

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



FG 63, FS 63, FG 65, FS 65, FG 73, FS 73

TISCHKOCHPLATTE

BUILT - IN COOKER

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG



INHALTVERZEICHNIS

ABSCHNIT 1.	
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	5
ABSCHNIT 2.	
VORBEREITUNG FÜR DIE INSTALLATION	7
ABSCHNIT 3.	
WAS SIE BEACHTEN MÜSSEN, BEVOR SIE DEN BETRIEB BEGINNEN, AUCH SICHERHEITSHINWEISE	10
ABSCHNIT 4.	
IDENTIFIZIERUNG DES BEDIENFELDES UND VERWENDUNG DES BRENNERS.....	11
ABSCHNIT 5.	
WARTUNG UND REINIGUNG.....	12
ABSCHNIT 6.	
VORBEREITUNG UND INSTALLATION DES KOCHFELDES.....	13
ABSCHNIT 7.	
VERKEHRSINFORMATIONEN	23

Tischkochplatte

**SEHR GEEHRTER KUNDE!**

«Unser Ziel ist es, Ihnen die größtmögliche Anzahl von Vorteilen zu bieten, wenn Sie ein Kochfeld verwenden, das mit modernen Geräten hergestellt wurde und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen wird.

Wir empfehlen daher, dass Sie dieses Handbuch sorgfältig lesen, bevor Sie das Kochfeld verwenden, und es zum späteren Nachschlagen aufbewahren.»

**KUNDENDIEN****STABTEILUNG****Kundendienstabteilung**

Im Falle einer Fehlfunktion, die Sie nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an die Kundendienstabteilung unter der entsprechenden Telefonnummer.

Geben Sie dabei den Modellnamen und die Seriennummer des Geräts an. Sie finden sie in der Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild.

Sehr geehrter Kunde!

Eine gebührenfreie Verbraucher-Hotline steht Ihnen zur Verfügung.

Mit diesem Dienst können Sie Informationen zu den folgenden Problemen abrufen und eine Nachricht hinterlassen.

Wenn Sie die angegebene Nummer anrufen, können Sie die Telefonnummer Ihres autorisierten Händlers oder des nächstgelegenen autorisierten Zentrums ermitteln, an das Sie sich zur Fehlerbehebung wenden können.

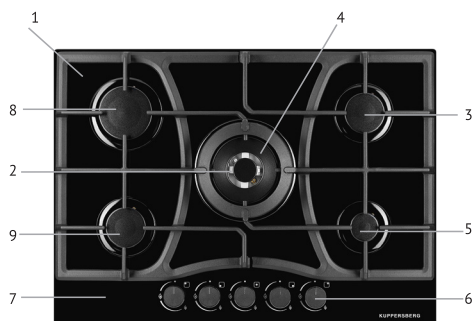


ABSCHNIT 1.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Eingebautes Kochfeld für Flüssiggas oder Erdgas (4 Brenner oder 4 + 1)

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Kochfeldgitter | 6. Gasbrenner-Steuertasten |
| 2. Funkzünder | 7. Obere Schale des Kochfeldes |
| 3. Herkömmlicher Brenner | 8. Halbschnelle Kochzone |
| 4. WOK Kochstelle | 9. Brennerabdeckung |
| 5. Hilfsbrenner | |



Tischkochplatte

Modell	Gastyp, Druck	Wärmeabgabe und Lochgröße (mm)				
		Oberfläche	Hilfs	Halb- schnell	Schnell	WOK Kochstelle
FG 63	G20, G30	Glas	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 63 Ant	G20, G30	emaillierte Oberfläche	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 63 X	G20, G30	Edelstahl	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 65 Ant	G20, G30	emaillierte Oberfläche	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FS 65 X	G20, G30	Edelstahl	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FG 65	G20, G30	Glas	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FS 73 X	G20, G30	Edelstahl	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FG 73	G20, G30	Glas	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW



ABSCHNIT 2.

VORBEREITUNG DER EINGEBAUTEN TISCHKOCHPLATTE FÜR DIE

Abbildung 1

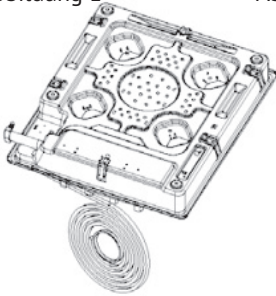


Abbildung 2

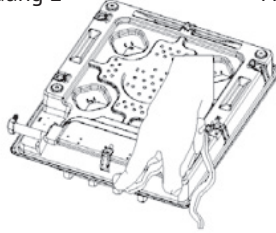


Abbildung 3

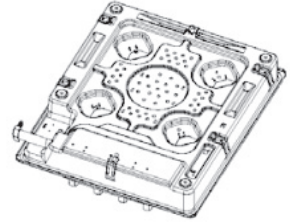


Abbildung 4

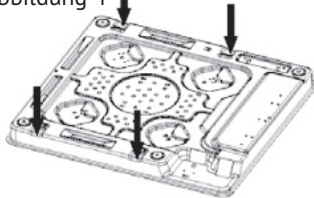


Abbildung 6

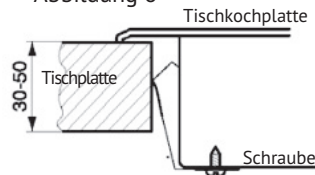
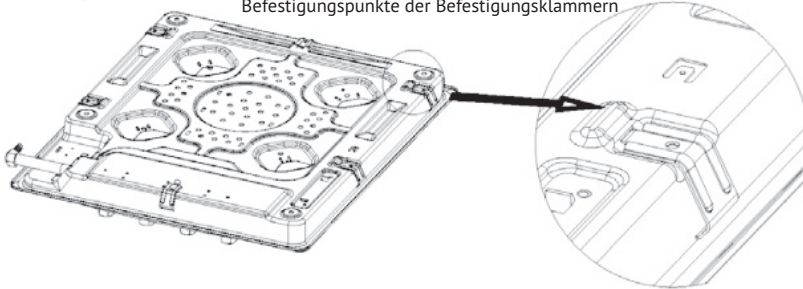


Abbildung 5

Befestigungspunkte der Befestigungsklammern



INSTALLATION TISCHKOCHPLATTEINSTALLATION

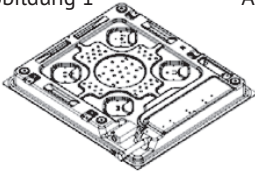
Um zu verhindern, dass verschüttete Flüssigkeit unter das Kochfeld gelangt, ist das Produkt mit einer Dichtung ausgestattet. Befolgen Sie zum Installieren die Anweisungen, in den obigen Abbildungen gezeigt. Drehen Sie das Kochfeld um und entfernen Sie das Schutzband von der Gummidichtung, beide Enden müssen verbunden sein. Installieren Sie die Halteklammern mit den in Abbildung 5 gezeigten Schrauben.

Setzen Sie dann das Kochfeld in das Loch in der Arbeitsplatte ein.

Tischkochplatte

VORBEREITUNG FÜR DIE INSTALLATION DES EINGEBAUTEN GLASKOCHFELDES

Abbildung 1



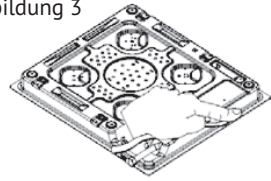
Drehen Sie das Kochfeld um, das aus der Verpackung genommen und in den Schaum gelegt wurde, und bringen Sie die Silikonichtung an.

Abbildung 2



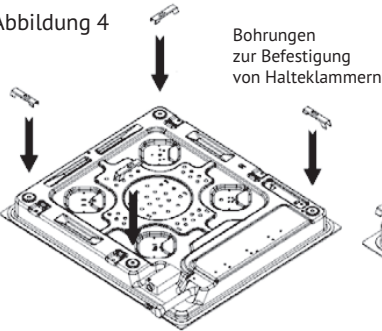
Bringen Sie die Silikonichtung auf der Glasoberfläche an.

Abbildung 3



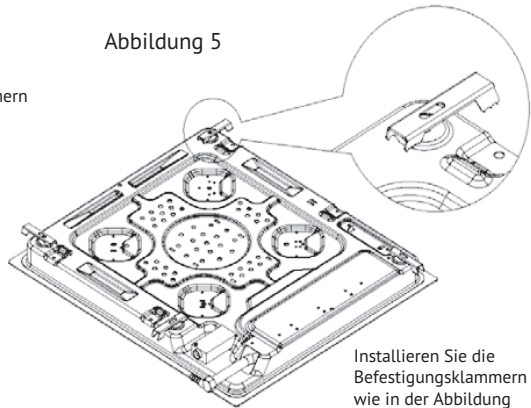
Bringen Sie die Silikonichtung wie in der Abbildung gezeigt um den Umfang des Kochfelds an.

Abbildung 4



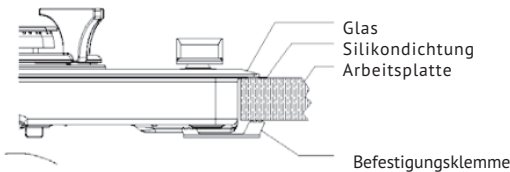
Bohrungen zur Befestigung von Halteklammern

Abbildung 5



Installieren Sie die Befestigungsklammern wie in der Abbildung oben gezeigt

Abbildung 6



Glas
Silikonichtung
Arbeitsplatte

Befestigungsklemme

Das Aussehen des installierten Kochfelds muss dem in der Abbildung gezeigten entsprechen.

TISCHKOCHPLATTEINSTALLATION

Um zu verhindern, dass verschüttete Flüssigkeit unter das Kochfeld gelangt, ist das Produkt mit einer Dichtung ausgestattet. Befolgen Sie zum Installieren die Anweisungen, in den obigen Abbildungen gezeigt. Drehen Sie das Kochfeld um und entfernen Sie das Schutzband von der Gummidichtung, beide Enden müssen verbunden sein. Installieren Sie die Halteklammern mit den in Abbildung 5 gezeigten Schrauben.

Setzen Sie dann das Kochfeld in das Loch in der Arbeitsplatte ein.

TISCHKOCHPLATTEINSTALLATION

Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts für die Installation des Kochfelds sind in Abbildung 1 dargestellt. Setzen Sie das vorbereitete Kochfeld in das Loch mit den angegebenen Abmessungen in der Arbeitsplatte ein.

Lassen Sie beim Installieren des Kochfelds über dem eingebauten Ofen einen ausreichenden Abstand zwischen dem Ofen und dem Kochfeld, wie in den Abbildungen 3 und 4 gezeigt, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.

Abbildung 1

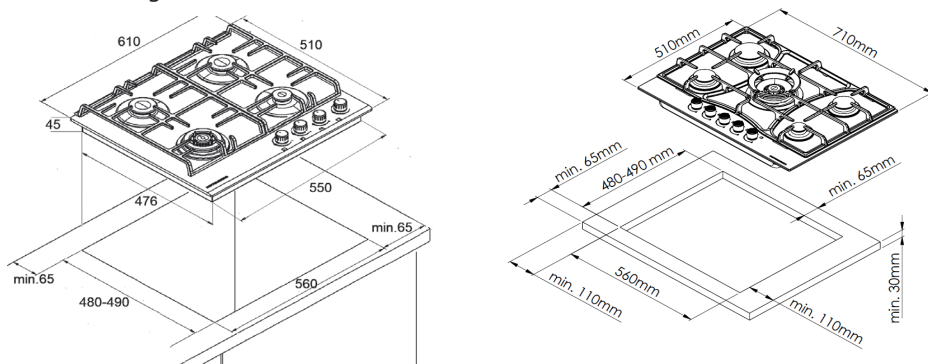


Abbildung 2

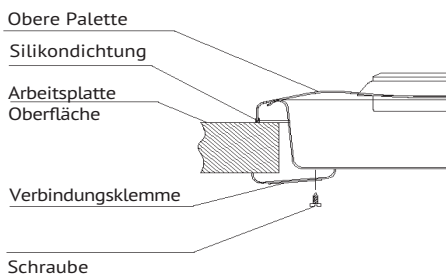


Abbildung 3

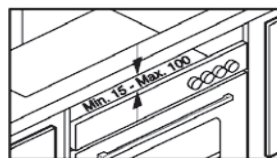
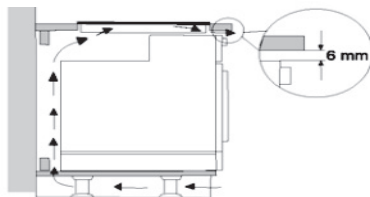


Abbildung 4



Legen Sie die Silikondichtung um die Kanten des Kochfelds (Abbildung 1). Befestigen Sie die Platte mit Klammern und Schrauben an der Unterkante der Arbeitsfläche (Abbildung 2).

Tischkochplatte

**ABSCHNIT 3.****WAS SIE BEACHTEN MÜSSEN, BEVOR SIE DEN BETRIEB BEGINNEN, AUCH SICHERHEITSHINWEISE**

Installieren Sie das Gerät so, dass das Netzkabel die Steckdose erreicht. Die Netzspannung des Gerätes beträgt 220 V.

Verwenden Sie immer einen Erdungsstecker mit einer Erdungssteckdose.

☞ Unsere Produkte werden je nach Modell (optional) mit Flüssiggas oder Erdgas betrieben.

☞ Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter, um Ihr Produkt an Flüssiggas oder Erdgas anzuschließen.

☞ Der Netzanschluss und die Erdung müssen von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

☞ Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.

☞ Verwenden Sie beim Betrieb des Kochfelds mit Flüssiggas ein TSE 300 mm SS-Druckminderventil mit einem Ausgangsdruck von 1,5 kg/h.

Schließen Sie das Produkt mit einem kurzen Kunststoffschlauch an die LPG-Flasche an und achten Sie auf eine dichte Abdichtung.

Schließen Sie das Produkt mit einem Spiralschlauch an das Erdgasventil an und achten Sie dabei auf Dichtheit.

Stellen Sie bei der Installation des Produkts sicher, dass der Gasschlauch oder das Netzkabel nicht unter dem Schrank verbleiben.

Legen Sie sie nicht neben Brenner, um eine Beschädigung der Kabelisolierung zu vermeiden.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es beim nächstgelegenen autorisierten Servicecenter austauschen.

Bewegen Sie das Produkt nach Abschluss des Gasanschlusses nicht weiter als es die Länge des Gasschlauchs zulässt. Jede Kraft kann dazu führen, dass am Schlauchanschlusspunkt Gas austritt.

Verwenden Sie das elektrische Kochfeld nicht ohne Kochgeschirr.

Edelstahlteile rund um das elektrische Kochfeld können sich aufgrund von Hitze verfärben. Dies ist kein Hindernis für seine Verwendung. Um das Produkt für den Gebrauch vorzubereiten, bereiten Sie zuerst den Installationsort vor und stellen Sie den elektrischen Anschluss her. Rufen Sie dann einen autorisierten Servicetechniker an.



Aus Sicherheitsgründen darf die Länge des verwendeten Schlauches 125 cm nicht überschreiten.

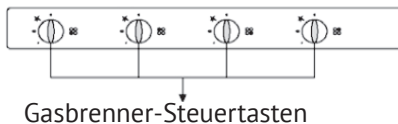
⚠ Hinweis:

Entfernen Sie die Schutzfolie von der Innenfläche, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



ABSCHNIT 4.

IDENTIFIZIERUNG DES BEDIENFELDES UND VERWENDUNG DES BRENNERS



Gasbrenner-Steuertasten

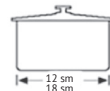
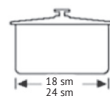
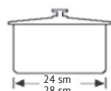
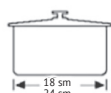
Die Gasbrenner-Steuertasten sind mit speziellen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Drücken Sie die Tasten leicht und drehen Sie sie für den Gasfluss nach links. Achten Sie auf die Größe des darauf platzierten Kochgeschirrs, um einen möglichst effizienten Betrieb Ihres Gaskochfelds zu gewährleisten. Zu diesem Zweck siehe die folgende Abbildung.



Zündsystem

Das Produkt verfügt je nach Modell über zwei Zündarten. Wenn das Zündsystem des gekauften Produkts über einen externen Knopf gesteuert wird, drücken Sie leicht auf den Knopf des Brenners, den Sie einschalten möchten, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn nach links, um den Gasfluss sicherzustellen. Drücken Sie unmittelbar nach dem Einschalten des Knopfes den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis eine Flamme erscheint. Lassen Sie nach der Zündung den Zündknopf los. Dieser Vorgang sollte jedes Mal wiederholt werden. Wenn das Produkt mit einem Zündgasknopf ausgestattet ist (siehe Abbildung oben), drücken Sie den Knopf leicht und drehen Sie ihn nach links, bis das Zündsymbol übereinstimmt. Der Zünder beginnt, die Brenner zu zünden. Während der Zünder arbeitet, werden die Brenner gezündet. Sobald die Zündung erfolgt, drehen Sie den Knopf in die Position, die der großen oder kleinen Flamme entspricht, um die Position des Brenners zu bestimmen.

Die Zündung stoppt und die Verbrennung wird fortgesetzt. Wenn keine Zündung auftritt, wiederholen Sie den Vorgang, bis sie gezündet wird.



Tischkochplatte



ABSCHNIT 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigungsgaskochfeld

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Das Produkt ist so konzipiert, dass beim Kochen austretende Fettflüssigkeiten nicht unter die Arbeitsplatte eindringen. Entfernen Sie die Roste vom Kochfeld, um die Brennerschale zu reinigen. Emaillierte und rostfreie Stahlteile mit Wasser und Seife waschen und mit einem trockenen Tuch trocknen.

3. Waschen Sie die Gasbrennerköpfe und -roste mit Wasser und Seife und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

4. Lassen Sie keine fettigen oder sauren Substanzen wie Zitrone auf dem Kochfeld.

5. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Reinigungsmittel verwenden. Sie dürfen keine Schleifpartikel enthalten, die Email- und Edelstahloberflächen zerkratzen können. Kochfeldgitter können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.

Hinweis

Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds nicht die folgenden Materialien.



➔ Verwenden Sie keine Geschirrspüler zum Reinigen von Gasbrennerköpfen und -kappen.

➔ Wenn Schmutz und Flecken nicht von den Brennerköpfen entfernt werden können, verwenden Sie Metallreiniger gemäß den Anweisungen.

➔ Spülen und trocknen Sie die Gasbrennerköpfe und -kappen und prüfen Sie, ob sie richtig sitzen.

➔ Im Laufe der Zeit können sich die Oberflächen der Brennerschalen aus rostfreiem Stahl aufgrund von Wärmestau in der Nähe der Brenner verfärben.

➔ Verwenden Sie keine Säure- oder Chlorreiniger für Edelstahl und Aluminium. Verwenden Sie ein flüssiges (nicht scheuerndes) Reinigungsmittel und Weichgewebe.



ABSCHNIT 6.

VORBEREITUNG UND INSTALLATION

TISCHKOCHPLATTE

Vorbereiten und Installieren des LPG-Kochfelds (optional).

Wenn das Kochfeld für den Anschluss an LPG (Flasche) ausgelegt ist, ist es mit einem Schlauch zum Anschluss an LPG (Flasche) ausgestattet. Legen Sie den Gasschlauch nicht um heiße Oberflächen auf das Kochfeld. Tauchen Sie das Ende des Kunststoffschlauchs, mit dem das Kochfeld und das LPG-Druckbegrenzungsventil verbunden werden, 1 Minute lang in kochendes Wasser, um es zu erweichen, und sichern Sie es dann. Ziehen Sie die Klemme fest an. Befolgen Sie das gleiche Verfahren für das andere Ende des Schlauchs und befestigen Sie es am LPG-Druckminderventil. Schließen Sie das Produkt an das LPG-Ventil (Flasche) an, damit keine Undichtigkeiten auftreten können.

Überprüfen Sie die Dichtung. Aus Sicherheitsgründen darf die Länge des verwendeten Kunststoffschlauchs 125 cm nicht überschreiten. Das Produkt ist an Flüssiggas (Flasche) angeschlossen. Verwenden Sie beim Betrieb des Kochfelds mit Flüssiggas ein 300-mm-SS-Druckminderventil mit einem Ausgangsdruck von 1,5 kg / h und TSE-Zertifizierung. Wenden Sie sich an ein

Vorbereitung und Installation eines Erdgasherdes (optional).

Wenn das Kochfeld für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt ist, ist es mit einem Erdgasschlauch ausgestattet. Schließen Sie den Gasschlauch des Kochfelds an das Erdgasventil an, ohne es zu verformen. Überprüfen Sie die Dichtung. Aus Sicherheitsgründen darf die Länge des verwendeten Spiralschlauchs 125 cm nicht überschreiten. Um das Kochfeld an LPG (Flasche) anzuschließen, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.

Kochfeldplatzierung:



Achtung!

Verwenden Sie kein Feuerzeug oder Streichhölzer, um Gaslecks zu kontrollieren. Überprüfen der Dichtung: Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe ausgeschaltet und die Flasche geschlossen ist. Um zu prüfen, ob Gas austritt, tragen Sie Seifenwasser auf das Ende des Schlauchanschlusses auf. Bei einem Gasleck sprudelt die Seifenlösung. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss erneut.

Tischkochplatte

**SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND ANWEISUNGEN.
BETRIEBSREGELN**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihre Ausrüstung.

Das Gerät kann erst nach der Installation verwendet werden. Nur so kann das Risiko einer Berührung unter Spannung stehender Teile ausgeschlossen werden.

Verwenden Sie dieses Gerät nur zum Kochen. Die Verwendung für andere Zwecke ist verboten und kann gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung entgegen den Empfehlungen entstehen.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Heizen eines Raums.

Aufgrund der Erzeugung hoher Wärmemengen besteht die Möglichkeit, dass sich Gegenstände und Materialien in der Nähe des Geräts entzünden.

Die Verwendung eines Gaskochfelds erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in der Umgebung. Stellen Sie aus diesem Grund sicher, dass der Raum gut belüftet ist oder dass Öffnungen für natürliche Belüftung oder mechanische Belüftung vorhanden sind, z. B. eine Dunstabzugshaube.

Bei intensiver Nutzung des Kochfelds über einen längeren Zeitraum muss das Fenster offen bleiben oder die Motorhaube mit voller Kapazität eingeschaltet werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Verwenden Sie das Produkt an einem gut belüfteten Ort.

Gasbrenner erst entzünden, nachdem alle Teile installiert wurden.

Zünden Sie keine Gasbrenner an, bevor Sie das Kochgeschirr aufstellen. Aufgrund der hohen Flammentemperatur besteht die Gefahr einer Beschädigung oder eines Brandes der Haube über dem Gaskochfeld.

Verwenden Sie keine Pfannen mit einem anderen als dem angegebenen Bodendurchmesser. (Siehe Abschnitt „Kochutensilien“.) Wenn der Durchmesser des Topfes oder der Pfanne sehr klein ist, kann er wahrscheinlich umkippen.

Wenn der Durchmesser sehr groß ist, können die aus dem Boden der Pfanne austretenden heißen Gase die Arbeitsfläche, die Wandverkleidung oder nicht hitzebeständige Teile des Geräts beschädigen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch solche Faktoren verursacht werden.

Stellen Sie brennbare Gegenstände und Materialien nicht in der Nähe des Gaskochfelds auf.

⚠ HINWEIS: Die Lebensdauer dieses Produkts beträgt 10 Jahre.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND ANWEISUNGEN. KINDER ZU HAUSE

Die Bedienungsanleitung für dieses Kochfeld richtet sich an Personen in einem Alter, die die bereitgestellten Informationen verstehen können. Kinder können die mit der Verwendung des Kochfelds verbundenen Gefahren nicht richtig einschätzen.

Lassen Sie Kinder aus diesem Grund nicht unbeaufsichtigt.

Ältere Kinder dürfen das Kochfeld nur benutzen, nachdem sie von einem Erwachsenen über die sichere Verwendung und die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung des Kochfelds unterrichtet wurden.

Lassen Sie niemals Kinder mit dem Kochfeld spielen.

Das Kochfeld erwärmt sich während des Betriebs und bleibt nach dem Ausschalten einige Zeit heiß. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.

Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld oder der Rückseite des Kochfelds liegen, da diese die Aufmerksamkeit von Kindern auf sich ziehen könnten. Und sie können auf das Kochfeld klettern, um sie mitzunehmen. Verbrünnungsgefahr!

Achten Sie darauf, Töpfe oder Pfannen von Kindern nicht umzukippen. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Um die Gefahr zu verringern, können Sie am Rand des Kochfelds einen speziellen Schutzschirm anbringen.

Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Schaum sind für Kinder gefährlich. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder bringen Sie sie so schnell wie möglich aus dem Haus.

Nicht verwendete Gas- und Stromverbindungen am Gerät sollten getrennt und die Kabel entfernt werden, damit sie keine Gefahr darstellen.

Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen und kognitiven Behinderungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen.

Zugängliche Oberflächen können hoch sein; seid vorsichtig.

Das Gerät ist nicht mit einem externen Timer und einer Fernbedienung ausgestattet.

Tischkochplatte**SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND ANWEISUNGEN.
AUSRÜSTUNGSSCHUTZ**

Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf die Emailoberfläche fallen. Selbst leichte Gegenstände wie ein perforierter Salzstreuer können die emaillierte Keramikoberfläche reißen oder abplatzen lassen.

Verwenden Sie keine Pfannen mit sehr dünnem Boden. Lassen Sie kein leeres Geschirr auf dem Kochfeld. Mit Genehmigung des Herstellers können Sie dies jedoch tun. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einer Beschädigung des Kochfelds führen.

Verwenden Sie keine Druckreinigungsgeräte. Einerseits kann Dampf un-

ter Spannung stehende Teile eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Andererseits kann unter Druck stehender Dampf die Oberflächen und Strukturelemente des Kochfelds beschädigen. Der Hersteller haftet nicht für diese Art von Schäden.

VERBRENNUNG UND SCHALTENSCHUTZ

Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt nach dem Ausschalten einige Zeit heiß. Berühren Sie das Kochfeld erst, wenn es abgekühlt ist. Halten Sie Kinder von ihr fern.

Verwenden Sie bei Arbeiten an einem heißen Kochfeld Hitzeschutzhandschuhe, Topflappen und ähnliche Gegenstände. Achten Sie darauf, die Servietten nicht anzuzünden. Verwenden Sie aus diesem Grund keine zu großen Topflappen oder Servietten.

Verwenden Sie auch keine feuchten Tücher. Da Feuchttücher schnell Wärme übertragen, besteht die Gefahr, dass sich Ihre Hände verbrühen.

Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter wie Dosen auf dem Kochfeld. Die Dose kann durch Überdruck explo-

dieren. Verletzungs- und Verbrühungsgefahr!

Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Tischplatte. Wenn das Kochfeld unbeabsichtigt oder aufgrund von Restwärme eingeschaltet wird, können sich Gegenstände auf dem Kochfeld je nach Material, aus dem sie bestehen, erwärmen, schmelzen oder entzünden.

Decken Sie das Kochfeld nicht mit Servietten oder Schutzfolie ab.

Es besteht Brandgefahr, wenn das Kochfeld unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND ANWEISUNGEN. AUSRÜSTUNGSSCHUTZ

Wischen Sie verschüttetes Öl und andere brennbare (Lebensmittel-) Materialien sofort von der Oberfläche des Kochfelds ab. Ansonsten besteht Brandgefahr!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie zum Kochen kochendes Öl verwenden. Kochendes Öl kann sich entzünden und Feuer kann sich auf die Dunstabzugshaube ausbreiten. Brandgefahr!

Und doch, wenn sich das kochende Öl entzündet, versuchen Sie niemals, es mit Wasser zu löschen! Lösche die Flammen mit einem Pfannendeckel, einem dicken feuchten Tuch oder ähnlichem.

Kochen Sie keine Speisen mit einem Feuer unter der Haube (z. B. Bananenflambé). Durch Feuer kann sich die Haube entzünden.

Stellen Sie sicher, dass sich die Flamme des Brenners nicht auf dem Boden der Pfanne ausbreitet.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND ANWEISUNGEN. WENN DAS GERÄT AUSSER BETRIEB IST

Wischen Sie verschüttetes Öl und andere brennbare (Lebensmittel-) Materialien sofort von der Oberfläche des Kochfelds ab. Ansonsten besteht Brandgefahr!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie zum Kochen kochendes Öl verwenden. Kochendes Öl kann sich entzünden und Feuer kann sich auf die Dunstabzugshaube ausbreiten. Brandgefahr!

Und doch, wenn sich das kochende Öl entzündet, versuchen Sie niemals, es mit Wasser zu löschen! Lösche die Flammen mit einem Pfannendeckel, einem dicken feuchten Tuch oder ähnlichem.

Kochen Sie keine Speisen mit einem Feuer unter der Haube (z. B. Bananenflambé). Durch Feuer kann sich die Haube entzünden.

Stellen Sie sicher, dass sich die Flamme des Brenners nicht auf dem Boden der Pfanne ausbreitet.

SCHUTZ GEGEN ANDERE GEFAHREN

Stellen Sie bei Verwendung einer Steckdose in der Nähe des Kochfelds sicher, dass das Kabel nicht mit dem heißen Kochfeld in Kontakt kommt. Andernfalls kann die Kabelisolierung beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

Essen immer ausreichend aufwärmen. In Lebensmitteln enthaltene Bakterien können durch Verarbeitung mit ausreichender Hitze für eine bestimmte Zeit zerstört werden.

Verwenden Sie keine Plastikutensilien oder Aluminiumfolie. Hohe Temperaturen können sie schmelzen und ein Feuer verursachen!

Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, lagern Sie keine brennbaren Sprays, Flüssigkeiten oder anderen brennbaren Materialien darin. Befindet sich in der Schublade ein Besteckfach, muss dieses aus hitzebeständigem Material bestehen.

Wenn das Kochfeld längere Zeit nicht benutzt wurde, reinigen Sie es vor der Wiederverwendung und wenden Sie sich an einen Servicetechniker, um zu überprüfen, ob es ordnungsgemäß funktioniert.

Tischkochplatte

EFFECTIVE UMWELTSCHUTZ ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Sicherheitssystem «Gaskontrolle» (Wenn das Produkt mit einem Sicherheitssystem «Gaskontrolle» ausgestattet ist)

Für jeden Brenner wird ein Gasregelungs-Sicherheitssystem verwendet, um Gaslecks zu vermeiden, die dadurch entstehen können, dass die Flamme durch verschüttete Flüssigkeit oder durch unbeabsichtigtes Öffnen des Gasventils durch Kinder gelöscht wird.

Drücken Sie die Taste und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Die automatische sequentielle Zündung startet.

Nachdem sich die Brenner entzündet haben, drücken Sie den Knopf ganz und halten Sie ihn 5 Sekunden lang gedrückt. Das Thermoelement wird aktiviert, nachdem eine Flamme erkannt und Gas zugeführt wurde. Wenn die Flamme aufgrund von verschütteter Flüssigkeit oder einem anderen Gas gelöscht wird, entwickelt sie sich für kurze Zeit und das System wird automatisch heruntergefahren.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH. VORAB INFORMATIONEN

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts weiter.

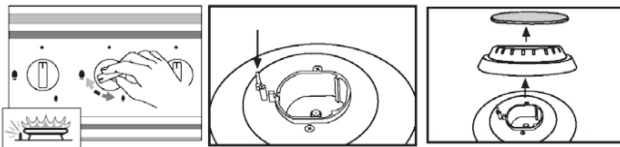
Die Metallteile des Kochfelds sind mit einer speziellen Schutzmasse behandelt. Wenn Sie es zum ersten Mal erhitzen, können Sie es riechen. Rauch und Geruch beim ersten Gebrauch sind vorübergehend.

Betrachten Sie es nicht als Fehlfunktion oder Verbindungsfehler.

Erste Reinigung und erste Erwärmung

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch wie folgt:

Waschen Sie die abnehmbaren Teile des Gaskochfelds mit Reinigungsmittel, trocknen Sie sie gründlich ab und bringen Sie sie wieder an.

BETRIEB DES SICHERHEITSSYSTEMS

Sicherheitssystem «Gaskontrolle» (Wenn das Produkt mit einem Sicherheitssystem «Gaskontrolle» ausgestattet ist)

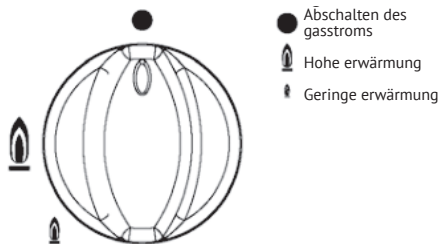
Für jeden Brenner wird ein Gasregelungs-Sicherheitssystem verwendet, um Gaslecks zu vermeiden, die dadurch entstehen können, dass die Flamme durch verschüttete Flüssigkeit oder durch unbeabsichtigtes Öffnen des Gasventils durch Kinder gelöscht wird.

Drücken Sie die Taste und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Die automatische sequentielle Zündung startet.

Nachdem sich die Brenner entzündet haben, drücken Sie den Knopf ganz und halten Sie ihn 5 Sekunden lang gedrückt. Das Thermoelement wird aktiviert, nachdem eine Flamme erkannt und Gas zugeführt wurde. Wenn die Flamme aufgrund von verschütteter Flüssigkeit oder einem anderen Gas gelöscht wird, entwickelt sie sich für kurze Zeit und das System wird automatisch heruntergefahren.

NUTZUNG. EIN, AUS, EINSTELLUNG

Zünden Sie den Brenner mit einer elektrischen Zündung und stellen Sie den Flammenpegel ein.



Der Brenner wird durch Drücken und Drehen des Knopfes nach links eingeschaltet und durch Drehen des Knopfes nach rechts ausgeschaltet. Es besteht die Möglichkeit einer Beschädigung von Geräteteilen, wenn:

- das Gerät wird ohne Knopfdruck eingeschaltet;
- Das Einschalten des Geräts erfolgt durch Drehen des Knopfes nach rechts.
- Das Ausschalten des Geräts erfolgt durch Drehen des Knopfes nach links.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen solchen Missbrauch entstehen.

Ein, Aus, Einstellung

➤ Drücken Sie die Ein-Taste und drehen Sie sie nach links in Richtung des großen Flammenbildes.

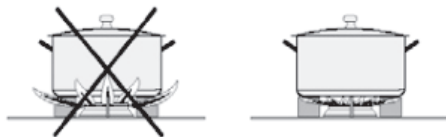
➤ Und dann, ohne die «Ein» -Taste zu drücken, drehen Sie es zum Bild einer kleinen Flamme.

➤ Stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht über den Topfboden hinausgeht.

➤ Da die Außentemperatur der Gasflamme höher als die Mitte ist, müssen die Enden der Flamme unter der Pfanne bleiben. Flammen außerhalb des Topfbodens geben übermäßige Wärme ab, wodurch sich die Topfgriffe erwärmen.

Kochfeld abschalten

Schalten Sie den Einschaltknopf nach rechts ein. Die Gaszufuhr stoppt und die Flamme erlischt..



Tischkochplatte

NUTZUNG. GESCHIRR, DIE FÜR DIE VERWENDUNG AUF GASKOCHPLATTEN GEEIGNET SIND

Brenner	Den minimalen Durchmesser des Topfbodens finden Sie in der Abbildung.
Klein	12
Groß	14
	Der maximale Durchmesser des Bodens des Topfes/der Pfanne siehe
Klein	22

➤ Wählen Sie je nach Größe der Brenner Kochutensilien wie einen Topf und eine Pfanne.

Großer Durchmesser = großer Brenner

Kleiner Durchmesser = kleiner Brenner

➤ Es wird empfohlen, breite und niedrige Töpfe anstelle von schmalen und hohen zu verwenden. Diese Töpfe erwärmen sich viel schneller.



➤ Kaufen Sie Töpfe mit dickem Boden, da diese die Wärme besser verteilen. Pfannen mit dünnem Boden nehmen an einer Stelle viel Wärme auf und die Wärme ist in ihnen ungleichmäßig verteilt. Daher ist es notwendig, Lebensmittel häufig darin zu mischen.

➤ Auf dem Gasherd kann hitzebeständiges Geschirr verwendet werden.

➤ Bitte beachten Sie, dass beim Kauf eines Topfes oder einer Pfanne der Durchmesser nicht unten, sondern oben angegeben wird.

➤ Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Abmessungen. Wenn der Boden sehr klein ist, sitzt der Topf oder die Pfanne möglicherweise nicht fest auf dem Kochfeld. Wenn der obere Durchmesser sehr groß ist, können die aus dem Boden austretenden heißen Gase Gegenstände, Materialien oder Wände in der Nähe beschädigen, die verkleidet und nicht hitzebeständig sind. Daher haftet der Hersteller nicht für verursachte Schäden.

➤ Wenn möglich, versuchen Sie mit geschlossenen Deckeln zu kochen. Somit wird ein unnötiger Wärmeverbrauch verhindert.



Das Gitter muss fest in die angegebenen Rillen passen. Andernfalls wird es gekippt. Und dies kann dazu führen, dass das Geschirr umkippt.

REINIGUNG UND WARTUNG ALLGEMEINE HINWEISE

Wir empfehlen, das Kochfeld nach jedem Gebrauch zu reinigen. Lassen Sie dazu das Kochfeld abkühlen.

Verwenden Sie keine Druckreinigungsgeräte.

Unter Druck stehender Dampf kann die Oberflächen und Komponenten des Kochfelds beschädigen. Der Hersteller haftet nicht für diese Art von Schäden.

Verwenden Sie zum Reinigen keine spitzen Gegenstände.

Verwenden Sie keine folgenden Materialien, da diese die Oberfläche des Kochfelds beschädigen können:

Sand, Materialien, die Natriumbicarbonat/Alkali, Säure oder Chlor enthalten, Grill- oder Ofensprays, Geschirrspülmittel, Flecken- und Rostentferner, Pulverwaschmittel, Partikel enthaltende Flüssigwaschmittel, harte Schwämme/Bürsten.

Im Laufe der Zeit wird die Brennerabdeckung stumpf geworden. Dies ist normal und erfordert keine Aktion.

Wischen Sie die Brennerteile mit einem feuchten

☞ Tuch ab und wischen Sie sie trocken.

☞ Wischen Sie die Zündelektrode und das Thermoelement mit einem gut ausgewringenen Tuch ab und wischen Sie sie anschließend mit einem sauberen Tuch ab.

Der Zünder am Brenner darf nicht nass werden, sonst fällt er aus.

Wischen Sie das Kochfeld nach jeder Nassreinigung trocken.

Dadurch wird jeglicher Kalk entfernt, der sich möglicherweise auf dem Kochfeld gebildet hat.

Kochfeldgitter

Kochfeldknöpfe

☞ Heben Sie die Gitter an.

☞ Reinigen Sie die Kochfeldgitter und Knöpfe am Kochfeld mit einem Baumwolltuch und heißem Wasser. Wenn sie stark verschmutzt sind, tauchen Sie sie eine Weile in heißes Wasser, um sie zu erweichen.

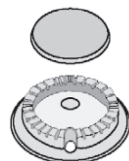
☞ Wischen Sie dann alle Teile mit einem sauberen Tuch ab und wischen Sie sie trocken.

☞ Brenner. Nach dem Abkühlen des Kochfelds können Sie die Brennerteile entfernen und reinigen.

☞ Das Entfernen und Reinigen von Brennerteilen erfolgt wie folgt:

☞ Entfernen Sie alle beweglichen Teile und spülen Sie sie mit heißem Wasser ab. Dann trocken wischen.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Flammenlöcher vollständig trocken sind.



Tischkochplatte

TECHNISCHE INFORMATION GASANSCHLUSS

Der Gasanschluss oder die Umstellung auf eine andere Gasart sollte nur von einem hochqualifizierten Spezialisten durchgeführt werden, der für die einwandfreie Durchführung dieses Verfahrens verantwortlich ist.

Stellen Sie nach Abschluss des Gasanschlusses sicher, dass das Gasventil leicht zugänglich ist.

Erkundigen Sie sich beim Gasdienst nach der Art des zugeführten Gases und vergleichen Sie diese mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts.

Das Gerät ist für Erdgas und Flüssiggas geeignet.

Dieses Gerät ist je nach verwendetem System für den Betrieb mit Erdgas und Flüssiggas ausgelegt.

Um auf eine andere Gasart umzusteigen, wird eine für das System im jeweiligen Land geeignete Kochfelddüse mitgeliefert.

Der Anschluss an eine andere Gasart ist in der Installationsanleitung ausführlich beschrieben.

INSTALLATION DER AN LPG ANSCHLIESSENDEN AUSRÜSTUNG

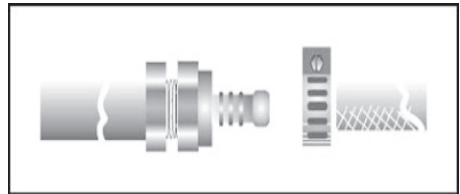
Achten Sie darauf, daß der von Ihnen verwendete Gasschlauch und das Überdruckventil TSE-zertifiziert sind. Schließen Sie den Gasschlauch an das Schlauchende auf der Rückseite des Kochfelds an und ziehen Sie ihn mit der Klemme und dem Schraubendreher fest (Abbildung 6).

Stellen Sie sicher, dass die Verbindung fest ist. Die Länge des Gasschlauchs am Kochfeld darf 1250 mm nicht überschreiten. Verwenden Sie ein 300-mm-SS-Druckminderventil mit einem Ausgangsdruck von 1,5 kg / h und einem TSE-Zertifikat.

Verwenden Sie beim Betrieb des Kochfelds mit Flüssiggas ein 300-mm-SS-Druckminderventil mit einem Ausgangsdruck von 1,5 kg / h und TSE-Zertifizierung. Lassen Sie keine Störungen durch Personen zu. Stellen

Sie vor dem Gebrauch sicher, dass keine Gaslecks vorhanden sind.

Abbildung 6

**Verdichtungskontrolle:**

Öffnen Sie das Überdruckventil oder das Erdgasventil und tragen Sie Seifenlösung auf den Anschlusspunkt auf, um zu prüfen, ob Gas austritt.

⚠ Führen Sie diesen Test nicht mit einer Flamme durch.

FEHLER WAS SOLLTE IM FALL EINER STÖRUNG BERÜCKSICHTIGT WERDEN?

Reparaturen an Elektro- und Gasgeräten sollten nur in autorisierten Service-Centern durchgeführt werden.

Falsche und qualitativ schlechte Reparaturen sind für den Benutzer gefährlich.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom Servicefachmann oder von einer anderen kompetenten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

WENN DER BRENNER NACH MEHREREN VERSUCHEN NICHT ZÜNDET?

WENN DER BRENNER NACHZÜNDUNG ANHÄLT?

➔ Stellen Sie sicher, dass der Brenner ordnungsgemäß installiert ist.

➔ Das Gaszufuhrventil muss geöffnet sein;

➔ Der Brenner muss trocken und sauber sein.

➔ Flammlöcher müssen verstopfungsfrei und trocken sein.

➔ Die Sicherung in der Schalttafel muss eingeschaltet sein.

➔ Wenden Sie sich auch an den Kundendienst und ein autorisiertes Servicecenter. Sie können den Brenner mit einem Streichholz anzünden. Siehe Abschnitt «Betrieb bei Stromausfall»

➔ Stellen Sie sicher, dass die Brennerabdeckung ordnungsgemäß installiert ist.

Wenn die elektrische Zündung des Kochfelds nicht funktioniert:

➔ Stellen Sie sicher, dass sich zwischen der Zünderlektrode und der Brennerabdeckung keine Speisereste befinden. Löschen Sie sie vollständig. Die Zünderlektrode muss trocken sein.

Wenn sich die Farbe der Flamme plötzlich ändert?

➔ Stellen Sie sicher, dass der Brenner richtig installiert ist.



ABSCHNITT 7.

VERKEHRSINFORMATIONEN

Bei Bedarf Transport:

➔ Bewahren Sie die Originalverpackung auf.

➔ Transport in der Originalverpackung gemäß den Symbolen auf der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung fehlt:

➔ befestigen Sie die Gasbrennerabdeckungen und -roste mit Klebeband an der Brennerschale.

➔ Decken Sie bei elektrischen Kochfeldern die elektrischen Heizelemente mit Luftpolsterfolie oder schwerem Karton ab.

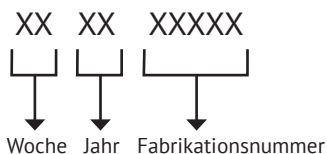
➔ Setzen Sie die Außenflächen Ihres Produkts keinen Stößen aus. Legen Sie keine Gewichte darauf.

➔ Während des Transports muss das Produkt parallel zum Boden sein

Tischkochplatte**Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

Gasherde	Änderung der Struktur der Beschichtung von Gusseisengittern aufgrund unzureichender Pflege des Produkts
	Ändern der Struktur der Beschichtung auf den Diffusoren und Reflektoren von Gasbrennern
	Änderung der Flammenfarbe während des Produktbetriebs, die mit der Qualität des einströmenden Gases verbunden ist
	Pfeifen und andere Nebengeräusche, die mit dem Druck des von der Gasverteilungsleitung einströmenden Gases verbunden sind
	Verfärbung der Arbeitstischoberfläche am Boden des Brenners

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERÄTE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@kuppersberg.ru

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Konfiguration und Design von Geräten vorzunehmen.

Hergestellt in der Türkei



Built - in cooker



SECTION 1.
 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF YOUR COOKER 28

SECTION 2.
 INSTALLATION PREPARATIONS
 OF THE BUILT-IN COOKER..... 30

SECTION 3.
 THINGS TO BE CONSIDERED PRIOR TO USE OF YOUR COOKER
 AND SAFETY WARNINGS 31

SECTION 4.
 IDENTIFICATION OF THE CONTROL PANEL AND USE OF THE
 BURNERS 34

SECTION 5.
 MAINTENANCE AND CLEANING 35

SECTION 6.
 INITIAL PREPARATION AND INSTALLATION OF YOUR TABLE
 TOP COOKER 36

SECTION 7.
 INFORMATION ABOUT THE TRANSPORTATION 46



DEAR CUSTOMER!

«Our aim is to ensure you take most advantage of your cooker, which is manufactured in the modern facilities and passed quality control tests meticulously.

We, therefore, request you to carefully read this manual thoroughly before use of the cooker and keep it as a reference».



CUSTOMER SERVICES

Customer Services

Please call the customer services at the following telephone number for any failure which you cannot remove.

The customer service will require you to give the model and serial number of your equipment. You may find both of them in the operating manual and nameplate.

Dear Customer!

We put into your service our free toll consumer hotline as a token of importance we give our valuable customers. By use of this comprehensive service, you may get information about the following subjects and leave message:

You may get assistance from the following telephone number to have access to the telephone numbers of the Authorized Dealer or Authorized Service nearest to you and have for the problems you yourself cannot find proper solution.

Built - in cooker

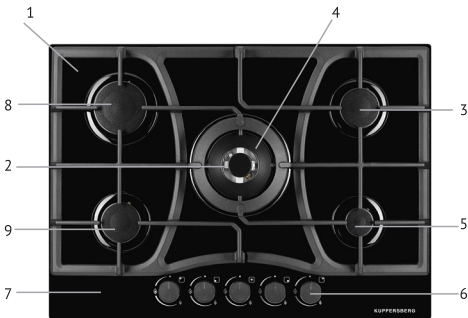


SECTION 1.

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE TABLE TOP COOKER

Liquefied petroleum gas or naturel gas fueled built-in cooker, 4+1 - burner (optional)

- 1. Cooker grate
- 2. Spark igniter
- 3. Semi Rapid burner
- 4. WOK burner
- 5. Auxillary burner
- 6. Gas burning control buttons
- 7. Cooker upper tray
- 8. Rapid burner
- 9. Burner lid



Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked (mm)				
		Surface	Auxiliary	Semi-rapid	Rapid	WOK burner
FG 63	G20, G30	glass	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 63 Ant	G20, G30	enamel	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 63 X	G20, G30	stainless steel	1 kW	2 kW		3,8 kW
FS 65 Ant	G20, G30	enamel	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FS 65 X	G20, G30	stainless steel	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FG 65	G20, G30	glass	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FS 73 X	G20, G30	stainless steel	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW
FG 73	G20, G30	glass	1 kW	2 kW	2,5 kW	3,8 kW

Built - in cooker



SECTION 2.
INSTALLATION PREPARATIONS OF THE BUILT-IN COOKER

Figure 1

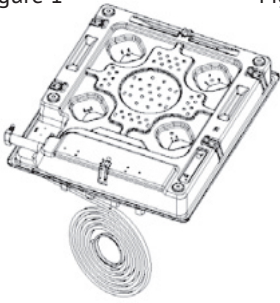


Figure 2

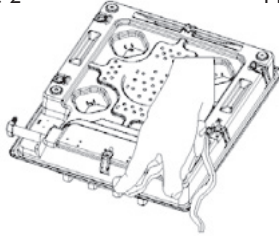


Figure 3

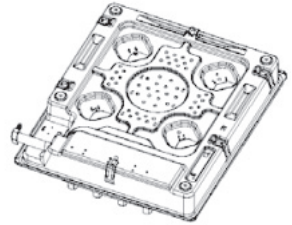


Figure 4

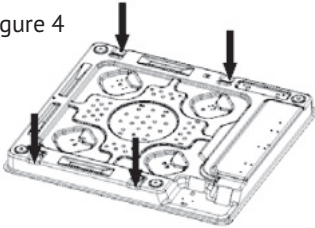
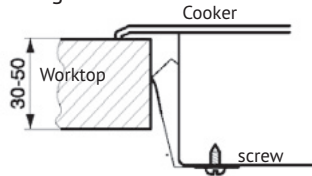


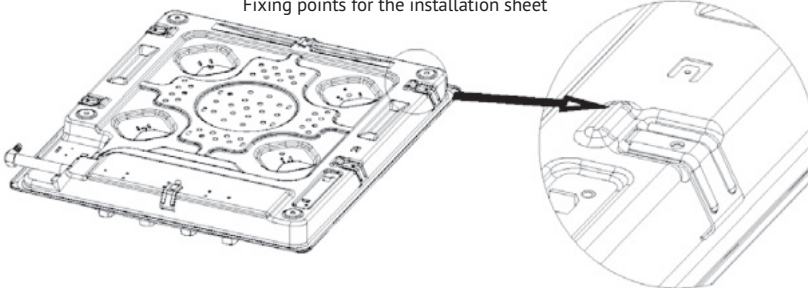
Figure 6



installation sheet

Figure 5

Fixing points for the installation sheet



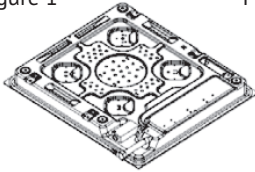
INSTALLATION OF THE COOKER

The cooker has a seal to prevent the liquids from flowing from the gaps into the cabinet. For fixing this seal, attach it as shown in the figures above. Turn upside down the cooker and remove the protective band of the rubber seal; both ends of it should meet perfectly. Install the installation sheets by help of screw as shown in the figure 5.

And then place the cooker into the clearance of the worktop.

INSTALLATION PREPARATIONS OF THE BUILT-IN GLASS COOKER

Figure 1



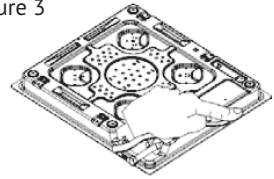
Put your cooker upside down in the styrofoam taken from the package and apply the silicone.

Figure 2



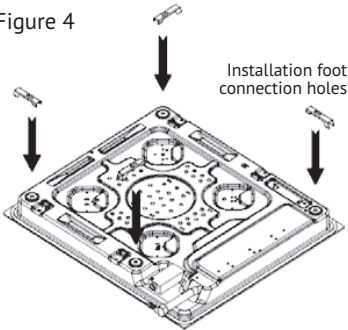
Apply the silicone on the glass surface.

Figure 3



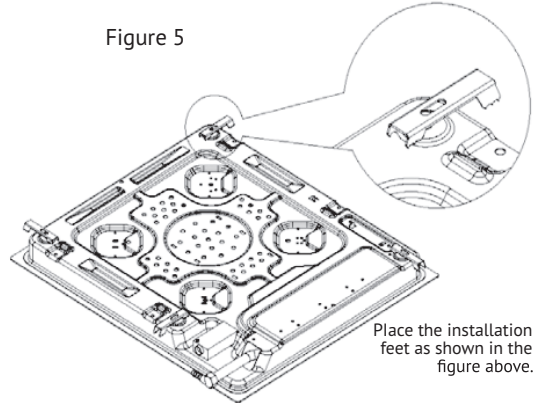
Apply the supplied silicone around the cooker as shown in the figure.

Figure 4



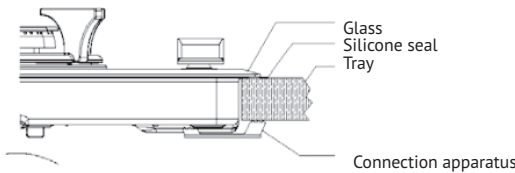
Installation foot connection holes

Figure 5



Place the installation feet as shown in the figure above.

Figure 6



The installed appearance of the cooker should be as shown in the figure.

INSTALLATION OF THE COOKER

The cooker has a seal to prevent the liquids from flowing from the gaps into the cabinet. For fixing this seal, attach it as shown in the figures above. Turn upside down the cooker and remove the protective band of the rubber seal; both ends of it should meet perfectly. Install the installation sheets by help of screw as shown in the figure 5.

And then place the cooker into the clearance of the worktop.

Built - in cooker

INSTALLATION OF THE BUILT-IN COOKER 400 SERIES

Worktop cutting measure is given in Figure 7 for placing the cooker. Into the worktop cut to these measures, place the cooker of which the initial preparations were performed.

If you will use the cooker on the built-in oven, then comply with the Figures 8 and 9 for proper clearance between the oven and cooker to allow air circulation.

Figure 1

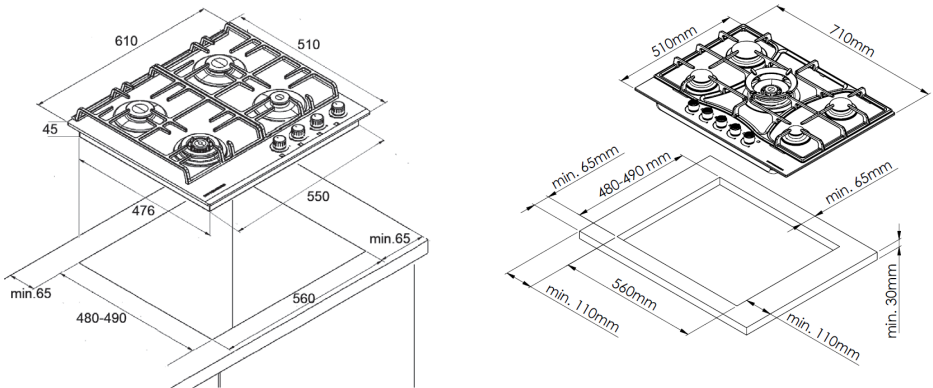


Figure 2

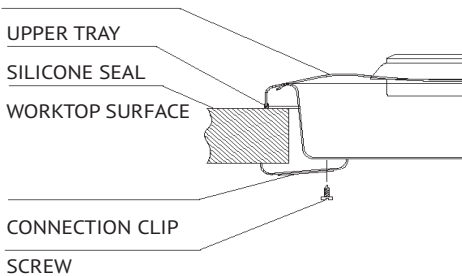
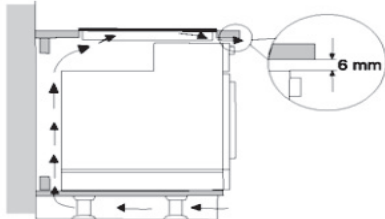


Figure 3



Figure 4



Please place the silicone seal along the edges of the cooker (Figure 1). Finally, you should fix it on the lower edges of the work surface by means of clamps and screws (Figure 2).



SECTION 3.

THINGS TO BE CONSIDERED PRIOR TO USE OF THE TABLE TOP COOKER AND SAFETY WARNINGS

Position the product so as to reach to the power cord. Supply voltage of your product is 220V. The earth plug on the power cord should be definitely used with an earthed power socket.

➔ Our products are fueled by liquefied petroleum gas or natural gas depending on its version (optional).

➔ Apply to the authorized service center to switch your product to liquefied petroleum gas or Natural Gas.

➔ Have the mains connection and earthing installation by a qualified electrician.

➔ Our firm may not be held responsible for any damages that may arise from failure to comply with the instructions given above.

➔ When you use your cookers with liquefied petroleum gas, use pressurereducing valve TSE 300 mm SS with outlet pressure of 1.5 kg/h.

Connect your product to liquefied petroleum gas cylinder by the short plastic hose in a gas-proof manner.

Connect your product to the Natural Gas cock by the spiral hose in a gas-proof manner.

⚠ The hose to be used should not be longer than 125cm for safety purpose.

When placing your product, take care that the gas hose or power cord does not remain under the body. Do not

run it near the burners, otherwise cable insulation may be damaged.

When the power cord is damaged, replace it by visiting the nearest authorized service center.

When gas connection is completed, do not move your product beyond the limits that the gas hose allows. Any forcing may cause gas leakage from the hose connections.

⚠ Do not operate it without putting pan, etc. on the electric cooker.

The stainless steel around the electric cooker may change color due to heat. It is not problem for use of it.

In order to make your product ready for use, you should first prepare the installation place and complete the electric installation.

And then call our authorized service personnel.

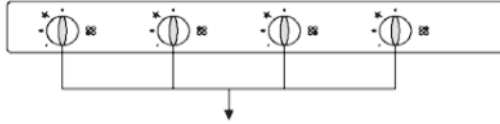
⚠ Note: Start use after removal of the protective film on Inox surface.

Built - in cooker



SECTION 4.

IDENTIFICATION OF THE CONTROL PANEL AND USE OF THE BURNERS



Gas burning control buttons

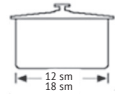
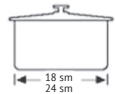
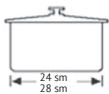
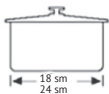
Gas burning control buttons

The cocks controlling the gas burners of your product have special safety equipment. To ensure gas flow through the cocks, you should slightly push and turn left the buttons. To obtain optimum efficiency from the gas-fueled cookers, be careful about size of the can you will put on the cooker. Please refer to the following figure for this purpose.



Ignition System

Your product has two types of ignition system depending on the version of it. If the ignition system of the version of the product you purchased is controlled by an external button, then you should slightly push the button for the burner you desire to operate and then turn left, turn anti-clockwise, to ensure gas flow. Just after turning on the button, push the lighter ignition button and hold it till ignition. After ignition, release the lighter button. You should repeat the procedure in each case. If your product has gas button with lighter (as shown in the figure above), push the button slightly and turn left till the symbol of lighter ignition. The lighter will start to ignite the burners. While the lighter ignites, it also ignites. After ignition, turn the button to the symbol Big flame or Small flame to determine the burning position. The lighter ignition will stop and burning will continue. If it does not ignite, then continue this process until the ignition is performed.





SECTION 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Cleaning of the gas-fueled cookers

1. Unplug when cleaning.
2. Your product is designed to prevent any oily food liquid overflow when cooking from infiltrating under the worktop. You can remove the cooker grates from their place to clean the burner tray. The enamel or stainless parts should be cleaned by soapy water and wiped with a dry cloth.
3. Clean the gas humming heads and grates by soapy water and wipe with a dry cloth.
4. You are recommended to immediately clean any oil and any acid substances such as lemon which may spill on your product.
5. Be careful that the cleaning substances you use do not contain any particles and parts that may scratch the enamel or stainless surfaces. You may

wash the cooker grates in the dishwasher.

Note

- Do not wash the heads and caps of the gas-fueled cookers in the dishwasher.
- For any dirty and stains that cannot be removed off from the burner heads, use the metal surface cleaners available in the market according to their instructions.
- After you wash and wipe dry the heads and caps, make sure they are positioned in their correct places.
- The surfaces of the burner trays of the stainless products nearer to the burners may change color in the course of time due to heat.
- Do not use cleaning substances containing acid or chlorine to clean the stainless and enamel surfaces. Use a liquid (non-scratching

⚠ Do not use the following materials to clean your cooker.



Built - in cooker



SECTION 6.

INITIAL PREPARATION AND INSTALLATION OF YOUR TABLE TOP COOKER

Initial preparation and installation of liquefied petroleum gas -fueled Cooker (Optional).

As your cooker is set to liquefied petroleum gas (cylinder), there is a hose end on your cooker for connection to liquefied petroleum gas (cylinder). Do not run the gas hose of your cooker around the hot surfaces.

Keep the end of the plastic hose you will use for connection between your cooker and liquefied petroleum gas pressure-reducing valve in the boiling water 1 minute to soften it and then attach the hose end into its place completely. Tighten the clamp firmly.

Perform the same process for the other end of the hose and attach to the liquefied petroleum gas pressure-reducing valve.

Have your product attached to the liquefied petroleum gas (cylinder) cock in such a way not to cause any leakage. Definitely have it checked for sealing. The plastic hose to be used should not be longer than 125cm for safety purpose. Your product is set to

liquefied petroleum gas (cylinder). When you use your product with liquefied petroleum gas, use a TSE-certificated pressure-reducing valve with pressure outlet 1.5kg/300mm SS. To switch your product to natural gas, call the authorized service center.

Initial preparation and installation of Natural Gas fueled Cooker (Optional).

As your cooker is set to Natural Gas, there is a hose end on your cooker for connection to Natural Gas. Have the gas hose of your cooker attached to the natural gas cock without any deformation. Definitely have it checked for sealing. The spiral hose to be used should not be longer than 125cm for safety purpose. Please call authorized service center to switch your product to liquefied petroleum gas (cylinder).



⚠ Caution!

Never use lighter or match for gas leakage control! Sealing control:

Make sure the buttons are in off position and the cylinder is not open. For gas leakage control, apply soap solution to the connection end of the hose. If there is any gas leakage, you will see bubble on the soapy part. In such case, check the gas connection again.

SAFETY RECOMMENDATIONS AND WARNINGS RULES OF OPERATION

Before the first use, read the operating manual carefully. Thus you will protect both yourself and your equipment.

You may use the equipment only when it is installed. Only in this way the risk of contact with the live parts is eliminated.

Use this equipment only for cooking.

Use of it for any other purpose is forbidden and may be dangerous. The manufacturing firm may not be held responsible for any damages arising from wrong and improper use of it contrary to the rules.

Do not use this equipment to heat a room. Due to high heat, the objects and materials near the equipment may burn.

Use of the gas cooker causes heat and moisture in the environment. For this reason, make sure the space is well-ventilated or the natural ventilation holes are left open or mechanic ventilation is performed, e.g. range hood.

In case of intensive use of the cooker for an extended time, it is required to keep window open or operate the range hood at maximum level for efficient ventilation.

Use your product in a well-ventilated place.

Ignite your gas-fueled cooker only after all parts are installed in place.

Do not burn the gas-fueled cooker before placing a container on it. The range hood above the gas-fueled cooker

may get damaged or burn due to high flames.

Do not use containers or pots beyond the diameter sizes given. (Refer to the "cooking containers") If the diameter of the pan or frying-pan is very small, it may not stand on the cooker properly and overthrow. And if the diameter is very big, then hot gases emitted from the base of the container may give damage to the worktop or wall covering or parts of the equipment which are not resistant to heat. The manufacturing firm is not responsible for damages caused by such factors.

Do not make available any objects or materials near the gas-fueled cooker that may easily burst into flames.

⚠ NOTE: This product life of 10 years.

Built - in cooker

SAFETY RECOMMENDATIONS AND WARNINGS. CHILDREN AT HOME

This cooker operating manual is intended for people of such age capable to understand the information given in it. The children cannot properly perceive risks related to the cooker. For this reason, please take care of the children.

The older children may use the cooker only after the grown-ups inform them about safe use of the cooker and the risks associated with improper use of the cooker.

Never allow the children to play with the cooker.

When operating, the cooker becomes hot and when it is switched off, it remains hot for a while. Keep the children away from the cooker till it gets cool against risk of burning.

Do not place on or rear of the cooker any objects that may be attractive for the children. The reason is that the children may climb up the cooker to take such objects. Risk of burning!

Be careful that the children do not pull down the pots or frying-pans. Risk of burning and scalding! And to alleviate the risk you may install a special protective screen around at the edge of the cooker.

Packaging materials, e.g. foil and styrofoam, may be dangerous for the children. Risk of suffocating! Keep the packaging materials away from the children or take such materials away from the home as soon as possible.

Gas and electric connections of the equipment no longer used should

be removed and these cables should be packed away to prevent them from posing any danger.

Unless a person in charge of the safety of the equipment supervises and manages use of the equipment, this equipment is not intended for use by the persons (including children) who are handicapped in physical, sensory and cognitive sense or lack of experience and knowledge.

The children should be kept under supervision to assure they do not play with the equipment.

The accessible surfaces of the equipment may be high; be cautious.

The equipment does not operate with external timer and remote control.

SAFETY RECOMMENDATIONS AND WARNINGS. PROTECTION OF THE EQUIPMENT

Take care that no object or container may fall on the enamel surface. Even lightweight objects such as saltshaker may cause crack or break on the enamel ceramic surface.

Do not use container or pan with very thin base; do not leave the containers empty on the cooker; however, if the manufacturing firm permits, you may do so. In case you do not comply with the instructions given here, your cooker may be damaged.

Never use steam pressure cleaning equipment. On the one hand, the steam may infiltrate into the live parts, causing short circuit. And, on the other hand, the pressure steam may cause permanent damage on the surface and structural components of the cooker.

The manufacturing firm may not be held responsible for such damages.

PROTECTION AGAINST BURNING AND SCALDING

When operating, the cooker becomes very hot and remains hot for a while after switched off. Avoid touching the cooker when it is still hot. Keep it away from the children.

Protect your hands by use of heatresistant gloves, pan holders and similar objects when working on the hot cooker.

Be careful that the cloths do not catch fire. For this reason, do not use very large holders or cloths.

Furthermore, be careful these cloths are not wet or damp. As the wet cloths transmit heat quickly, there is a risk of burning of your hands.

Do not heat closeatontainers such as tin cans on the cooker. The tin may burst due to overpressure an there is risk of injury and scalding!

Do not use this equipment as worktop. When the cooker is accidentally

switched on and because of the remnant heat, the objects on the cooker may become hot, melt or bum depending on the material they are made of.

Do not cover the cooker with a cloth or cooker protective folio. There is fire risk if the cooker is accidentally switched on.

Built - in cooker**SAFETY RECOMMENDATIONS AND WARNINGS.
PROTECTION OF THE EQUIPMENT**

Immediately wipe clean any oils and other inflammable (food) materials splashed on the cooker. Otherwise, there is fire risk.

When preparing food by use of boiling oil, never leave the cooker unattended. The boiling oil may catch fire and burn the range hood. Fire risk!

And still if the boiling oil bursts into flames, never attempt to extinguish it by

water! Extinguish the flames by a pan lid or a thick wet cloth or similar object.

Never prepare any food with flame under the range hood, (e.g. banana flam-bé). The flames may cause burn of the range hood.

Be careful the flames from the burner apparatus do not spread over under the pan base.

**SAFETY RECOMMENDATIONS AND WARNINGS.
IF THE EQUIPMENT FAILS**

In case of any equipment failure, first switch off the cooker, then the gas cock and, finally, the fuse of the house. If there is wire fuse, remove the fuse from the holder completely. If the equipment has not been installed and connected, disconnect the power. When doing so, do not hold and pull the cable to unplug it. Hold the plug by your dry hand and unplug it. Call the authorized service center. Do not make the mains connection of the equipment before completion of the repair operation.

Repair operations may only be performed by authorized and expert persons. Serious risks may arise for the person and equipment as a result of any repair contrary to the rules. Never open the body of the equipment.

Any repair under the warranty may be performed only by the technical service centers authorized by the manufacturing firm; otherwise, no warranty may be claimed for any loss that arises subsequently.

PROTECTION AGAINST OTHER RISKS

When using a socket near the cooker, be careful the cable does not touch the hot cooker, otherwise the cable insulation may get damaged. Risk of electric shock!

Always heat the food sufficiently. Any bacteria in the food may be killed with sufficient heat and time.

Do not use plastic or aluminum foil containers. High temperature may melt them and there is also fire risk!

If there is any drawer under the cooker, do not store any spray tins, liquids easy to inflame or other combustible materials. And the cutlery holder in the drawer should be made of heat-resistant material.

If the cooker is not used for an extended time, you should clean it thoroughly before using it again and have its functions controlled by qualified service personnel.

EFFECTIVE ENVIRONMENTAL PROTECTION. REMOVAL OF THE PACKAGING

Packaging is very important for protection of the equipment during transportation. As the packaging is made of recycled material, consumption of raw material and formation of waste is reduced. You may get advice from the municipal authorities where you will deliver this recycled material.

Removal of the Old Equipment

Old electric or electronic equipment may still have parts that can still be used.

Furthermore, there may be parts that ensure operation of the equipment and are, when become unusable, transferred to the

disposal centers inside the equipment and cause harm to the environment. For this reason, never throw into trash any old equipment you do not use.

Instead, deliver such equipment to the centers designated by the municipal authorities in order that their electric and electronic parts may be used again.

For safety of the children, please store any old equipment in a suitable place before taking it away from the home. You may find information about this matter in "Safety Recommendations and Warnings" of the operating manual.

BEFORE FIRST USE. PRELIMINARY INFORMATION

Keep the operating manual and, if required, deliver the same to the next owner of the equipment. Metal parts of the cooker are protected by a special material. You may feel a temporary smell in the first heating.

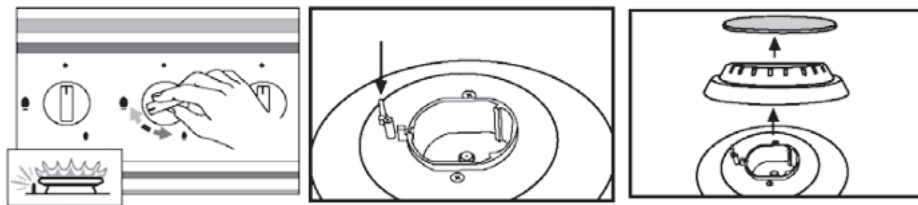
The smell and smoke during the first use is temporary and do not deem it as any failure or wrong connection.

First Cleaning and First Heating

Clean the equipment prior to first use as described below:

Wash the removable parts of the gas cooker with detergent water, wipe dry thoroughly and put them in place.

OPERATION OF THE SAFETY ELEMENT OF THE COOKER



(If your product is equipped with a gascutting safety apparatus)

Gas-cutting safety apparatus is used for each burner to prevent any gas leakage that may occur as a result of extinguishment due to spill of liquid and accidentally opening of the gas cocks by the children.

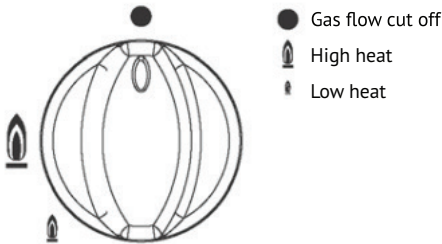
Push the button and turn it anti-clockwise. And it will start to perform

automatic ignition successively. After it bums, push the button to the end and hold it pressed for 5 seconds; the thermocouple will become activated after it senses flame of the cooker and open the gas way. In case of any extinguishment due to liquid spill and similar reasons, it emits gas for a short time and then the system is automatically switched off.

Built - in cooker

OPERATION ON, OFF, SETTING

Ignite by using the cooker's lighter and set the level of the flame.



The burner apparatus is switched on only after pushing and turning left the button and is switched off when the button is turned right. Parts of the equipment are damaged when:

- the equipment is switched on without pushing the button;
- the equipment is switched on by turning right; and
- the equipment is switched off by turning the button left.

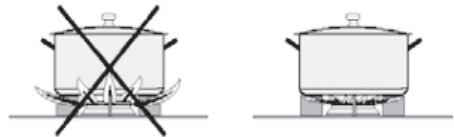
The manufacturing firm may not be held responsible for any failure that may arise from such misuse.

On, Off, Setting

- Push the button "on" of the burner and turn left to the Big flame symbol.
- And now turn the button "on", now released, to the Low flame symbol.
- Set the flame so as not to spread beyond the base of the pan. As the outer part of the gas flame has higher temperature than the flame core, the flame ends should remain below the pan. Such far -reaching flame gives unnecessary heat, cause the pan handles to get heated.

Switching off the cooker:

Turn right the button "On" of the cooker. It stops the gas flow and the flame becomes off.



OPERATION. SUITABLE CONTAINERS FOR THE GAS COOKERS

Burner	Pan/Frying-pan minimum Base Diameter CM.
Small	12
Big	14
	Pan/Frying-pan maximum Base Diameter CM.
Small	22
Big	24

➔ Select the containers in which you will cook your food, e.g. pan and frying-pan, according to the size of the apparatus.

Big diameter=big burner

Small diameter=small burner

➔ Prefer wide and flat pans, instead of narrow and high pans. These pans are heated more quickly.



➔ Purchase thick-base pans as they balance the heat better. The thin-based pans absorb much heat at a single point and the distribution of heat is not uniform.

For this reason, it is required to stir the food frequently.

➔ You may use any heat-resistant container, pan and frying-pan on the gas-fueled cooker.

➔ Please remember that not the base diameter, but the upper diameter is stated when purchasing pan and frying-pan.

➔ Please stick to the sizes given in the table. If the base size is very small, the pan or frying-pan may not stand firmly on the cooker. If the upper diameter is very big, then the hot gases spreading from below may give damage to any objects or materials or walls covered by panel nearby and not resistant against heat. For this reason, the manufacturing firm may not be held responsible for any resulting damage.

➔ Cook in the closed pans and frying-pans as far as possible. Thus you will prevent consumption of heat unnecessarily.



The grate should fit well into the grooves indicated. Otherwise, the grate will be inclined. And it may cause the container to be overthrown.

Built - in cooker

CLEANING AND MAINTENANCE. GENERAL INFORMATION

The best procedure we recommend is to clean the cooker regularly after each use. For this purpose, allow the cooker to cool down.

Never use a steam pressure cleaning apparatus for the cleaning procedures. The pressure steam may cause permanent damage on the surface and structural components of the cooker. The manufacturing firm may not be held responsible for such damages. Do not use any pointed instruments during the cleaning procedure.

Never use the following materials as they may give damage to the surface of the cooker:

Sand, materials containing sodium bicarbonate/alkali, acid or chloride, grill and oven sprays, dishwasher detergent, stain and rust removers, powder detergents, liquid cleaning materials containing particles, hard sponges/brushes.

The burner lid will become matt in the course of time. It is very normal and has nothing to do with the quality of the material.

➔ Wipe the parts of the burner apparatus with a damp cloth and then wipe dry.

➔ Wipe the lighter electrode and thermocouple with a well-squeezed cloth carefully and wipe clean with a clean cloth.

The lighter apparatus on the burner apparatus should not get wet; otherwise, the lighter fails.

You should wipe dry the cooker thoroughly after each wet cleaning. Thus you will have removed any lime that might have accumulated on the cooker.

Cooker Grates, Cooker Buttons

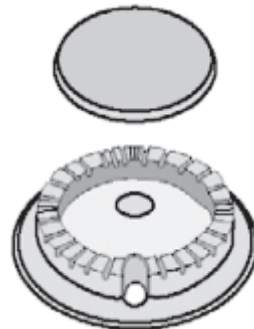
- ➔ Lift the grates.
- ➔ Clean the grates and buttons of the cooker with a sponge cloth and detergent hot water. In case of excessive dirt, keep them in hot water for a while to soften them.
- ➔ And then wipe all parts with a clean cloth and wipe dry.

Burner

After the cooker cools down, you may remove and clean the burner parts.

The Burner Parts Are Dismounted and Cleaned as follows:

- ➔ Remove all movable parts and wash with detergent hot water. And then wipe dry them. Meanwhile, make sure the flame holes are dry completely.



TECHNICAL INFORMATION. GAS CONNECTION

Gas connection or conversion to any other type of gas may be performed only an expert and qualified person. Such qualified person is responsible for performing this procedure excellently.

When the gas collection is performed, be careftd that the gas-cutting cock is at an easily accessible place.

Ask the gas distribution authority about type of the gas supplied to your cooker, and compare the information with the gas data written on the nameplate of the equipment.

The equipment is suitable for natural gas and liquefied petroleum gas.

This equipment is designed for natural

gas and liquefied petroleum gas depending on the system used.

To convert it to any other type of gas, the cooker nozzle suitable for the system used in the respective country comes with the equipment.

Conversion to other type of gas is described in the installation instructions in detail.

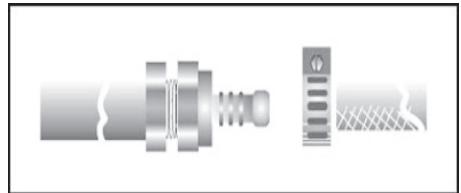
INSTALLATION OF YOUR EQUIPMENT. LIQUEFIED PETROLEUM GAS CONNECTION

Make sure the gas hose and gas pressurereducing valve you will use for the cooker should be stamped as TSE-certificated.

Attach the gas supply hose to the hose nozzle behind the cooker and tighten it by use of sheet clamp and screwdriver, "Figure 6", and make sure it is firmly tightened. Gas hose of the cooker should not be longer than 1250mm.

Pressure of the pressure-reducing valve to be used should be 300mmSS 1.5kg/h and TSE-certificated. Do not allow intervention by any person. Before operating it, make use the system does not leak gas.

Figure 6



Sealing Control:

Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and apply soap solution on the point of connection to check for gas leakage.

⚠ Never conduct this test by flame.

Built - in cooker**FAILURE. THINGS TO BE PERFORMED IN CASE OFFAILUR**

Repair of electric and gas equipment should be performed by our authorized service centers only.

Any wrong and faulty repair would pose danger for the user.

If the supply cord gets damaged, this cord should be replaced by the manufacturer or its service agency or an equivalently competent person to prevent occurrence of any dangerous condition.

IF THE BURNER DOES NOT BURN AFTER A NUMBER OF THE COOKER BURNS OUT AFTER IT BURNS? OF ATTEMPTS?

- Control whether the burner apparatus has been installed correctly;
- Gas stop cock should be open;
- Burner apparatus should be clean and dry;
- Flame holes should be unobstructed and dry;
- Home electric fuse should be on.
- Furthermore, call our customer services and authorized service center. You may ignite your cooker by use of a match. Refer to the section "Operation in case of Power Failure".
- Make sure the burner lid was positioned correctly.

If the electric ignition system (lighted of the cooker's burner apparatus does not operate:

- Control whether there is any food remnant between the ignition electrode and burner lid. Remove them off completely. The ignition electrode should be dry.

If the flame changes color suddenly?

- Control whether the burner apparatus was mounted correctly.

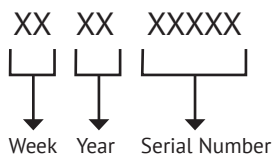
Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

Gas cooktops	Changes in the structure of the coating of cast iron cooking grids, due to improper care of the product
	Changes in the structure of the coating of flame tamers and reflectors of gas burners
	Changes in flame color when using the product, which is related to the quality of incoming gas
	Whistling and other inappropriate sounds related to the pressure of gas incoming from the gas distribution line
	Discoloration of desktop surface at the base of the burner

**SECTION 7.****INFORMATION ABOUT THE TRANSPORTATION**

- If you need to transport it:
 - Keep its original box;
 - Transport it in its original box and comply with the handling symbols on the box. If its original box is not available:
 - Attach the gas caps and grates to the burner tray by use of tape;
 - For electric cooker versions, cover the electric burning parts by bubble nylon or thick cardboard;
 - Take precaution against any impact to the outer surfaces of your product. Do not place any load on it;
 - Keep your product in parallel to the ground (the top of it to be up) during transport.

Built - in cooker**SERIAL NUMBER:****MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@kuppersberg.ru

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.

Made in Turkey



Встраиваемая варочная панель



СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	52
РАЗДЕЛ 2.	ПОДГОТОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ.....	54
РАЗДЕЛ 3.	НА ЧТО НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	57
РАЗДЕЛ 4.	ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК.....	58
РАЗДЕЛ 5.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА.....	59
РАЗДЕЛ 6.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА И УСТАНОВКА НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	60
РАЗДЕЛ 7.	ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ	71



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

«Наша цель - предоставить Вам максимальное количество преимуществ при эксплуатации варочной панели, произведенной на современном оборудовании и прошедшей тщательный контроль качества.

Поэтому мы рекомендуем тщательно изучить настоящее руководство перед началом эксплуатации варочной панели и сохранить его для последующих обращений».



ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ К ЛИЕНТОВ

Отдел обслуживания клиентов

В случае возникновения неисправности, которую Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в отдел обслуживания клиентов по соответствующему номеру телефона.

При этом будьте готовы сообщить наименование модели и серийный номер оборудования. Их можно найти в руководстве по эксплуатации и на паспортной табличке.

Уважаемый покупатель!

К Вашим услугам телефон бесплатной горячей линии для потребителей.

Воспользовавшись данной услугой, можно получить информацию по следующим вопросам, а также оставить сообщение.

Позвонив по указанному номеру, можно узнать номер телефона уполномоченного дилера или ближайшего авторизованного центра, в который следует обращаться для устранения неисправностей.

Встраиваемая варочная панель

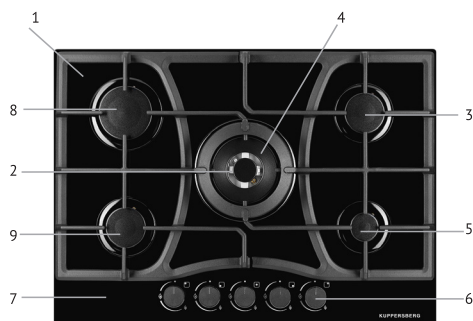


РАЗДЕЛ 1.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАСТОЛЬНОЙ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

Встраиваемая варочная панель, работающая на сжиженном нефтяном газе или природном газе (4 конфорки или 4+1)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Решетка варочной панели | 6. Кнопки управления газовыми горелками |
| 2. Искровой воспламенитель | 7. Верхний поддон варочной панели |
| 3. Полубыстрая конфорка | 8. Быстрая конфорка |
| 4. WOK конфорка | 9. Крышка горелки |
| 5. Вспомогательная конфорка | |



Встраиваемая варочная панель

Модель	Тип газа & давление	Тепловая мощность и размер отверстия (мм)				
		Поверхность	Вспомогательная	Полубыстрая	Быстрая	WOK конфорка
FG 63	G20, G30	стекло	1 кВт	2 кВт		3,8 кВт
FS 63 Ant	G20, G30	эмаль	1 кВт	2 кВт		3,8 кВт
FS 63 X	G20, G30	нерж. сталь	1 кВт	2 кВт		3,8 кВт
FS 65 Ant	G20, G30	эмаль	1 кВт	2 кВт	2,5 кВт	3,8 кВт
FS 65 X	G20, G30	нерж. сталь	1 кВт	2 кВт	2,5 кВт	3,8 кВт
FG 65	G20, G30	стекло	1 кВт	2 кВт	2,5 кВт	3,8 кВт
FS 73 X	G20, G30	нерж. сталь	1 кВт	2 кВт	2,5 кВт	3,8 кВт
FG 73	G20, G30	стекло	1 кВт	2 кВт	2,5 кВт	3,8 кВт

Встраиваемая варочная панель



РАЗДЕЛ 2.

ПОДГОТОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ

Рисунок 1



Рисунок 2

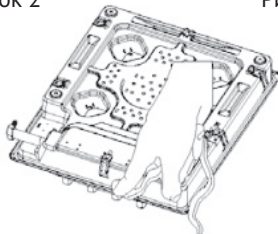


Рисунок 3

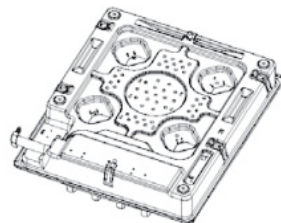


Рисунок 4

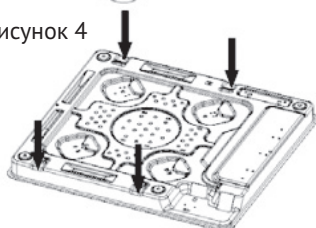


Рисунок 6



Рисунок 5

Точки крепления для фиксирующих зажимов



УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для предотвращения попадания пролитой жидкости под варочную панель изделие комплектуется уплотнителем. Для его установки соблюдайте указания, приведенные на рисунках выше. Переверните варочную панель и удалите защитную ленту с резинового уплотнения; оба его конца должны соединиться. При помощи винтов установите фиксирующие зажимы, как показано на Рисунке 5.

А затем установите варочную панель в отверстие в столешнице.

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ СТЕКЛЯННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Рисунок 1



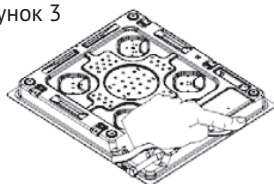
Переверните извлеченную из упаковки и помещенную в пенопласт варочную панель, нанесите силиконовое уплотнение.

Рисунок 2



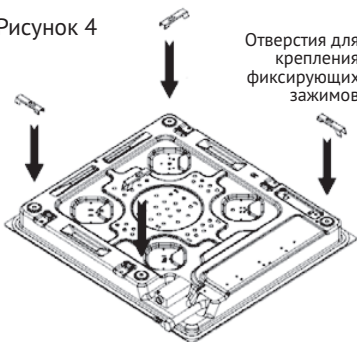
Нанесите силиконовое уплотнение на стеклянную поверхность.

Рисунок 3



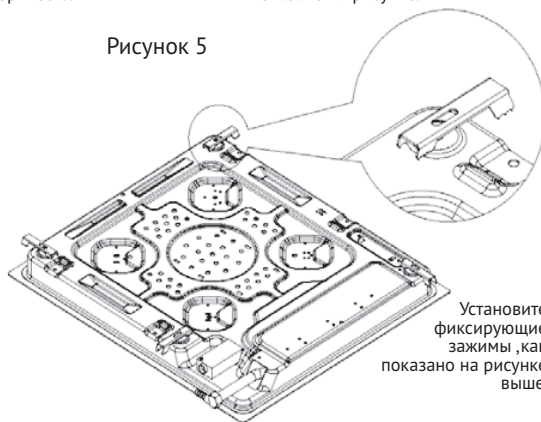
Нанесите силиконовое уплотнение по периметру варочной панели, как показано на рисунке.

Рисунок 4



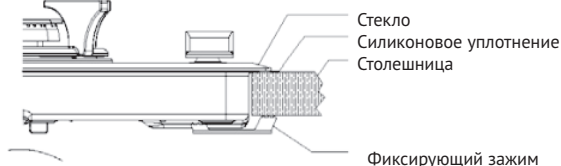
Отверстия для крепления фиксирующих зажимов

Рисунок 5



Установите фиксирующие зажимы, как показано на рисунке выше.

Рисунок 6



Внешний вид установленной варочной панели должен соответствовать показанному на рисунке.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для предотвращения попадания пролитой жидкости под варочную панель изделие комплектуется уплотнителем. Для его установки соблюдайте указания, приведенные на рисунках выше. Переверните варочную панель и удалите защитную ленту с резинового уплотнения; оба его конца должны соединиться. При помощи винтов установите фиксирующие зажимы, как показано на Рисунке 5.

А затем установите варочную панель в отверстие в столешнице.

Встраиваемая варочная панель

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Размеры выреза столешницы для установки варочной панели приведены на Рисунке 1. В выполненное по указанным размерам отверстие в столешнице установите предварительно подготовленную варочную панель.

При установке варочной панели над встроенным духовым шкафом оставьте соответствующий зазор, размеры которого указаны на Рисунках 3 и 4, между духовым шкафом и варочной панелью с целью обеспечения циркуляции воздуха.

Рисунок 1

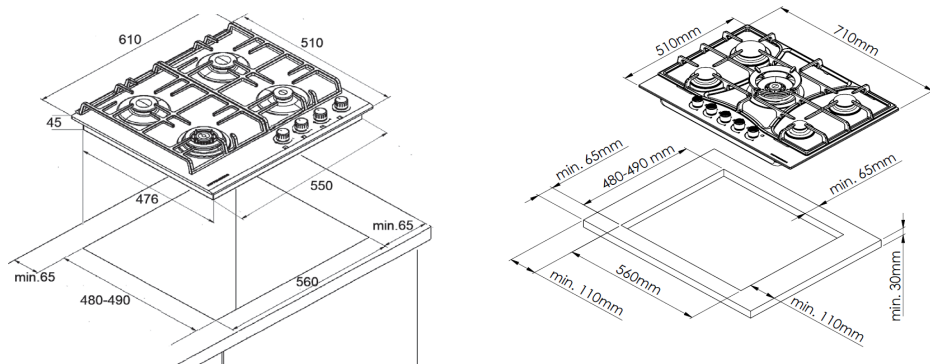


Рисунок 2

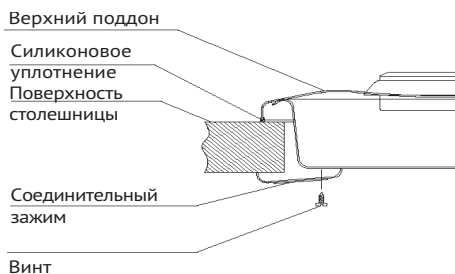


Рисунок 3

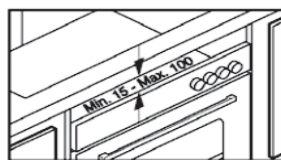
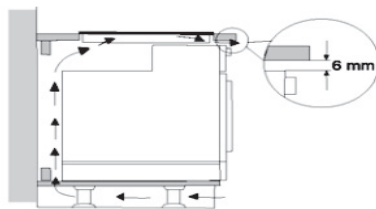


Рисунок 4



Выложите силиконовое уплотнение по краям варочной панели (Рисунок 1). Закрепите панель по нижнему краю рабочей поверхности с помощью зажимов и винтов (Рисунок 2).



РАЗДЕЛ 3.

НА ЧТО НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Установите изделие таким образом, чтобы шнур питания доходил до розетки. Сетевое напряжение изделия составляет 220 В.

Вилку с заземлением следует непременно использовать с заземленной розеткой.

⇒ Наши изделия в зависимости от модели (по выбору) работают на сжиженном нефтяном газе или природном газе.

⇒ Обратитесь в авторизованный сервисный центр для того, чтобы подключить ваше изделие к сжиженному нефтяному газу или природному газу.

⇒ Подключение к сети и установка заземления должны выполняться квалифицированным электриком.

⇒ Наша компания не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникающие в результате несоблюдения приведенных выше инструкций.

⇒ При работе варочной панели на сжиженном нефтяном газе используйте редукционный клапан из нержавеющей стали TSE 300мм SS с давлением на выходе 1,5 кг/ч.

Подключите изделие к баллону со сжиженным нефтяным газом при помощи короткого пластмассового шланга, обеспечивая герметичность.

Подключите изделие к вентилю природного газа при помощи спирального шланга, обеспечивая герметичность.

В целях безопасности длина

используемого шланга не должна превышать 125 см.

При установке изделия обратите внимание на то, чтобы газовый шланг или шнур питания не оставались под корпусом.

Не прокладывайте их рядом с горелками во избежание повреждения изоляции кабеля.

⚠ При повреждении шнура питания замените его в ближайшем авторизованном сервисном центре.

После выполнения газового подключения не перемещайте изделие дальше, чем позволяет длина газового шланга. Любое усилие может вызвать утечку газа в точке подключения шланга.

Не используйте электрическую варочную панель без посуды.

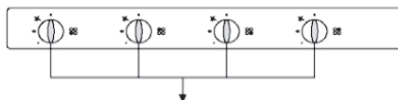
Детали из нержавеющей стали вокруг электрической варочной панели могут изменить ее цвет вследствие нагрева. Это не является препятствием к ее применению. Для того чтобы подготовить изделие к использованию сначала следует подготовить место установки и выполнить электрическое подключение. Затем вызвать уполномоченного специалиста по обслуживанию.

⚠ Примечание: Перед эксплуатацией оборудования удалите защитную пленку с внутренней поверхности.

Встраиваемая варочная панель



РАЗДЕЛ 4.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК

Кнопки управления газовыми горелками

Кнопки управления газовыми горелками

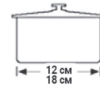
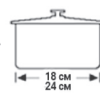
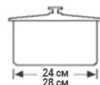
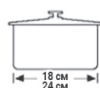
Кнопки управления газовыми горелками оснащены специальными защитными устройствами. Для подачи потока газа посредством кнопок слегка нажмите на них и поверните влево. Для обеспечения максимально эффективной работы газовых варочных панелей следите за размером посуды, устанавливаемой на них. Для этой цели см. рисунок ниже.



Система поджига

Изделие имеет два вида поджига в зависимости от модели. Если система поджига приобретенного изделия управляется внешней кнопкой, слегка нажмите на кнопку горелки, которую хотите включить, и поверните ее влево по направлению против часовой стрелки, чтобы обеспечить подачу газа. Сразу после включения кнопки нажмите на кнопку поджига и удерживайте ее до появления пламени. После воспламенения отпустите кнопку поджига. Повторять такую процедуру следует каждый раз. Если изделие оснащено газовой кнопкой с воспламенителем (как показано на рисунке выше), слегка нажмите на кнопку и поворачивайте ее влево до положения, которому соответствует символ поджига. Запальник начнет воспламенять горелки. Пока работает запальник, осуществляется поджиг горелок. Как только произойдет поджиг, поверните кнопку до положения, соответствующего изображению Большого или Маленького пламени, чтобы определить положение горелки.

Поджиг прекратится, и продолжится горение. Если поджиг не произошел, повторите процедуру до его осуществления.





РАЗДЕЛ 5.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Очистка газовых варочных панелей

1. Перед выполнением очистки отключите изделие от сети.

2. Изделие выполнено таким образом, что убежавшие во время приготовления пищи жирные жидкости не проникают под столешницу. Снимите решетки с варочной панели для того, чтобы очистить поддон для горелок. Эмалированные детали и детали из нержавеющей стали промойте водой с мылом и вытрите сухой салфеткой.

3. Головки газовых горелок и решетки промойте водой с мылом и вытрите сухой салфеткой.

4. Не оставляйте на варочной панели жирные и кислые вещества, например, лимон.

5. Будьте внимательны при использовании очищающих средств. Они не должны содержать абразивные частицы, которые могут поцарапать эмалированные поверхности и поверхности из нержавеющей стали. Решетки варочной панели можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание

⇒ Не используйте посудомоечные машины для мытья головок и крышек газовых горелок.

⇒ Если невозможно удалить загрязнения и пятна с головок горелок, воспользуйтесь очищающими средствами для металлических поверхностей в соответствии с их инструкциями.

⇒ Промойте и вытрите насухо головки и крышки газовых горелок, после чего убедитесь в том, что они правильно установлены на свои места.

⇒ Со временем вследствие выделения тепла поверхности поддонов для горелок, выполненные из нержавеющей стали, могут изменить цвет вблизи горелок.

⇒ Запрещается использовать чистящие средства, содержащие кислоту или хлор, для очистки поверхностей из нержавеющей стали и алюминия. Используйте жидкое (неабразивное) моющее средство и мягкую салфетку.

⚠ Запрещается использовать представленные ниже материалы для очистки варочной панели.





РАЗДЕЛ 6.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА И УСТАНОВКА НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Предварительная подготовка и установка варочной панели, работающей на сжиженном нефтяном газе (опционально).

Если варочная панель предназначена для подключения к сжиженному нефтяному газу (баллону), то она оснащена шлангом для подключения к сжиженному нефтяному газу (баллону). Запрещается располагать газовый шланг варочной панели вокруг горячих поверхностей. Опустите конец пластмассового шланга, который будет использоваться для соединения варочной панели и редукционного клапана на сжиженном нефтяном газе на 1 минуту в кипящую воду для того, чтобы размягчить его, а затем закрепите его на своем месте. Прочно затяните зажим. Выполните такую же процедуру для другого конца шланга и прикрепите его к редукционному клапану сжиженного нефтяного газа. Подключите изделие к вентилю сжиженного нефтяного газа (баллона) таким образом, чтобы не допустить утечек.

Проверьте уплотнение. В целях безопасности длина используемого пластмассового шланга не должна превышать 125 см. Изделие подключено к сжиженному нефтяному газу (баллон). При эксплуатации варочной панели на сжиженном нефтяном газе используйте редукционный клапан из нержавейки.

⚠ Внимание!

Запрещается использовать зажигалку или спички с целью контроля утечки газа
Контроль уплотнения:

Убедитесь в том, что кнопки выключены, а баллон закрыт. Для контроля утечки газа нанесите мыльный раствор на оконечную точку подключения шланга. При наличии утечки газа мыльный раствор начнет пузыриться. В этом случае снова проверьте газовое подключение.

вещей стали 300 мм SS с давлением на выходе 1,5 кг/ч и сертификатом соответствия TSE. Для подключения варочной панели к природному газу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Предварительная подготовка и установка варочной панели, работающей на природном газе (опционально).

Если варочная панель предназначена для работы на природном газе, то она оснащена шлангом для подключения к природному газу. Подключите газовый шланг варочной панели к вентилю природного газа, не допуская его деформации. Проверьте уплотнение. В целях безопасности длина используемого спирального шланга

не должна превышать 125 см. Для подключения варочной панели к сжиженному нефтяному газу (баллону) обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Размещение варочной панели:



РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым применением внимательно изучите руководство по эксплуатации. Таким образом, Вы обеспечите свою защиту и защиту Вашего оборудования.

Пользоваться оборудованием можно только после его установки. Только в этом случае исключается опасность соприкосновения с деталями под напряжением.

Используйте настоящее оборудование только для приготовления пищи. Использование его в каких-либо других целях запрещено и может быть опасным. Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного и ненадлежащего использования вопреки рекомендациям.

Не используйте настоящее оборудование для обогрева помещения.

Вследствие выделения высокого уровня тепла существует вероятность возгорания предметов и материалов, расположенных рядом с оборудованием.

При использовании газовой варочной панели в окружающую среду выделяется тепло и влага. По этой причине убедитесь в том, что в помещении хорошая вентиляция, или отверстия для естественной вентиляции открыты, или установлена механическая вентиляция, например, вытяжка.

В случае интенсивного использования варочной панели в течение продолжительного периода времени необходимо оставлять окно открытым или включать вытяжку на полную мощность с целью обеспечения достаточной вентиляции.

Используйте изделие в помещении с хорошей вентиляцией.

Поджиг газовых горелок осуществляйте только после установки всех деталей.

Не зажигайте газовые горелки до того, как установите посуду. Существует вероятность возникновения повреждений или возгорания вытяжки над газовой варочной панелью вследствие высокой температуры пламени.

Не используйте посуду, диаметр дна которой отличается от указанного. (См. раздел «посуда для приготовления пищи») Если диаметр кастрюли или сковороды очень маленький, возникает вероятность ее опрокидывания.

Если диаметр очень большой, то горячие газы, отходящие ото дна кастрюли, могут повредить рабочую поверхность, покрытие стенок или не жаропрочные детали оборудования. Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные подобными факторами.

Не размещайте рядом с газовой варочной панелью легковоспламеняющиеся предметы и материалы.

⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ: Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ДЕТИ ДОМА

Руководство по эксплуатации предназначено для лиц такого возраста, которые способны понять представленную в нем информацию. Дети не могут должным образом оценить опасность, связанную с использованием варочной панели.

По этой причине не оставляйте детей без присмотра.

Дети старшего возраста могут пользоваться варочной панелью только после того, как взрослые расскажут им о безопасной эксплуатации и опасностях, связанных с ненадлежащим использованием варочной панели.

Никогда не разрешайте детям играть с варочной панелью.

Во время эксплуатации варочная панель нагревается, а после отключения еще остается горячей в течение некоторого времени. Не подпускайте детей к варочной панели до тех пор, пока она не остынет, во избежание получения ожогов.

Не оставляйте какие-либо предметы на варочной панели или на задней ее части, так как они могут привлечь внимание детей. И они могут влезть на варочную панель для того, чтобы их взять. Опасность получения ожогов!

Следите за тем, чтобы дети не опрокинули кастрюли или сковороды. Опасность получения ожогов и обваривания! С целью снижения уровня опасности можно установить специ-

альный защитный экран по краю варочной панели.

Упаковочные материалы, такие как пленка и пенопласт, представляют опасность для детей. Опасность удущья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или вывезите их из дома в максимально короткий срок.

Неиспользуемые газовые и электрические соединения оборудования следует отключить, а кабели убрать, чтобы они не представляли опасности.

Настоящее оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными и когнитивными недостатками, а также с недостатком опыта и знаний.

Не позволяйте детям играть с оборудованием.

Доступные поверхности могут быть высокими; будьте осторожны.

Оборудование не оснащено внешним таймером и пультом дистанционного управления.

РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ЗАЩИТА ОБОРУДОВАНИЯ

Не допускайте падения каких-либо предметов или посуды на эмалированную поверхность. Даже предметы с небольшим весом, такие как солонка с дырочками, могут явиться причиной трещин или сколов на эмалированной керамической поверхности.

Не используйте посуду с очень тонким дном; не оставляйте пустую посуду на варочной панели; однако с разрешения производителя вы можете это делать. При несоблюдении представ-

ленных инструкций существует вероятность повреждения варочной панели.

Запрещается использовать оборудование для очистки паром под давлением. С одной стороны, пар может проникнуть в детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. А с другой, пар под давлением может повредить поверхности и конструктивные элементы варочной панели. Производитель не несет ответственность за подобного рода повреждения.

ЗАЩИТА ОТ ОЖОГОВ И ОБВАРИВАНИЯ

Во время эксплуатации варочная панель сильно нагревается, а после отключения еще остается горячей в течение некоторого времени. Не прикасайтесь к варочной панели до тех пор, пока она не остынет. Не разрешайте детям подходить к ней.

При работе с горячей варочной панелью пользуйтесь термозащитными перчатками, прихватками и подобными предметами. Следите за тем, чтобы салфетки не загорелись. По этой причине не используйте слишком большие прихватки или салфетки.

Кроме того, не используйте влажные или мокрые салфетки. Так как мокрые салфетки быстро пропускают тепло, существует вероятность получения ожога рук.

Не разогревайте на варочной панели закрытые контейнеры, например, консервные банки. Банка может взорваться вследствие избыточного давления. Опасность получения травмы и обваривания!

Не используйте настоящее оборудование в качестве столешницы. При непреднамеренном включении варочной панели или вследствие остаточного тепла предметы, находящиеся на варочной панели, могут нагреться, расплавиться или воспламениться в зависимости от материала, из которого они изготовлены.

Не накрывайте варочную панель салфетками или защитной пленкой.

При непреднамеренном включении варочной панели существует вероятность возникновения пожара.

Встраиваемая варочная панель

РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ЗАЩИТА ОБОРУДОВАНИЯ

Сразу же вытирайте с поверхности варочной панели пролитое масло и прочие легковоспламеняющиеся (пищевые) материалы. В противном случае существует вероятность возникновения пожара!

При использовании для приготовления пищи кипящего масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Кипящее масло может воспламениться и привести к возгоранию вытяжки. Опасность возникновения пожара!

И все же, если кипящее масло воспламенилось, никогда не пытайтесь потушить его водой! Потушите пламя крышкой сковороды, плотной влажной салфеткой или чем-то похожим.

Запрещается готовить какую-либо пищу с использованием огня под вытяжкой (например, банановое фламбе). Огонь может привести к возгоранию вытяжки.

Следите за тем, чтобы пламя от горелки не распространялось по дну сковороды.

РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ЕСЛИ ОБОРУДОВАНИЕ ВЫШЛО ИЗ СТРОЯ

Сразу же вытирайте с поверхности варочной панели пролитое масло и прочие легковоспламеняющиеся (пищевые) материалы. В противном случае существует вероятность возникновения пожара!

При использовании для приготовления пищи кипящего масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Кипящее масло может воспламениться и привести к возгоранию вытяжки. Опасность возникновения пожара!

И все же, если кипящее масло воспламенилось, никогда не пытайтесь потушить его водой! Потушите пламя крышкой сковороды, плотной влажной салфеткой или чем-то похожим.

Запрещается готовить какую-либо пищу с использованием огня под вытяжкой (например, банановое фламбе). Огонь может привести к возгоранию вытяжки.

Следите за тем, чтобы пламя от горелки не распространялось по дну сковороды.

ЗАЩИТА ОТ ПРОЧИХ ВИДОВ ОПАСНОСТИ

При использовании розетки вблизи варочной панели следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячей варочной панелью. В противном случае изоляция кабеля может повредиться. Опасность поражения электрическим током!

Всегда прогревайте продукты в достаточной степени. Любые бактерии, содержащиеся в продуктах питания, могут быть уничтожены при обработке достаточным количеством тепла в течение определенного времени.

Не используйте пластмассовую посуду или алюминиевую фольгу. От вы-

сокой температуры они могут расплавиться и привести к пожару!

Если под варочной панелью находится ящик, не храните в нем легковоспламеняющиеся спреи, жидкости и прочие горючие материалы. Если в ящике находится лоток для столовых приборов, он должен быть выполнен из термостойкого материала.

Если варочная панель не использовалась длительный период времени, очистите ее перед повторной эксплуатацией и обратитесь к специалисту по обслуживанию с целью проверки ее работоспособности.

ЭФФЕКТИВНАЯ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Упаковка играет важную роль в защите оборудования при транспортировке. Так как упаковка выполнена из переработанного материала, то потребление сырьевого материала и образование отходов снижается. Обратитесь в местные органы власти, чтобы узнать, куда отправить этот повторно используемый материал.

Утилизация старого оборудования

Старое электрическое и электронное оборудование может содержать детали, которые можно использовать повторно.

Кроме того, оно может содержать детали, которые наносят вред окружающей

среде, и, следовательно, должны отправляться в центры утилизации.

Поэтому никогда не выбрасывайте старое неиспользуемое оборудование.

Вместо этого отправляйте такое оборудование в центры, указанные местными органами власти, с целью повторного использования содержащихся в нем электрических и электронных деталей.

С целью обеспечения безопасности детей храните старое оборудование в соответствующем месте перед вывозом его из дома. Информацию об этом см. в разделе «Рекомендации и указания по безопасности» настоящего руководства по эксплуатации.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сохраните руководство по эксплуатации и, в случае необходимости, передайте его следующему владельцу оборудования.

Металлические детали варочной панели обработаны специальным защитным составом. При первом нагреве вы можете почувствовать запах. Дым и запах при первом использовании - временное явление.

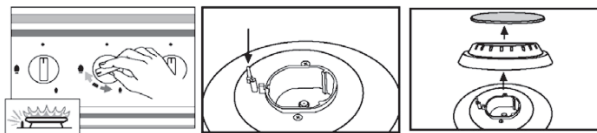
Не считайте его неисправностью или ошибкой подключения.

Первая очистка и первый нагрев

Очистите оборудование перед первым применением так, как описано ниже:

Промойте съемные детали газовой варочной панели моющим средством, тщательно вытрите насухо и установите на место.

РАБОТА СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Система безопасности «газ-контроль» (Если изделие оснащено системой безопасности «газ-контроль»)

Система безопасности «газ-контроль» используется для каждой горелки с целью предотвращения утечки газа, которая может возникнуть в результате затухания пламени пролитой жидкостью или непреднамеренного открытия газового вентиля детьми.

Нажмите кнопку и поверните ее по направлению против часовой стрелки. Нач-

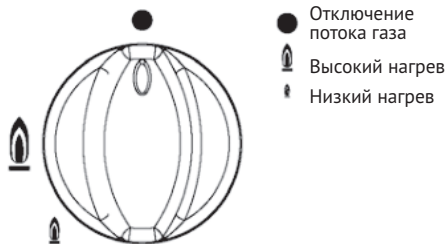
нется последовательный автоматический поджиг.

После воспламенения горелок нажмите кнопку до упора и удерживайте в течение 5 секунд; термопара будет приведена в действие после распознавания пламени и поступления газа. При затухании пламени по причине пролитой жидкости или любой другой газ будет выделяться еще в течение короткого периода времени, а затем система автоматически отключится.

Встраиваемая варочная панель

ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ВКЛ./ВЫКЛ. НАСТРОЙКА

Зажгите горелку при помощи электроподжига и установите уровень пламени.



Включения горелки осуществляется путем нажатия и поворота кнопки влево, выключение - путем поворота кнопки вправо. Существует вероятность повреждения деталей оборудования, если:

- включение оборудования осуществляется без нажатия кнопки;
- включение оборудования осуществляется путем вращения кнопки вправо;
- выключение оборудования осуществляется путем вращения кнопки влево.

Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие в результате подобной неправильной эксплуатации.

Вкл./Выкл. Настройка

➤ Нажмите кнопку «on» (вкл) и поворачивайте ее влево к изображению Большого пламени.

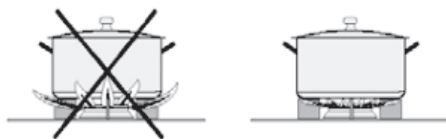
➤ А затем, не нажимая на кнопку «on» (вкл), поверните ее к изображению Маленького пламени.

➤ Отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна кастрюли.

Так как температура внешней части газового пламени выше, чем в центре, концы пламени должны оставаться под кастрюлей. Пламя, выходящее за пределы дна кастрюли, отдает излишнее тепло, приводя к нагреву ручек кастрюли.

Выключение варочной панели:

Поверните вправо кнопку «вкл» варочной панели. Подача газа прекратится, и пламя погаснет.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЯХ

Горелка	Минимальный диаметр дна кастрюли/сковороды см.
Маленькая	12
Большая	14
	Максимальный диаметр дна кастрюли/сковороды см.
Маленькая	22
Большая	24

☞ Выбирайте посуду для приготовления пищи, например, кастрюлю и сковороду, в соответствии с размерами горелок.

Большой диаметр=большая горелка

Маленький диаметр=маленькая горелка

☞ Рекомендуется использовать широкие и низкие кастрюли вместо узких и высоких. Такие кастрюли нагреваются гораздо быстрее.



☞ Купите кастрюли с толстым дном, так как в них лучше распределяется тепло. Кастрюли с тонким дном поглощают большое количество тепла в одной точке, и тепло распределяется в них неравномерно. Поэтому в них необходимо часто перемешивать пищу.

☞ На газовой варочной панели можно использовать жаропрочную посуду.

☞ Обратите внимание на то, что при покупке кастрюли или сковороды указывается диаметр не дна, а верхней части.

☞ Придерживайтесь размеров, указанных в таблице. Если размер дна очень маленький, кастрюля или сковорода может стоять непрочно на варочной панели. Если диаметр верхней части очень большой, горячие газы, выходящие снизу, могут повредить любые предметы, материалы или близлежащие стены, покрытые панелями и не устойчивые к воздействию тепла. Поэтому производитель не несет ответственность за любые возникшие повреждения.

☞ По возможности готовьте в посуде с закрытыми крышками. Таким образом, будет предотвращено излишнее потребление тепла.



Решетка должна прочно войти в указанные пазы. В противном случае она будет находиться под наклоном. И это может привести к опрокидыванию посуды.

Встраиваемая варочная панель

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендуется выполнять очистку варочной панели после каждого использования. Для этого дайте варочной панели остыть.

Запрещается использовать оборудование для очистки паром под давлением.

Пар под давлением может повредить поверхности и конструктивные элементы варочной панели. Производитель не несет ответственность за подобного рода повреждения.

Не используйте для очистки острые конечные предметы.

Не используйте указанные ниже материалы, так как они могут повредить поверхность варочной панели:

Песок, материалы, содержащие гидрокарбонат натрия/щелочь, кислоты или хлор, спреи для гриля или духового шкафа, моющие средства для посудомоечной машины, средства для удаления пятен и ржавчины, порошкообразные моющие средства, жидкие чистящие средства, содержащие частицы, жесткие губки/щетки.

С течением времени крышка горелки станет матовой. Это нормальное явление, не требующее каких-либо действий.

⇒ Протрите детали горелки влажной салфеткой и вытрите насухо.

⇒ Протрите электрод воспламенителя и термопару хорошо отжатой салфеткой, а затем вытрите дочиста чистой салфеткой.

Воспламенитель на горелке не должен намокать, иначе он выйдет из строя.

Вытирать варочную панель насухо необходимо после каждой влажной очистки.

Таким образом, будет удаляться известь, которая могла образоваться на варочной панели.

Кнопки варочной панели

⇒ Поднимите решетки.

⇒ Очистите решетки и кнопки варочной панели хлопчатобумажной салфеткой, смоченной в горячей воде. При сильном загрязнении погрузите их на некоторое время в горячую воду для того, чтобы размягчить.

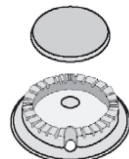
⇒ Затем протрите все детали чистой салфеткой и вытрите насухо.

Горелка После того как варочная панель остынет, можно снять и очистить детали горелок.

Извлечение и очистка деталей горелок осуществляется следующим образом:

⇒ Извлеките все подвижные детали и промойте их горячей водой. Затем вытрите насухо.

⇒ Убедитесь в том, что отверстия для пламени полностью высушены.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ. ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Газовое подключение или переход на какой-либо другой вид газа должен осуществлять только высококвалифицированный специалист, который несет ответственность за безупречное выполнение данной процедуры.

После выполнения газового подключения убедитесь в том, что газовый вентиль находится в легкодоступном месте.

В газовой службе уточните тип подаваемого газа и сравните с информацией, указанной на паспортной табличке оборудования.

Оборудование пригодно для работы с природным газом и сжиженным нефтяным газом.

Настоящее оборудование предназначено для работы с природным газом и сжиженным нефтяным газом в зависимости от используемой системы.

Для перехода на другой тип газа форсунка варочной панели, подходящая для использования системы в соответствующей стране, поставляется в комплекте с оборудованием.

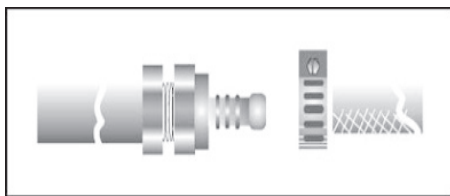
Подключение к другому типу газа подробно описано в инструкции по установке.

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЖИЖЕННОМУ НЕФТЯНОМУ ГАЗУ

Убедитесь в том, что используемые газовый шланг и редукционный клапан имеют сертификацию TSE. Соедините шланг для подачи газа с наконечником шланга, расположенным на задней стороне варочной панели, и затяните его при помощи зажима и шуруповерта, Рисунок 6. Убедитесь в том, что соединение затянуто прочно. Длина газового шланга варочной панели не должна превышать 1250 мм.

Используйте редукционный клапан из нержавеющей стали 300 мм SS с давлением на выходе 1,5 кг/ч и сертификатом TSE. Не допускайте вмешательства со стороны какого-либо лица. Перед эксплуатацией убедитесь в отсутствии утечек газа.

Рисунок 6



Контроль уплотнения:

Откройте редукционный клапан или вентиль природного газа и нанесите мыльный раствор на точку подключения для того, чтобы проверить утечку газа.

⚠ Запрещается выполнять данную проверку посредством пламени.

Встраиваемая варочная панель

НЕИСПРАВНОСТЬ. ЧТО НЕОБХОДИМО УЧЕСТЬ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Ремонт электрического и газового оборудования должен осуществляться только в авторизованных сервисных центрах.

Неправильный и некачественный ремонт представляет опасность для пользователя.

При повреждении сетевого шнура во избежание возникновения опасной ситуации он должен быть заменен производителем, специалистами сервисного центра или иным компетентным лицом.

ЕСЛИ ГОРЕЛКА НЕ ВОСПЛАМЕНЯЕТСЯ ПОСЛЕ РЯДА ПОПЫТОК? ЕСЛИ ГОРЕЛКА ЗАТУХАЕТ ПОСЛЕ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ?

⇒ Убедитесь в том, что горелка установлена надлежащим образом;

⇒ Вентиль подачи газа должен быть открыт;

⇒ Горелка должна быть сухой и чистой;

⇒ Отверстия для пламени должны быть не засоренными и сухими;

⇒ Предохранитель в электрошитке должен быть включен.

⇒ Кроме того, обратитесь в отдел обслуживания клиентов и авторизованный сервисный центр. Можно зажечь горелку при помощи спички. См. раздел «Эксплуатация при отключении электроэнергии»

⇒ Убедитесь в том, что крышка горелки установлена надлежащим образом.

Если система электроподжига варочной панели не работает:

⇒ Убедитесь в отсутствии остатков пищи между электродом воспламенителя и крышкой горелки. Удалите их полностью. Электрод воспламенителя должен быть сухим.

Если внезапно изменился цвет пламени?

⇒ Убедитесь в том, что горелка установлена надлежащим образом.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Газовые поверхно- сти	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуата- ции изделия
	Изменение структуры покрытия на рассекателях и отражателях газовых конфорок
	Изменение цвета пламени при работе изделия, которое связа- но с качеством поступающего газа
	Свист и иные посторонние звуки, связанные с давлением по- ступающего газа из газо-распределительной магистрали
	Изменение цвета поверхности рабочего стола у основания конфорки

**РАЗДЕЛ 7.****ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ**

При необходимости транспорти-
ровки:

⇒ Сохраните оригинальную упа-
ковку;

⇒ Осуществляйте транспортиров-
ку в оригинальной упаковке, следуя
символам, нанесенным на упаковку.

**Если оригинальная упаковка
недоступна:**

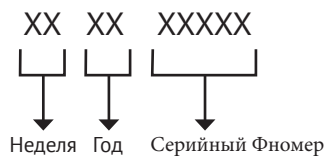
⇒ Прикрепите крышки газовых го-
релок и решетки к поддону с горелка-
ми при помощи липкой ленты.

⇒ Для электрических варочных
панелей накройте электрические
нагревающиеся элементы пузыр-
чатой пленкой или плотным карто-
ном.

⇒ Не допускайте каких-либо воз-
действий на внешние поверхности ва-
шего изделия. Не размещайте грузы на
нем.

⇒ При транспортировке изделие
должно располагаться параллельно
земле (верхняя

Встраиваемая варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
info@koppersberg.ru

Фирма-производитель оставляет за собой право
на внесение изменений в конструкцию, комплек-
тацию и дизайн приборов.

Сделано в Турции





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установкой дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шум и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.ru

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ
ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ
РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.**

➔ Kuppersberg
➔ www.kuppersberg.ru
➔ info@kuppersberg.ru