

USER MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FGC 63, FS 61, FG 61, FS 65, FG 65

TABLE TOP COOKER & BUILT - IN COOKER

**НАСТОЛЬНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
И ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

KUPPERSBERG



CONTENTS

SECTION 1. TECHNICAL CHARACTERISTICS OF YOUR COOKER..... 4

SECTION 2. INSTALLATION PREPARATIONS OF THE BUILT-IN COOKER.. 6

SECTION 3. THINGS TO BE CONDERED PRIOR TO USE OF YOUR COOKER AND SAFETY WARNINGS..... 9

SECTION 4. IDENTIFICATION OF THE CONTROL PANEL AND USE OF THE BURNERS..... 10

SECTION 5. MAINTENANCE AND CLEANING 11

SECTION 6. NITIAL PREPARATION AND INSTALLATION OF YOUR TABLE TOP COOKER..... 12

SECTION 7. INFORMATION ABOUT THE TRANSPORTATION..... 22



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.

SECTION 1. TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE TABLE TOP COOKER

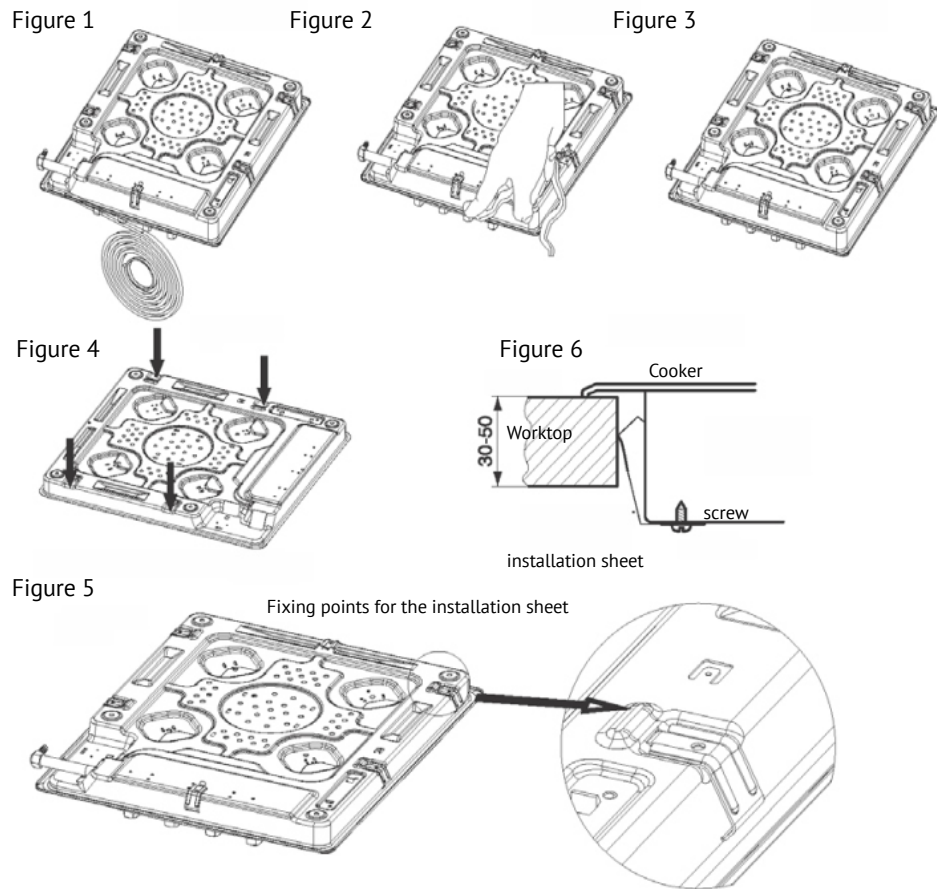
Liquefied petroleum gas or naturel gas fueled built-in cooker, 4+1 - burner (optional)

1. Cooker grate
2. Spark igniter
3. Normal burner
4. Strong burner
5. Ancillary burner
6. Gas burning control buttons
7. Cooker upper tray
8. Cooker lower tray
9. Burner lid

"Bek cinsi / Kategori	SABAF BURNER GAS CONSUMPTION							
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliary Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
Semi Rapid Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
Rapid Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW



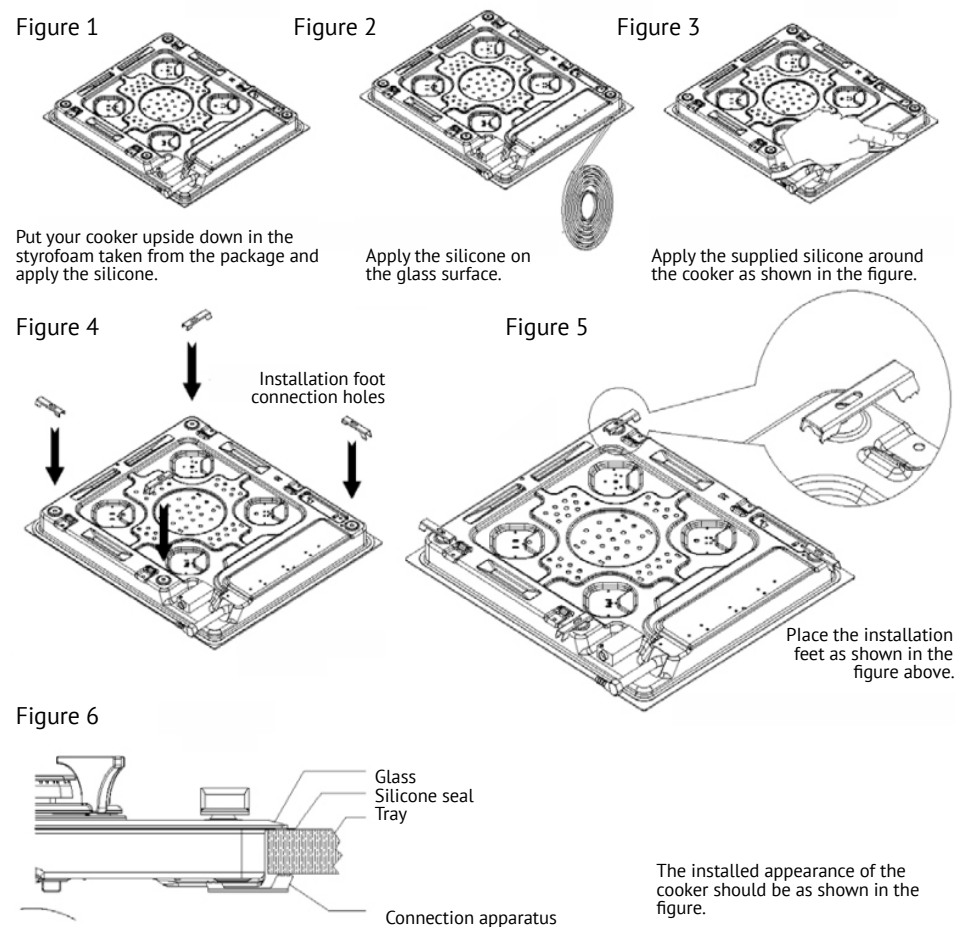
SECTION 2. INSTALLATION PREPARATIONS OF THE BUILT-IN COOKER



INSTALLATION OF 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



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 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

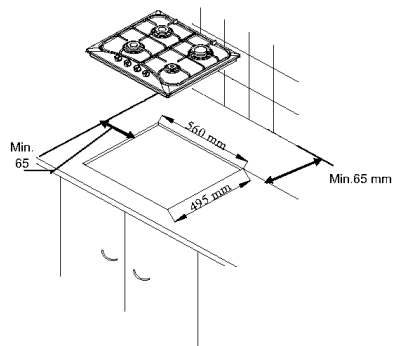
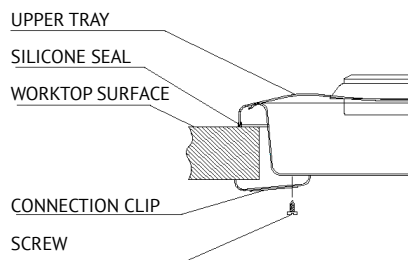


Figure 2

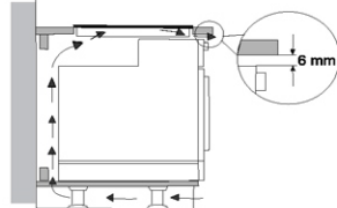


Please place the silicone seal along the edges of the cooker (Figure 1). Finally, you should fix it on the lower edges of the work surface by means of clamps and screws (Figure 2).

Figure 3



Figure 4



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.

the gas hose allows. Any forcing may cause gas leakage from the hose connections.

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

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

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

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

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

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.

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

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

When you use your cookers with liquefied petroleum gas, use pressure-reducing 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

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.

- 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 detergent) and clean with a soft cloth.

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

Note

- Do not wash the heads and caps of the gas-fueled cookers in the dishwasher.



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 bot 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 bum.

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 keepdndow 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 bum the gas-fueled cooker before placing a container on it. The range hood above the gas-fueled cooker may get damaged or bum 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.

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. folio 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

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 heat-resistant 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.

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.

Do not heat close containers such as tin cans on the cooker. The tin may burst due to overpressure and 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 burn 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.

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 flambé). 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

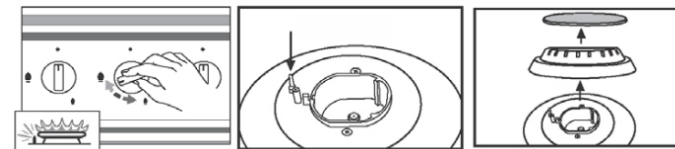
Keep the operating manual and, if required, deliver the same to the next owner of the equipment. Metal parts of the cooker are protected by a special material. You may feel a temporary smell in the first heating. The smell and smoke during the first use is temporary and do not deem it as any failure 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



Gas-cutting safety apparatus (If your product is equipped with a gas-cutting safety apparatus)

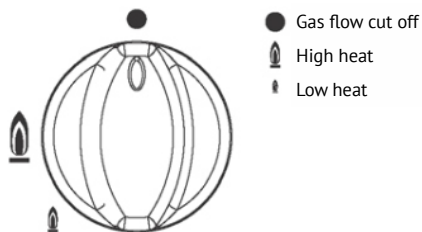
Gas-cutting safety apparatus is used for each burner to prevent any gas leakage that may occur as a result of extinguishment due to spill of liquid and accidental opening of the gas cocks by the children.

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

successively. After it burns, 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.

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.

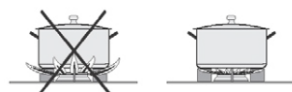
The manufacturing firm may not be held responsible for any failure that may arise from such misuse.

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 "X" 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.

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

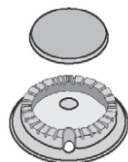
- Lift the grates.
- Clean the grates and buttons of the cooker with a sponge cloth and detergent hot water. In case of excessive dirt, keep them in hot water for a while to soften them.
- And then wipe all parts with a clean cloth and wipe dry.

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 careful 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.

Installation of Your Equipment. Liquefied petroleum gas Connection

Make sure the gas hose and gas pressure-reducing 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.

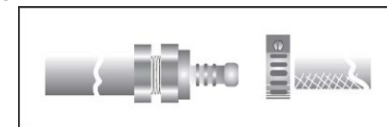
The equipment is suitable for natural gas and liquefied petroleum gas.

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.

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.

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 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.

**SECTION 7.
INFORMATION ABOUT THE TRANSPORTATION**

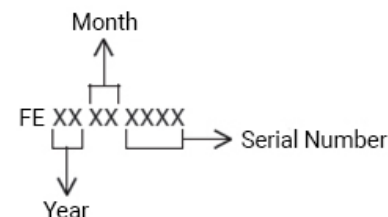
If you need to transport it:

- ⇒ 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.

DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER:**Manufacturers:**

FEMAS METAL SANAYI VE TICARET ANONIM SİRKETİ
Organize Sanayi Bölgesi 9. Cadde No:17 Melikgazi, Kayseri, Turkey

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
Made in Turkey

**СОДЕРЖАНИЕ**

РАЗДЕЛ 1.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	26
РАЗДЕЛ 2.	ПОДГОТОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ	29
РАЗДЕЛ 3.	НА ЧТО НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	31
РАЗДЕЛ 4.	ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК	32
РАЗДЕЛ 5.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	33
РАЗДЕЛ 6.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА И УСТАНОВКА НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	34
РАЗДЕЛ 7.	ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ	44

**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
КЛИЕНТОВ****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

РАЗДЕЛ 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАСТОЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

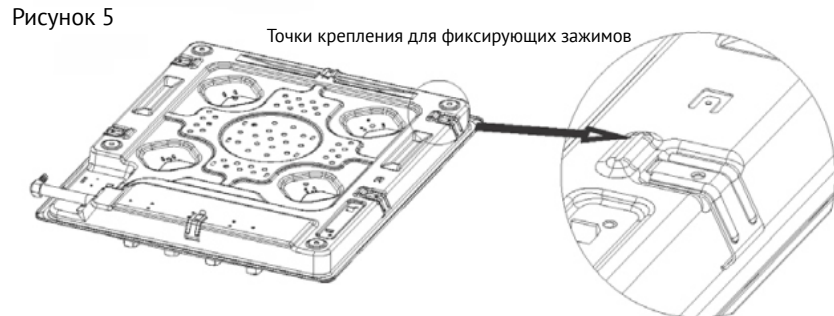
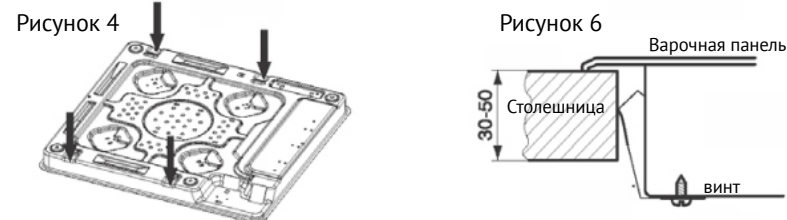
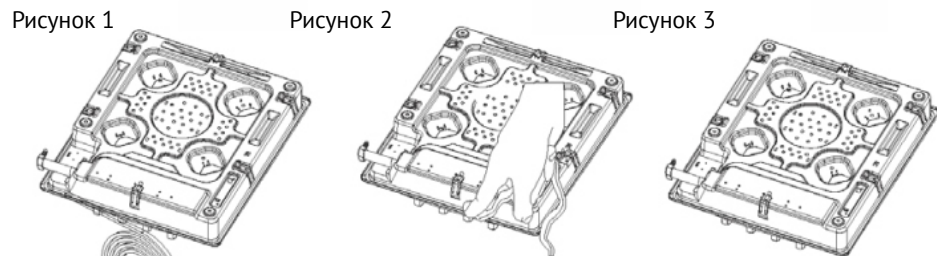
Встраиваемая варочная панель, работающая на сжиженном нефтяном газе или природном газе

1. Решетка варочной панели
2. Искровой воспламенитель
3. Обычная горелка
4. Интенсивная горелка
5. Вспомогательная горелка
6. Кнопки управления газовыми горелками
7. Верхний поддон варочной панели
8. Нижний поддон варочной панели
9. Крышка горелки



ТИП ГОРЕЛКИ	ТИП И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА							
	G20 13мбар	G20 20мбар	G20 25мбар	G25,3 25мбар	G30 30мбар	G30 37мбар	G30 50мбар	G31 37мбар
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	1,15 кВт	0,90 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт
ПОЛУБЫСТРАЯ	1,75 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,65 кВт	1,65 кВт	1,65 кВт	1,65 кВт
БЫСТРАЯ	2,80 кВт	2,90 кВт	2,90 кВт	2,80 кВт	2,80 кВт	2,50 кВт	2,80 кВт	2,80 кВт

РАЗДЕЛ 2. ПОДГОТОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ



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.

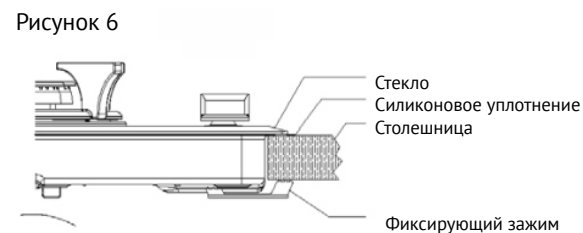
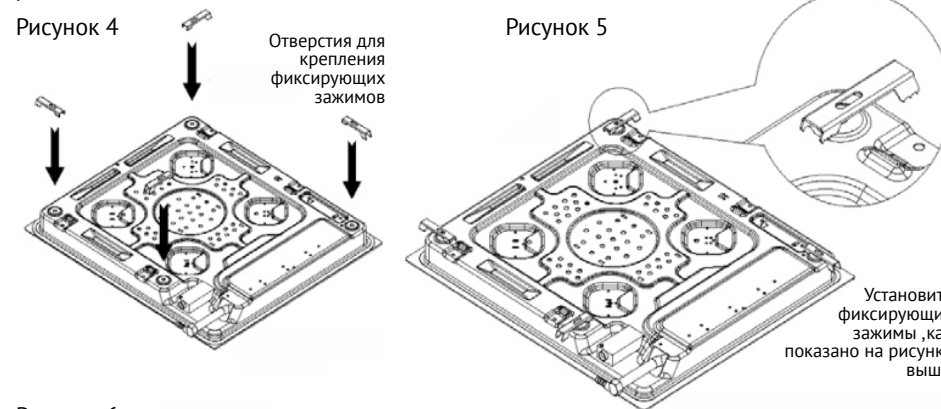
ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ СТЕКЛЯННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



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

Нанесите силиконовое уплотнение на стеклянную поверхность.

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



Установите фиксирующие зажимы, как показано на рисунке выше.

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.

УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ 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

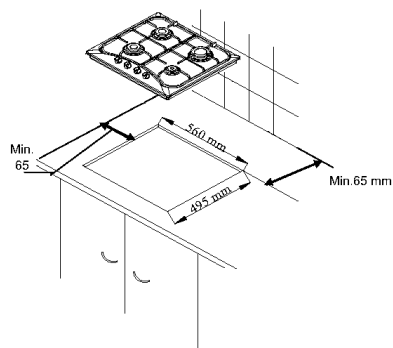
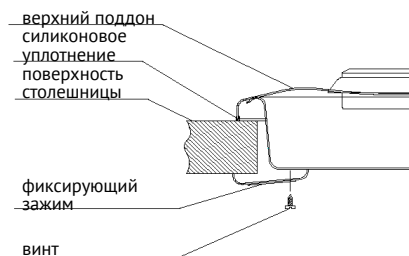


Рисунок 2

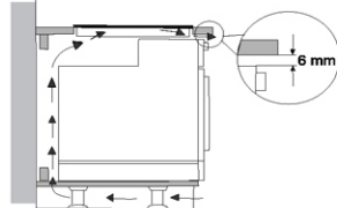


Выложите силиконовое уплотнение по краям варочной панели (Рисунок 1). Закрепите панель по нижнему краю рабочей поверхности с помощью зажимов и винтов (Рисунок 2).

Рисунок 3



Рисунок 4



⚠ 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.

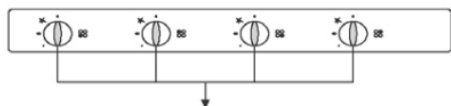
Детали из нержавеющей стали вокруг электрической варочной панели могут изменить ее цвет вследствие нагрева. Это не является препятствием к ее применению.

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.

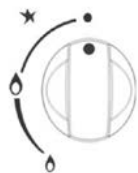
РАЗДЕЛ 4. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК



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, повторяйте 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 не-

⚠ ржавеющей стали и алюминия. Используйте жидкое (неабразивное) моющее средство и мягкую салфетку.

Запрещается использовать представленные ниже материалы для очистки варочной панели.



Металлическая мочалка Чистящий порошок Спрей для духового шкафа Жесткая губка, вызывающая коррозию

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 нержавеющей стали 300 мм SS с давлением на выходе 1,5 кг/ч и сертификатом соот-

ветствия 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:



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.

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 от 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 настоящей варочной панели 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 специальный защитный экран по краю варочной панели.

Упаковочные материалы, такие как пленка и пенопласт, представляют опасность для детей. Опасность удушья! 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-

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.

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.

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.

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!

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

При возникновении какой-либо неисправности сначала отключите варочную панель, затем газовый вентиль, а потом предохранитель в электрощитке. Если предохранитель проволочный, извлеките его из держателя полностью. Если оборудование не было установлено и подключено, отключите питание. В противном случае потяните кабель, чтобы отсоединить его. Возьмите вилку сухой рукой и выдерните из розетки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не подключайте оборудование к сети до завершения ремонтных работ.

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 высокой тем-

пературы 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 в течение длительного периода времени, очистите ее перед повторной эксплуатацией и обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию с целью проверки ее работоспособности.

Ремонтные работы должны выполняться только уполномоченными и высококвалифицированными специалистами. Серьезные риски для здоровья лиц и работы оборудования возникают при несоблюдении рекомендаций во время проведения ремонта. Запрещается открывать корпус оборудования.

Любой ремонт по гарантии должен осуществляться только в центрах технического обслуживания, уполномоченных производителем; в противном случае, гарантия не будет распространяться на неисправности, возникающие в дальнейшем.

ЭФФЕКТИВНАЯ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Упаковка играет очень важную роль в защите оборудования при транспортировке. Так как упаковка выполнена из переработанного материала, то потребление сырья 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.

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.

Поэтому никогда не выбрасывайте в мусорные баки 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.

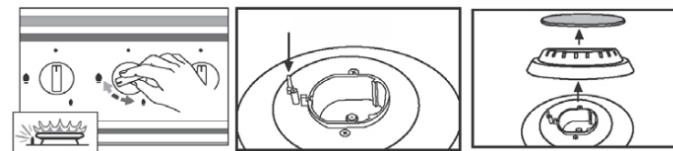
Не считайте его неисправностью или ошибкой подключения.

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»)

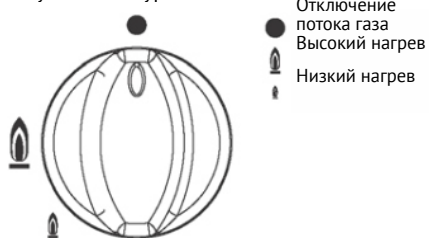
Система безопасности «газ-контроль» используется для каждой горелки с целью предотвращения утечки газа, которая может возникнуть в результате затухания пламени пролитой жидкостью или непреднамеренного открытия газового вентиля детьми.

Нажмите кнопку и поверните ее по направлению против часовой стрелки. Начнется

последовательный автоматический поджиг. После воспламенения горелок нажмите кнопку до упора и удерживайте в течение 5 секунд; термомпара 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.

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.

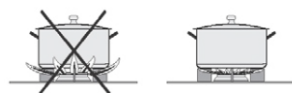
Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие в результате подобной неправильной эксплуатации.

Вкл, Выкл, Настройка

- Нажмите кнопку «оп» (вкл) и поворачивайте ее влево к изображению Большого пламени.
- А затем, не нажимая на кнопку «оп» (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.

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 остроконечные предметы.

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

Песок, материалы, содержащие гидрокарбонат натрия/щелочь, кислоту 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/щеточки.

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 до чистоты 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.

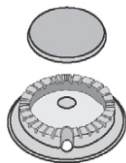
Решетки варочной панели, Кнопки варочной панели

- ➔ 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 высохли.



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.

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.

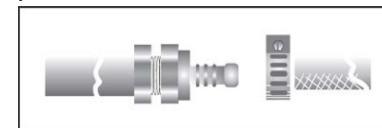
Оборудование пригодно для работы с природным газом и сжиженным нефтяным газом.

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.

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.

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 электрощитке 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.

РАЗДЕЛ 7. ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- ⇒ При необходимости транспортировки:
 - ⇒ Сохраните оригинальную упаковку;
 - ⇒ Осуществляйте транспортировку в оригинальной упаковке, следуя символам, нанесенным на упаковку.
- Если оригинальная упаковка недоступна:
 - ⇒ Прикрепите крышки газовых горелок и решетки к поддону с горелками при помощи липкой ленты.

- ⇒ Для электрических варочных панелей накройте электрические нагревающиеся элементы пузырчатой пленкой или плотным картоном.
- ⇒ Не допускайте каких-либо воздействий на внешние поверхности вашего изделия. Не размещайте грузы на нем.
- ⇒ При транспортировке изделие должно располагаться параллельно земле (верхняя часть его должна быть вверх).

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:



Завод

ФЕМАС МЕТАЛ САНАИ ВЕ ТИКАРЕТ АНОНИМ СИРКЕТИ
Организе Сананы Болгеси 9. Кадде Но:17 Меликгази, Кайсери, Турция

Импортер

ООО «Эм-Джи Русланд»,
141400 г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
Сделано в Турции

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

☎ +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии Kuppersberg:

☎ 8 (800) 250-17-18

(Звонки для всех регионов бесплатные).

🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg
можно найти на официальном сайте компании

🌐 <http://kuppersberg.ru>

➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки
исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. 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.

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!



Настольная варочная панель и встраиваемая варочная панель

Настольная варочная панель и встраиваемая варочная панель

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ТЕХНИКИ.**

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru