и электрической сети.

ДВОЙНЫЕ КРАНИКИ DUAL

Двойная конфорка DUAL управляется 2 кранами. Рядом с правым краником включается только внутренняя центральная конфорка. Рядом с левым краником включается только внешняя конфорка. Максимальное положение подачи газа указано рядом с переключателем (рис. С, D). Работа конфорок независима.

2. ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Очень важно очищать поверхность вскоре после каждого использования, когда стекло еще теплое. Не применяйте металлические губки, шлифующие порошки или едкие спреи.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- небольшие пятна удалять влажной чистой тряпкой;
- следы от жидкости, вылившейся из кастрюли, удалять с помощью уксуса или лимонной кислоты.

Периодически мойте варочную поверхность, эмалированную конфорочную решетку, эмалированные крышки конфорок (А, В и С) и форсунки (Т, см. рис. 6 и 6/А) теплой мыльной водой. Следует также чистить заглушки (АС) и датчик пламени (ТС, см. рис. 6).

Аккуратно очистите их небольшой нейлоновой щеткой, как показано на рис. 6/В, и дайте им полностью высохнуть. Не мойте в посудомоечной машине. Не допускайте длительного контакта уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока с эмалированными поверхностями.

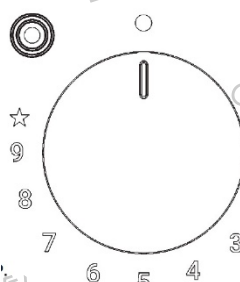


Рис. С

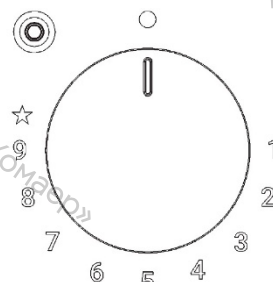


Рис. D

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: перед повторной установкой деталей выполните нижеследующие указания.

- Убедитесь, что пазы форсунок (Т, рис. 6) не засорены посторонними предметами.
- Убедитесь, что эмалированные крышки конфорок (А, В и С, рис. 6 и 6/А) правильно расположены на форсунке. Они должны быть устойчивыми.
- Конфорочная решетка должна быть установлена в соответствующие центрирующие штифты, обеспечивающие идеальную устойчивость.
- Не открывайте и не закрывайте краники с усилием, если это трудно сделать. Возможно, требуется ремонт; для этого обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Не используйте струи пара для очистки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае поломки стекла варочной поверхности:

- немедленно выключите все конфорки и любые электронагревательные элементы, отключите прибор от электросети;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не пользуйтесь прибором.

Примечание: в процессе работы цвет конфорок может измениться из-за высокой температуры.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, настройка органов управления и техническое обслуживание должны выполняться только квалифицированным специалистом. Прибор следует правильно установить в соответствии с действующим законодательством и инструкциями производителя. Неправильная установка может привести к поломке, травмам или ущербу имуществу, за что производитель не несет ответственности. В течение срока службы автоматические предохранительные или регулирующие устройства на приборе могут быть изменены только производителем или его официальным представителем.

3. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Убедитесь, что прибор находится в хорошем состоянии. Удалите всю упаковку и обертку снаружи и изнутри. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному специалисту. Никогда не оставляйте упаковочные материалы (картон, пакеты, пенополистирол, гвозди и т. д.) в пределах досягаемости детей, так как они могут представлять опасность. Размеры отверстия в верхней части модульного шкафа, куда будет установлена варочная поверхность, указаны на рис. 7. Всегда соблюдайте размеры, указанные для отверстия, в которое будет вмонтирован прибор (см. рис. 7 и 8).

Прибор относится к классу 3 и поэтому подпадает под действие всех положений, регламентирующих такие приборы.

**4. ЗАКРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ
ТИП УСТАНОВКИ: А**

Варочная поверхность имеет специальный уплотнитель, который предотвращает попадание жидкости в корпус. Для правильного нанесения уплотнителя строго соблюдайте нижеследующие указания.

- Снимите все подвижные части варочной панели.
- Разрежьте уплотнитель на 4 части необходимой длины, чтобы разместить его по краям.
- Переверните варочную поверхность и правильно расположите уплотнитель (Е, рис. 11/В) под краем варочной поверхности, чтобы внешняя сторона уплотнения идеально совпадала с внешним периметральным краем прибора. Концы полос должны совпадать, не перекрывая друг друга.
- Равномерно и надежно закрепите уплотнитель на поверхности, прижав его пальцами.
- Установите крючки в соответствующие положения, используйте отверстие № 1 в качестве ориентира для положения сбоку (рис. 9) и отверстие № 2 для положения сзади (рис. 10).
- Закрепите крючки (G) с помощью винтов (F, рис. 9/А для положения сбоку и рис. 10/А для положения сзади).

• Установите варочную поверхность в отверстие в корпусе, приложив усилие, чтобы преодолеть сопротивление крючков (рис. 9/В для положения сбоку и рис. 10/В для положения сзади). См. соответствующую схему.

- Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной панели во время работы необходимо подложить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 70 мм от верха (см. рис. 7).

ТИП УСТАНОВКИ: В

На варочной поверхности имеется специальный уплотнитель, который препятствует попаданию жидкости в корпус. Для правильного нанесения уплотнителя строго соблюдайте нижеследующие указания.

- Снимите все подвижные части варочной панели.
- Разрежьте уплотнитель на 4 части необходимой длины, чтобы разместить его по краям.
- Переверните варочную поверхность и правильно расположите уплотнитель (Е, рис. 11/В) под краем варочной поверхности, чтобы внешняя сторона уплотнения идеально совпадала с внешним периметральным краем прибора. Концы полос должны совпадать, не перекрывая друг друга.
- Равномерно и надежно закрепите уплотнитель на поверхности, прижав его пальцами.
- Установите варочную поверхность в отверстие в корпусе и закрепите ее с помощью соответствующих винтов (F) крепежных крючков (G, см. рис. 11).
- Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной панели во время работы необходимо подложить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 70 мм от верха (см. рис. 7).

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установщик должен учитывать, что боковые стенки не должны быть выше самого прибора. Кроме того, задняя стенка, поверхности вокруг прибора и рядом с ним должны выдерживать температуру 90 °С.

Клей, используемый для приклеивания пластика к корпусу, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, в противном случае пластик может отклеиться.

Этот прибор не подключен к устройству, способному утилизировать продукты сгорания, поэтому его необходимо подключать в соответствии со всеми правилами установки. Особое внимание следует уделить следующим положениям относительно вентиляции.

5. ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильной работы прибора важно обеспечить достаточную вентиляцию помещения, в котором он установлен, см. таблицу. Естественный поток воздуха должен поступать непосредственно через постоянные отверстия в стенах рассматриваемого помещения. Они должны открываться наружу и иметь минимальное сечение 100 см² (см. рис. 2). Эти отверстия нельзя перекрывать.

Непрямая вентиляция с забором воздуха из соседних помещений допускается в строгом соответствии с действующими положениями.

Тип прибора	Объем помещения, м ³	Мин. размер вентиляционного отверстия, см ²	Открывающееся окно или иной способ вентиляции наружу
Бытовые духовые шкафы, варочные панели или любые комбинации	5	100	да
	5 – 10	50	да
	11 – 20	---	да
	20 и более	---	да

6. РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Газовые приборы для приготовления пищи нуждаются в отводе паров через вытяжку. Следует подключить дымоход, установить дымовую трубу или иным способом обеспечить вывод воздуха наружу (см. рис. 3). Если невозможно установить вытяжку, можно установить электровентилятор на окне или стене, выходящей на улицу (см. рис. 4). Он должен включаться одновременно с прибором, при условии строгого соблюдения действующих положений.

7. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Перед подключением прибора проверьте, соответствуют ли значения на этикетке, прикрепленной к нижней части варочной панели, значениям газовой и электрической сети в доме. Этикетка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Подключение газа должно осуществляться в соответствии с действующими нормами.

При подаче газа через воздуховоды прибор должен быть подключен к системе подачи газа с помощью:

- жесткой стальной трубы (ее соединения должны состоять из соответствующего резьбового штуцера;
- медной трубы (ее соединения должны состоять из муфт с механическими уплотнениями);

- бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали (длина этой трубы должна быть не более 2 метров, а уплотнения должны соответствовать стандартам).

При подаче газа из баллона прибор должен быть подключен к регулятору давления с помощью:

- медной трубы (ее соединения должны состоять из муфт с механическими уплотнениями);

- бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали (длина этой трубы должна быть не более 2 метров, а уплотнения должны соответствовать стандартам).

Эту трубу необходимо установить так, чтобы она не соприкасалась с подвижными частями конструкции (например, ящиками) и не блокировала отсеки. Рекомендуется использовать специальный адаптер для гибкой трубы. Он облегчает соединение со патрубком регулятора давления на баллоне.

8. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Подключение питания прибора должен выполнять квалифицированный специалист в соответствии с действующими нормами и стандартами.

Перед подключением прибора проверьте, что:

- напряжение соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками, а сечение проводов электрической системы может выдержать нагрузку, которая также указана на этой табличке;


- электрическая мощность сети и розеток тока соответствуют максимальной номинальной мощности прибора (см. информационную табличку);
- розетка или система имеют необходимое заземление в соответствии с действующими положениями и стандартами.

Производитель не несет ответственности за несоблюдение правил подключения.

Когда прибор подключен к электросети через розетку, установите на кабель стандартную вилку «С», подходящую для нагрузки, указанной на этикетке данных. Установите провода в соответствии с рис. 8, соблюдая следующее:

- **буква L (фаза) = коричневый провод;**

- **буква N (нейтраль) = синий провод;**

- **значок заземления  = зелено-желтый провод.**

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни одна его часть не нагревалась до 90 °С.

Никогда не используйте переходники, адаптеры или шунты для подключения, так как они могут создать ложные контакты и привести к опасному перегреву.

Розетка должна быть доступна после встраивания.

Если прибор подключен напрямую к электросети:

- установите многополюсный автоматический выключатель между прибором и электросетью, соблюдая действующие правила;
- помните, что заземляющий провод не должен прерываться автоматическим выключателем;
- в целях безопасности электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным устройством защитного отключения.

Всегда отключайте прибор от электросети перед выполнением любых регулировок. По окончании ремонтных работ уплотнения следует заменить. Конфорки в наших приборах не требуют регулировки первичного воздуха.

9. КРАНИКИ

Регулировка «пониженной скорости»

Включите конфорку и поверните соответствующую ручку в положение «пониженной скорости» (маленькое пламя, рис. 1).

Снимите ручку (М, рис. 12 и 12/А) краника, просто нажав на его шток. Байпас для регулировки минимальной скорости может быть рядом с краником (рис. 12) или внутри вала. В любом случае, чтобы получить доступ к регулировке, вставьте небольшую отвертку (D) рядом с краником (рис. 12) или в отверстие (С) внутри вала краника (рис. 12/А). Поворачивайте регулирующий винт вправо или влево, пока пламя конфорки не будет правильно отрегулировано в положение «пониженной скорости».

Пламя должно быть не слишком слабым ровным. Соберите несколько компонентов.

Подразумевается, что вышеуказанные регулировки относятся только к конфоркам, работающим на газе G20. Винт следует полностью заблокировать, когда конфорки работают на G30 или G31 (поверните по часовой стрелке).

10. ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Конфорки можно адаптировать к разным типам газа, установив подходящие форсунки. Для этого сначала снимите верхние части конфорок с помощью соответствующего инструмента. Затем открутите форсунку (см. рис. 13/В) и установите на ее место другую, соответствующую используемому типу газа. После этого рекомендуется сильно затянуть форсунку.

Доступ к форсунке (рис. 13 и рис. 13/А)

После замены форсунок конфорки нужно отрегулировать, как описано в пунктах 9. Технический специалист должен повторно установить все пломбы на соответствующих устройствах. Форсунки могут входить в комплект или предоставляться сервисным центром. Для удобства в таблице номинальных значений также указаны тепловая нагрузка конфорок, диаметр форсунок и рабочее давление различных типов газа.

ВНИМАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КРАНИКОВ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ.

Если краник засорился, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

В случае поломки или обрыва кабеля не прикасайтесь к нему. Прибор следует отключить от сети. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для устранения проблемы.

КОНФОРКИ		ГАЗ	НОРМ. ДАВЛЕНИЕ	ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ		ДИАМЕТР ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)		
№	ОПИСАНИЕ		мбар	гран/ч	л/ч	1/100 мм	Мин.	Макс.	Энергоэф-фektivность**
1	СВЕРХБЫСТРЫЕ DUAL DCC AFB*	G30 – БУТАН G31 – ПРОПАН G20 – ПРИРОДНЫЙ	28 – 30 37 20	305 300	400	93 + 44 93 + 44 140H3+70H1	2900 2900 2900	4200 4200 4200	59,4 % 57,7% ***
	СВЕРХБЫСТРЫЕ DUAL DCC AFB*	G30 – БУТАН G31 – ПРОПАН G20 – ПРИРОДНЫЙ	28 – 30 37 20	58 57	86	44 44 70 H1	450 450 450	800 800 900	
2	БЫСТРЫЕ	G30 – БУТАН G31 – ПРОПАН G20 – ПРИРОДНЫЙ	28 – 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
3	С УМЕНЬШЕННОЙ СКОРОСТЬЮ	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	С ПОЛОВИННОЙ СКОРОСТЬЮ	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	ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ	G30 – БУТАН G31 – ПРОПАН G20 – ПРИРОДНЫЙ	28 – 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	---

КОНФОРКИ DUAL (ДВОЙНОЙ КРАНИК)

Тип газа		Рабочее давление, мбар	ТЕПЛОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ			Энергоэф- фективность	
			Мин. (Вт)	Макс.(Вт)	Диаметр сопла1/100 мм		
6	LPG – G30	30	Внутр. пламя	400 (29 гран/ч)	900 (65 гран/ч)	2 x 87 В (внешн.) 46 В (внутр.)	--
			Внешн. пламя	1500 (109 гран/ч)	5800 (422 гран/ч)		
			Всего	1900 (138 гран/ч)	6700 (487 гран/ч)		
	ПРИРОДНЫЙ – G20	20	Внутр. пламя	400 (38 л/ч)	400 (38 л/ч)	2 x 141 А (внешн.) 71 А (внутр.)	55,2%
			Внешн. пламя	1500 (143 л/ч)	7100 (552 л/ч)		
			Всего	1900 (181 л/ч)	8000 (762 л/ч)		

*DCC AFB: воздух, подаваемый снизу (рис. 13/В).

** В соответствии с Регламентом № 66/2014 «Меры ЕС по реализации Директивы 2009/125/ЕС» производительность (энергоэффективность газовой конфорки) рассчитывалась с учетом последнего пересмотра стандарта EN 30-2-1 G20.

*** Значения эффективности относятся только к варочным панелям с 5 конфорками шириной 75 см, МОД.: KG7850.0SE.

ТИП И СЕЧЕНИЕ СИЛОВЫХ КАБЕЛЕЙ

		ТИП КАБЕЛЯ	МОНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
Газ	В	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0,75 мм ²

ВНИМАНИЕ!

При замене силового кабеля установщик должен иметь заземляющий провод В длиннее фазных проводов (рис. 14) и соблюдать предупреждения, указанные в пункте 8.



В случае выхода из строя или обрыва кабеля снимите его и не прикасайтесь к нему. Следует также отключить прибор. Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания для решения проблемы.

Послепродажное обслуживание

Любые работы по обслуживанию устройства должен осуществлять квалифицированный специалист, имеющий разрешение на работу с устройствами этого бренда. Чтобы облегчить обработку вашего запроса, во время вашего звонка укажите полные данные вашего устройства (коммерческие реквизиты, эксплуатационные данные и серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

Сервисная служба ILVE

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте service.msk@home-holding.ru;
- через мессенджеры  
- +7 (968) 598-20-64 (сообщения).



kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC