

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая варочная панель Terran Yaki

VKET 3800.0



Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Инструкции по установке	5
Монтаж прибора	7
Ввод прибора в эксплуатацию	8
Рекомендации	10
Уход и чистка	11



— Утилизация старых приборов

Этот бытовой прибор имеет маркировку в соответствии с директивой ЕС 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директива определяет порядок возврата и утилизации старых приборов. С данным прибором нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Символ перечеркнутого мусорного контейнера напоминает об ответственности пользователя по правильной утилизации прибора отдельно от бытового мусора.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

Инструкции по безопасности

Установка, подключение и работа

Эти инструкции по работе и установке прибора должны быть обсуждены совместно с пользователем и потом переданы им.

- Подключение к электрической сети, техническое обслуживание и ремонт прибора должны быть выполнены только авторизованным и квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями по безопасности. Работа, выполненная неправильно, подвергает опасности пользователя!
- Прибор предназначен для электрической сети со следующими характеристиками: 220-240 В/50 Гц.
- Информацию по подключению прибора можно найти на типовой табличке с технической информацией на приборе.
- Все техническое обслуживание и ремонтные работы должны быть совершены только мастером, обученным производителем. При проведении ремонтных работ удостоверьтесь в том, что прибор отключен от электропитания. Работа, выполненная неправильно, подвергает опасности пользователя!
- Расстояние от навесного шкафа до поверхности варочной панели должно быть не менее 650 мм. Пожалуйста, обратите внимание на руководство по эксплуатации и установке вытяжки.

Эксплуатация

- Этот прибор не может использоваться людьми (включая детей) с ограниченными физическими, умственными и тактильными способностями или людьми с недостаточным опытом и/или знаниями о надлежащем использовании без осуществления контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без инструктажа со стороны такого лица.
- Убедитесь в том, что дети не играют с данным прибором.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если поверхность прибора разобьется или треснет, как можно скорее отключите прибор от электрической сети, т.к. существует риск удара электрическим током.
- Запрещается использовать для очистки прибора пароочистители.
- Не включайте прибор, пока мастер, установивший прибор, не объяснит Вам принцип работы прибора.
- Вдобавок Вы можете внимательно прочитать информацию в данном руководстве. Здесь Вы найдете важные примечания относительно безопасности и использования прибора. Вы должны помнить, что на повреждения, возникших вследствие неправильной эксплуатации прибора, гарантия не распространяется.
- Пожалуйста, сохраните данное руководство.
- В случае повреждения стеклокерамической поверхности, такого как трещины, откалывание краев или разрушение, выключите прибор незамедлительно.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы, а также предметы, чувствительные к воздействию высоких температур (например аэрозольный баллончик, чистящие средства) около варочной панели. Существует опасность взрыва по причине перегрева.

Инструкции по безопасности

- Прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Пища может готовиться только непосредственно на зоне гриля. Не используйте посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Во время использования поверхность прибора сильно нагревается. Не позволяйте детям прикасаться к прибору.
- Перегретый жир или масло могут самовозгореться. Следите за тем, чтобы жир или масло не перегревались. Никогда не тушите воспламененный жир или масло водой!
- Не используйте варочную зону для хранения различных предметов.
- Соединительные кабели ни в коем случае не должны прикасаться к поверхности прибора.
- Для того чтобы перевернуть еду, используйте лопатку. Возможно использовать нож для разрезания пищи на поверхности гриля, но это не рекомендуется т.к. возможно затупить лезвие и поцарапать поверхность зоны для жарки. Не режьте керамическими ножами на поверхности гриля.
- Никогда не бейте поверхность гриля лопаткой или ножом, чтобы не оставить царапин на поверхности.
- Вам может понадобиться дополнительная вентиляция в случае длительного и интенсивного использования прибора (например, открыть окно или включить вытяжку на более мощный уровень).
- Позвольте прибору охладиться после использования и тщательно очистите его от остатков пищи на поверхности.
- Не используйте чистку паром или струйным аппаратом во избежание короткого замыкания.
- Твердая хромированная поверхность зоны гриля может со временем изнашиваться. Это, однако, не влияет на эксплуатационные качества прибора.
- Только оригинальные запасные части могут использоваться и гарантировать безопасность работы.

Первоначальная чистка и запуск

Пожалуйста, внимательно прочтите главу "Уход и чистка".

Перед первым разогревом варочной панели:

- Протрите прибор влажной тканью, затем вытрите насухо. Это предотвратит пригорание при возможном загрязнении поверхности.
- Нагрейте прибор на несколько минут до 250 °C.
- Возможны появление запаха или пара, которые быстро исчезнут. Их появление не означает некорректное соединение или неполадки с прибором.

Инструкции по установке

Подключение прибора должно производиться квалифицированным специалистом в строгом соответствии с существующими требованиями по безопасности.

Мастер по установке прибора отвечает за правильное функционирование прибора. Он должен разъяснить особенности работы прибора пользователю с помощью данного руководства по эксплуатации.

Розетка должна быть доступна после установки.

Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен эквивалентным кабелем (H07RNF 3x1,5 мм²), доступным в сервисной службе.

Также необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между контактами более 3 мм в разомкнутом состоянии.

Необходимо предусмотреть предохранитель минимум 16 А.

Данная панель terpan yaki имеет максимальную мощность 2500 Вт, поэтому убедитесь, что Ваша электрическая сеть рассчитана на данную мощность.

Прибор должен быть подключен к заземленной розетке.

Приготовление пищи на гриле terpan yaki предполагает образование пара. Эти особенности нужно учитывать при выборе места для установки гриля.

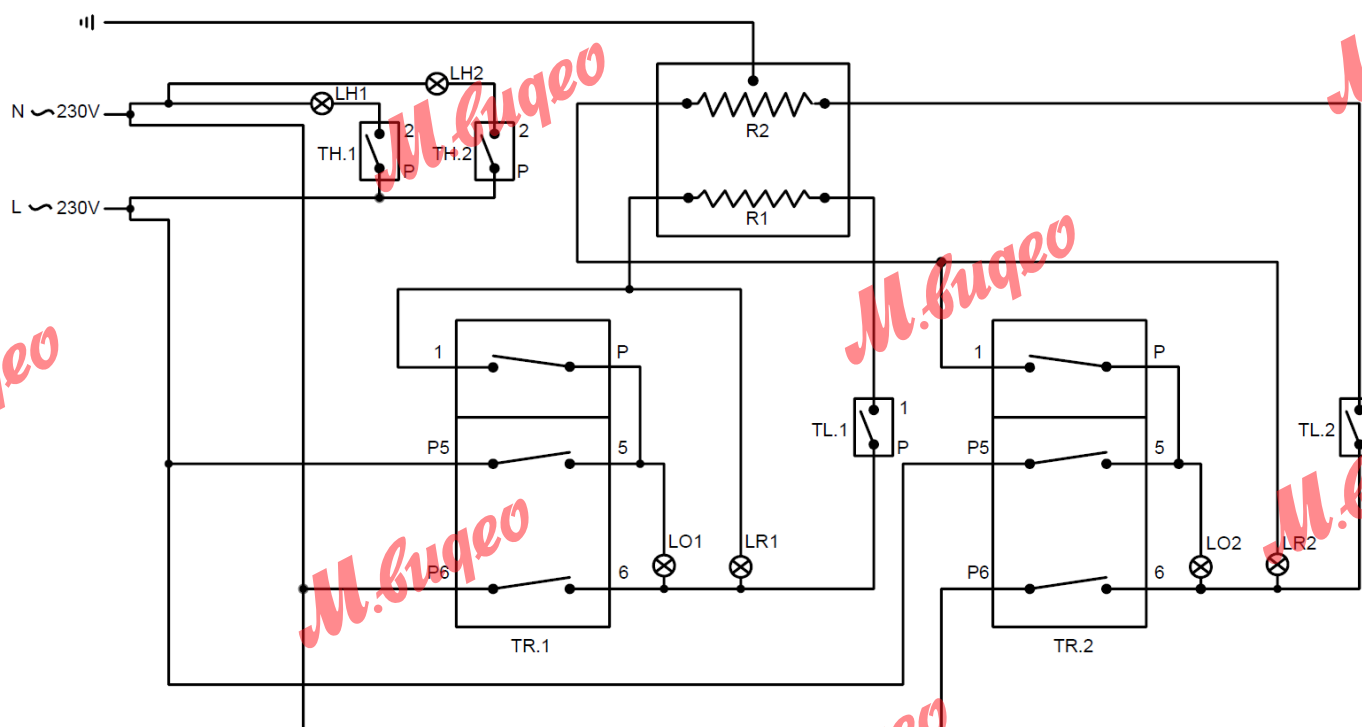
Абсолютно необходимо оставить зазор более 5 см между нижней частью гриля и верхним мебельным ящиком.

Запрещается хранить любые воспламеняющиеся предметы под варочной панелью terpan yaki.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если с варочной панелью terpan yaki возникли неполадки, то необходимо отключить прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, к нему относящийся.

Инструкции по установке

Подключение к электричеству



TR.1 : Термостат (50-250°C) для передней зоны гриля

R1 : Нагревательный элемент (1250 Вт) для передней зоны гриля

TH.1 : Термостат индикации остаточного тепла (50°C) для передней зоны гриля

TL.1 : Термостат безопасности (290°C) для передней зоны гриля

LO1 : Индикатор работы (Вкл./Выкл.) для передней зоны гриля

LR1 : Индикатор нагрева для передней зоны гриля

LH1 : Индикация остаточного тепла для передней зоны гриля

TR.2 : Термостат (50-250°C) для дальней зоны гриля

R2 : Нагревательный элемент (1250 Вт) для дальней зоны гриля

TH.2 : Термостат индикации остаточного тепла (50°C) для дальней зоны гриля

TL.2 : Термостат безопасности (290°C) для дальней зоны гриля

LO2 : Индикатор работы (Вкл./Выкл.) для дальней зоны гриля

LR2 : Индикатор нагрева для дальней зоны гриля

LH2 : Индикация остаточного тепла для дальней зоны гриля

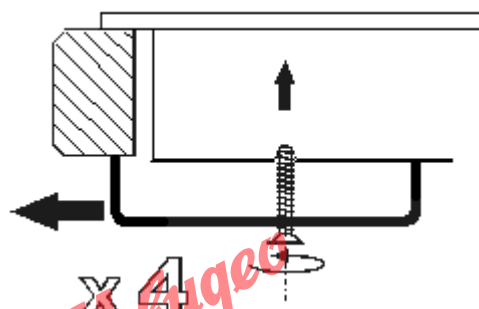
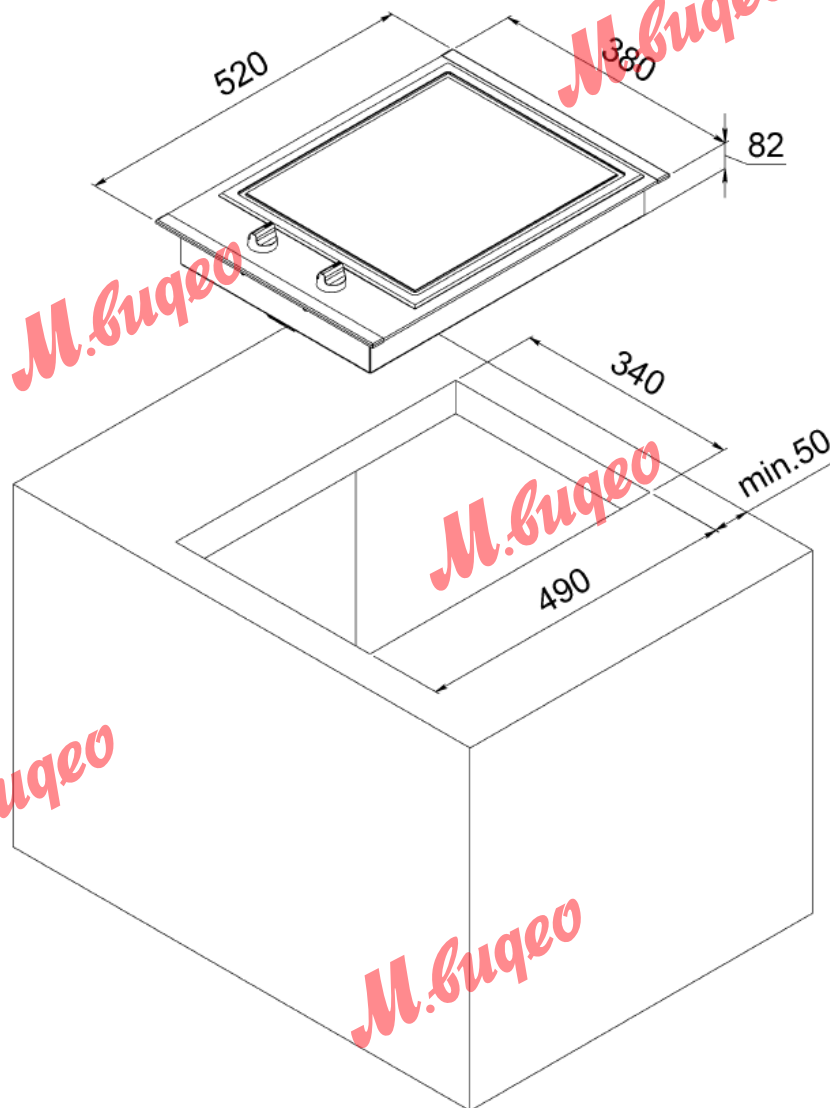
Монтаж прибора

Монтаж прибора terrap уакі в столешницу или предмет кухонной мебели происходит просто путем вырезания ниши соответствующего размера в рабочей поверхности.

Для монтажа прибора подходит почти любая рабочая поверхность: из кирпича, древесины, металла, гранита, ламината и др.

Размеры прибора: 520 x 380 мм

Размеры ниши для встраивания: 490 x 340 мм



Ввод прибора в эксплуатацию

Особые меры предосторожности

Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Данный прибор соответствует стандарту ГОСТ Р МЭК 60335-2-6 относительно теплостойкости.

Панель управления

Поверхность прибора разделены на две зоны гриля: переднюю и дальнюю. Зоны гриля могут использоваться как совместно, так и независимо друг от друга. Каждая зона гриля оснащена отдельным поворотным переключателем. Символ рядом с поворотным переключателем означает, к какой зоне гриля относится переключатель.

Температуры приготовления расположены повкруг поворотного переключателя. Также рядом с поворотным переключателем находится символ:

☺ Функция поддержания температуры (около 50°C)

Установите необходимую температуру приготовления при помощи поворотного приготовления.

Индикаторы предоставляют пользователю информацию о функционировании прибора.



Данная индикация указывает на остаточное тепло зоны гриля.



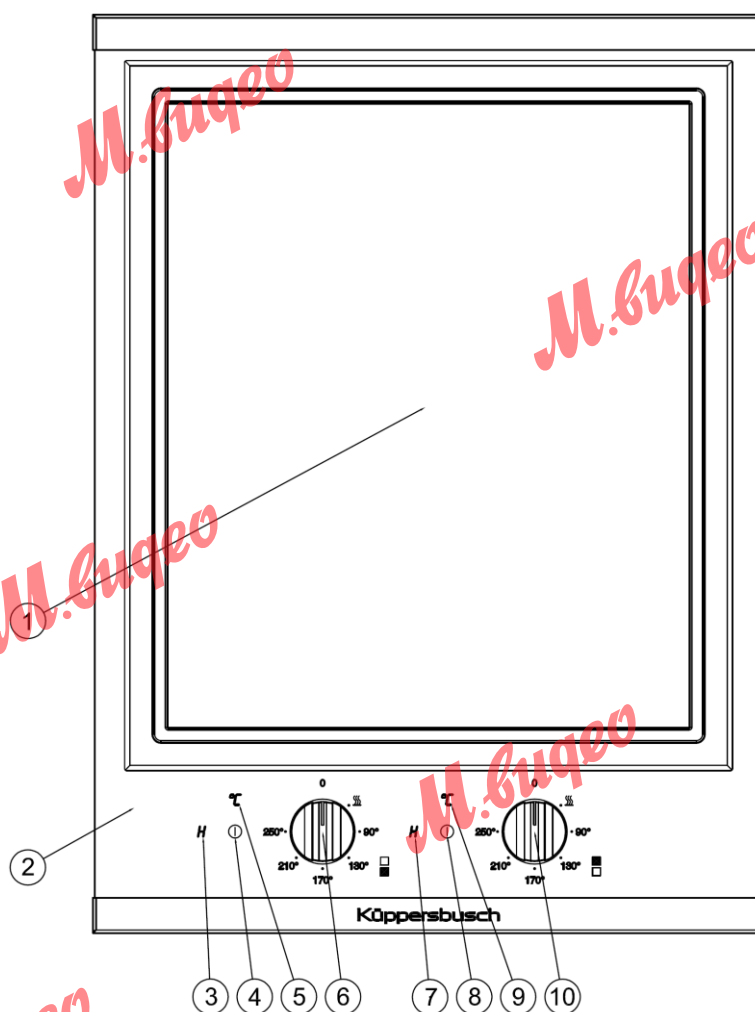
Данная индикация показывает, что прибор включен.



Данная индикация отключается, когда достигнута установленная температура.

Ввод прибора в эксплуатацию

Описание прибора



- 1 варочная панель из нержавеющей стали
- 2 стеклокерамическая панель управления
- 3 индикация остаточного тепла **H** для передней зоны гриля
- 4 индикатор работы (Вкл./Выкл.) ① для передней зоны гриля
- 5 индикатор нагрева **°C** для передней зоны гриля
- 6 термостат для передней зоны гриля
- 7 индикация остаточного тепла **H** для задней зоны гриля
- 8 индикатор работы (Вкл./Выкл.) ① для задней зоны гриля
- 9 индикатор нагрева **°C** для задней зоны гриля
- 10 термостат для задней зоны гриля

Рекомендации

Перед любым использованием прибора, предварительно разогрейте гриль его в течение 5 минут.

Не помещайте продукты на поверхность гриля, пока индикатор разогрева не погаснет.

При размещении продуктов на поверхности гриля помните, что центральная часть зоны гриля горячее, чем по краям. Если Вы планируете готовить на гриле одновременно продукты с разной продолжительностью приготовления, то помещайте продукты с меньшей продолжительностью приготовления ближе к краю зоны гриля.

Установки термостата указаны исключительно в ознакомительных целях в соответствии с типом продукта. Значения могут отличаться в зависимости от количества продуктов, а также индивидуальных предпочтений пользователя.

Положение термостата	Приготовление	Время	Примечание
III	Подогрев тарелок	-	Поставьте тарелки на гриль
210°	Приготовление тостов	6 мин.	По 3 мин. с каждой стороны
180°	Карамелизованные кусочки ананаса, брошкетки из фруктов	9 мин.	Переворачивайте каждые 3 мин.
180°	Половинки томатов, грибы, кусочки лука репчатого	25 мин.	Переворачивайте каждые 3-4 мин.
170°	Стейк из свежей семги, форель, палтус, омар	8-10 мин.	По 4-5 мин. с каждой стороны
180°	Сосиски	15 мин.	Переворачивайте каждые 2 мин.
180°	Брошкетки из мяса	12-15 мин.	Переворачивайте каждые 3 мин.
180°	Говядина с кровью	10 мин.	По 4-5 мин. с каждой стороны
180°	Говядина хорошо прожаренная	10-12 мин.	Переворачивайте каждые 4 мин.

Варочная панель terpan уакі может также использоваться в качестве большой варочной зоны для тушения.

Используйте обычную кастрюлю с тем же диаметром дна, что и варочная зона.

- В зависимости от объема приготавливаемой пищи кипение стабилизируется в положении термостата от 90° до 130°.

- Накройте кастрюлю, чтобы сохранить влагу, снимите крышку, чтобы уменьшить влагу.

Данный тип приготовления наиболее подходит для:

- тушеной говядины
- мяса, тушеного в пиве
- рагу из мяса под белым соусом
- кролик, тушеный в пиве
- говяжий язык...

Для прекращения процесса приготовления установите термостат в положение 0.

Уход и чистка

Поверхность гриля

- поверхность должна быть теплой ок. 65°C,
- удалите любые остатки пищи при помощи скребка или лопатки,
- увлажните поверхность гриля при помощи уксуса и холодной воды,
- протрите поверхность гриля при помощи губки с небольшим количеством нейтрального моющего средства,
- сполосните губку и ополосните поверхность при помощи этой же губки,
- когда поверхность гриля будет полностью очищена, высушите ее при помощи бумажного полотенца.

Стеклокерамическая панель управления

Очищайте ее регулярно при помощи влажной ткани с использованием небольшого количества специального средства для очистки стекла.

Запрещается очищать прибор при помощи пароочистителей и устройств с очисткой под давлением, так как это может привести к короткому замыканию!

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC