TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



TS 61

GAS HOB

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS 3
INSTALLATION OF YOUR HOB 4
IF YOUR APPLIANCE DOES NOT OPERATE 12
MAINTENANCE AND CLEANING 12

DEAR CUSTOMER,

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

Warning: All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE'

IMPORTANT WARNINGS

NOTE: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!

➲ Pay attention to health and safety requirements – do not leave children un-supervised when cooking. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

➲ The supply cord on your appliance must be earthed, ensure that your electric facility is earthed. If the hob is used without an appropriate earth connection, the manufacturer will not accept any liability for any loss or injury, which may arise. The fuse has to be located as reachable after installing. Earth connection must be connected by qualified electrician.

➲ Keep the electrical cable of your appliance away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.

➲ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.

➲ Usage of your appliance creates moisture and heat in the room; make sure that your kitchen is well ventilated.

➲ When the hob is being used, some parts may become hot, even when you turned off the switches the parts can be hot still; children should be kept away and supervised at all times.

➲ While the hob is hot never touch the hob by hand.

➲ Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.

➲ This appliance is produced for domestic cooking purposes only. Please do not use for any other purpose.

➲ Use glove when using appliance. Do not touch on hot surfaces and hot parts.

➲ Do not splash water onto the appliance.

➲ Do not use appliance in potentially explosive atmospheres.

➲ Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.

➲ If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

➲ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

➲ Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm2 or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2

➲ This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.

➲ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.

➲ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

➲ **Caution**: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away"

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ INSTALLATION OF YOUR HOB

ELECTRICAL CONNECTION and SECURITY

1. THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!

2. Your hob adjusted in compliance with 220–240V AC, 50/60Hz electrical supply, and requires a 6 Amp fuse for mono phase. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorized service.

3. Electrical connection of the HOB should only be made using sockets with Earth system installed, and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.

4. If your appliance has electric supply cable becomes damaged, it should be replaced by an authorized service engineer or qualified electrician.

5. Ventilation cavity between hob and built in oven must be (min) 50 mm.

6. The electrical supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

7. This appliance must be correctly installed and secured in place, in accordance with manufacturer's instructions and by a qualified person.

8. Never work on the hob while it is switched on. Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

GAS CONNECTION and SECURITY

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas

cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The cooker should be using a well ventilation place.

4. Re-inspect the gas connection.

5. Do not make gas hose and electrical cable of your cooker go through the heated areas, especially through the top side of the built in oven. Do not move gas connected hob. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

6. Please use flexible hose for gas connection.

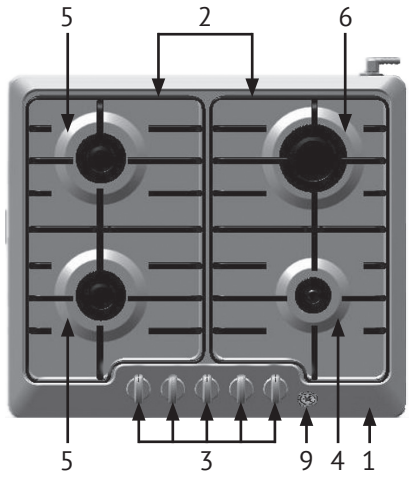
7. The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.

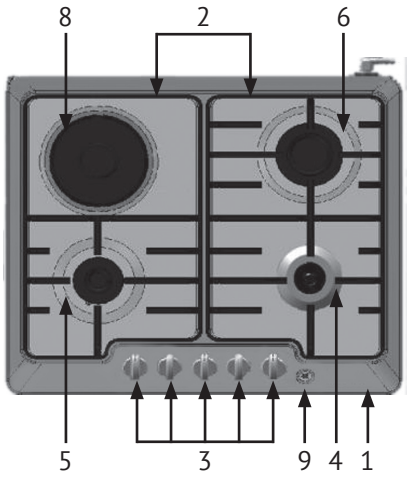
8. Connect your hob to LPG in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm.

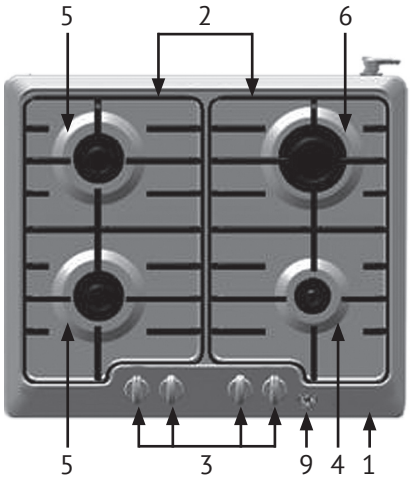
Before starting to use the appliance, read the user manual carefully. In this user Manual, there is important information regarding your safety, hob usage and maintenance. Keep this user manual somewhere safe, and make it available to anyone who uses the hob.

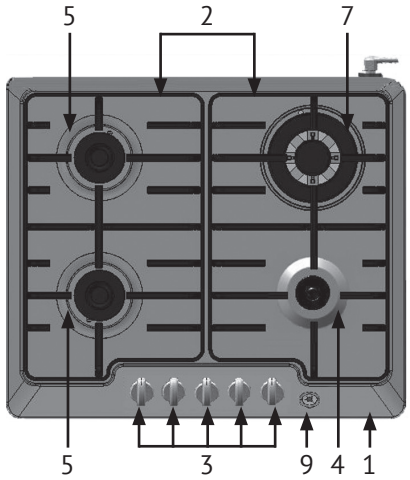
Gas hob

DESCRIPTION OF HOB









1-Body
2-Grids
3-Control buttons
4-Auxiliary burner
5- Semirapid burner
6- Rapid burner
7- Wok burner (Double-flame burner) (Optional)
8- Hot plate (Optional)
9- Ignition buton (for manuel ignition)

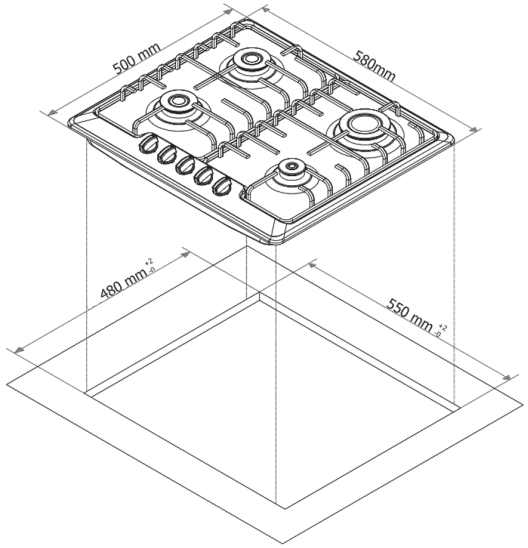
Gas hob

INSTALLATION OF YOUR HOB

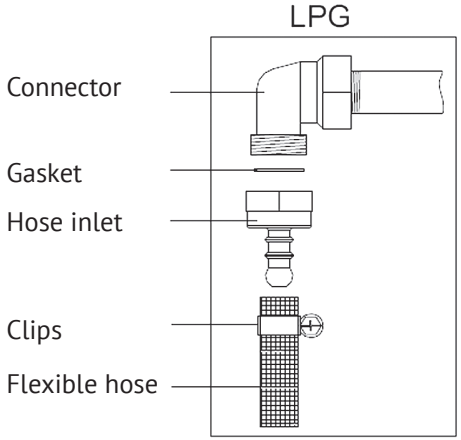
1. This appliance must be installed by a competent person and with particular attention to air circulation.

2. The housing must be heat resistant to a temperature of 95 °C as per EEC directives

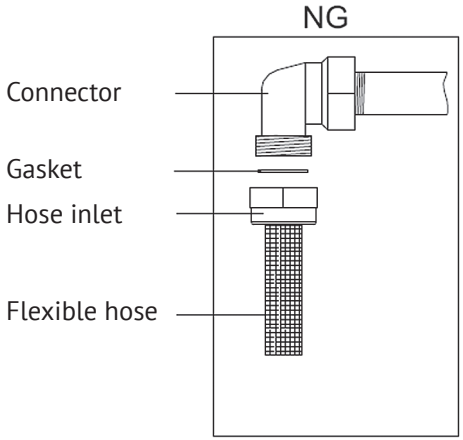
3. The hob must be installed into a housing unit as shown figure-2

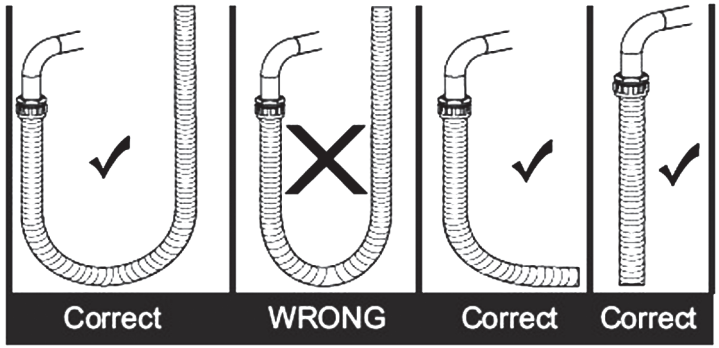


Connection scheme for LPG



Connection scheme for NG





BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE			LPG	LPG	Natural gas	Natural gas	Natural gas
			G30-30 mbar	G30-50 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar
Wok Burner*	Injector	mm	0.90	0.80	1.20	1.20	1.20
	Power	KW	3.00	3.00	2.70	2.79	2.70
	Consumption	gr/h, m3/h	236	236	0.275	0.290	0.311
Rapid Burner	Injector	mm	0.80	0.70	1.15	1.05	1.20
	Power	KW	2.50	2.50	2.50	2.50	2.70
	Consumption	gr/h, m3/h	197	197	0.234	0.237	0.310
Semi-rapid Burner	Injector	mm	0.65	0.60	0.97	0.92	0.94
	Power	KW	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70
	Consumption	gr/h, m3/h	133	133	0.168	0.160	0.195
Auxiliary Burner	Injector	mm	0.50	0.43	0.72	0.70	0.72
	Power	KW	0.90	0.90	0.90	0.95	0.90
	Consumption	gr/h, m3/h	70	70	0.085	0.094	0.105

USING OF YOUR HOB

Before using cooker please remove all flammable tapes, sytrofoam or any other ambalage materials on cooker.

Using of gas burners:

1. Which burner will be used with which corresponding knob is defined by signs on the knob frame or on command panel.

The gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol. Push forward and turn the corresponding knob in counter clockwise direction to the max. (+) symbol. To turn off the burner turn the corresponding knobs clockwise until it stops. Shown on the knob are different symbols for off as ●, for maximum flame as and minimum flame as

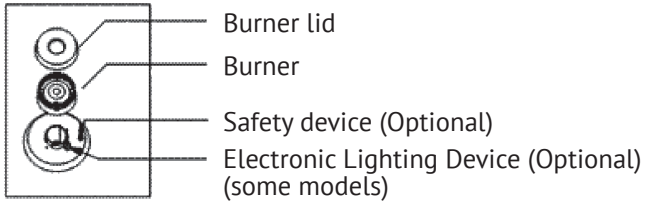
2. If your cooktop equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

3. Do not operate continuously the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the any burners are extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.



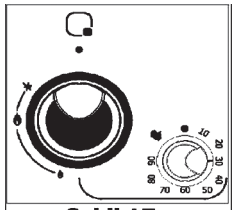


USABLE SOUCEPAN DIAMETER

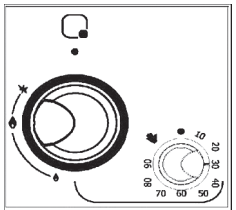
Wok Burner	Ø 24 - 28 cm
Rapid Burner	Ø 22 - 26 cm
Semi-rapid Burner	Ø 18 - 22 cm
Auxiliary Burner	Ø 12 - 18 cm

Smart Burner Cell (Optional)

1- Cooking time is adjusted by turning the control knob to the right (Example: 30 mins.) as below



Şekil 17



Şekil 18

2- After the time is adjusted, press the burner control knob and turn it to the left (counterclockwise) to the flame symbol and ignite burner. After the burning commences, make the safety system go on by keeping the knob pressed down for 5–10 seconds.

3- If the burning does not take place after you press and release the knob, repeat the 2nd step.

4- After the duration that was set in the timer, the flame on the burner will be automatically cut off and a notification "bing" sound will be heard. End the process by turning the control knob of the smart burner to (●) position.

⚠ **WARNING:**

Time setting is not possible when the knob on position with hand mark C . Burner runs forever.

Using cooktop for Hot Plates(Optional):

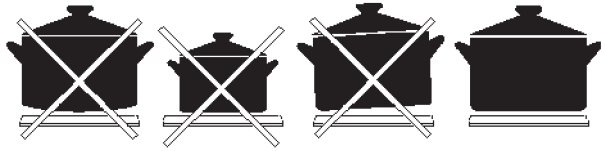
Hotplate power table for 3 levels

Ø145 mm	LEVEL 1	250 W	LEVEL 2	750 W	LEVEL 3	1000 W
Ø 180 mm		250 W		1100 W		1500 W

Hotplate power table for 6 levels (Optional)

Hot Plate	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø 180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø 145mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø 180mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 3 or 6 temperature levels (as described herein table)
2. When using first time, operate your electric hotplate in maximum position for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.
4. Adjust temperature level by control knob of hotplate as turn to clockwise direction.



Nozzle change operation for gas burners:

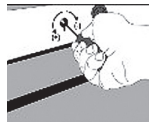
1. First of all please close all gas supply of cooker. Please use driver with special head for removed and install nozzle.



2. Please remove nozzle from burner with special nozzle driver and install new nozzle







3. Please close nozzle by your finger, open gas valve and check gas leakage by soap foam.

Reduced Flame Adjustment:

In order to adjust your cooker to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle or near of the gas valve as well as nozzle changes.

	From LPG to Natural gas	From Natural gas to LPG
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise
Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise

⚠ IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer-supplier service agent or similar qualified persons.

⚠ MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the hob from the socket.
2. While hob is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from grids and burners.
3. Never clean the interior part and all other parts of the hob by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the hob with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your appliance with steam cleaners.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your appliance.
8. Do not wash any part of your hob in dishwasher.

USAGE OF COFFEEPOT SUPPORT (*) Optional



Coffeepot support is to use small diameter pots with your cooker. Place the support part on the grid centrally and then put the pot on it to start using.



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

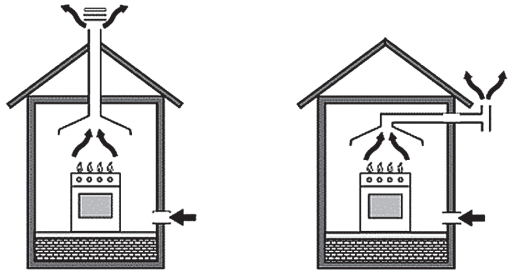
This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health. This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

GAS CONNECTION

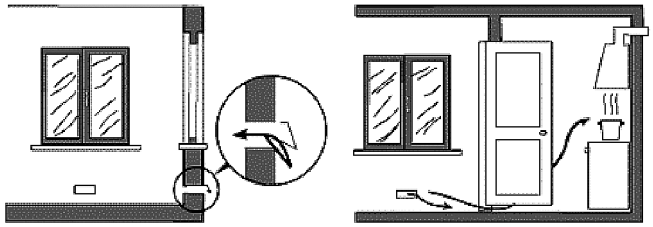
CAUTION: THIS APPLIANCE MUST ONLY BE INSTALLED IN A PERMANENTLY VENTILATED ROOM IN COMPLIANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

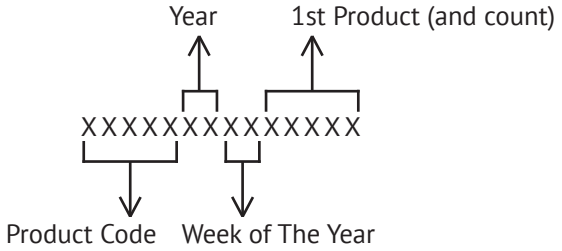


The use of a gas cooking appliance results in production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep naturel ventilation holes open or install a mechanical ventilat,ion device (mechanical exrtactor hood)

Prolonged intenvise use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.



SERIAL NUMBER



Manufacturers:

FIESTA Kent Dayanıklı Tüketim Malları San. Tic. Ltd. Şti.

Factory address: Velimese OSB Mah. 251.Sokak No:14/1, Ergene / TEKIRDAG / TURKEY

Importers:

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

LLC «Kuppersberg-Import», 125438
Moscow, Avtomotornaya, 7

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 17
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 19
ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ 27
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА 28

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Части упаковки (полиэтиленовые пакеты, детали из полистирола и т. д.) представляют потенциальную опасность, поэтому не допускается оставлять или хранить их в доступных для детей местах. Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с действующими нормами и правилами.

До начала эксплуатации данного изделия следует внимательно изучить настоящее руководство по эксплуатации, сохранить его и обращаться к нему по мере возникновения вопросов.

Информация, содержащаяся в данном руководстве по эксплуатации, относится к нескольким моделям. Некоторые из указанных в руководстве функций в приобретенном вами приборе могут быть недоступны.

Предупреждение. Все приборы предназначены исключительно для бытового использования, применение в коммерческих целях не допускается.

ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ПРАВИЛАМИ И ДОЛЖЕН ПРИМЕНЯТЬСЯ ТОЛЬКО В ХОРОШО ВЕНТИЛИРУЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ. ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

➲ Соблюдать требования в отношении охраны здоровья и правила техники безопасности — во время готовки пищи не оставлять детей без присмотра! Дети, не достигшие 8-летнего возраста, могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

➲ Кабель питания прибора должен быть заземлен. Подключение должно производиться только к заземленной электроустановке. Если варочная панель используется без соответствующего заземления, компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб или травмы, которые могут возникнуть вследствие этого. После установки должен быть обеспечен свободный доступ к плавкому предохранителю. Подключение к системе заземления должно быть выполнено квалифицированным электриком.

➲ Электрический кабель прибора должен быть проложен вне горячих зон и не должен прикасаться к прибору. Кроме того, кабель не должен соприкасаться с острыми предметами и нагретыми поверхностями.

➲ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим аналогичным квалифицированным специалистом. Это позволит

избежать возникновения опасных ситуаций.

➲ В процессе эксплуатации прибора в помещение выделяется влага и тепло, поэтому необходимо обеспечить эффективную вентиляцию кухни.

➲ При использовании варочной панели отдельные ее детали нагреваются до высокой температуры. Даже после отключения прибора такие детали могут некоторое время оставаться горячими, поэтому дети должны находиться рядом с этим прибором только под постоянным присмотром.

➲ Запрещается прикасаться руками к горячей варочной панели.

➲ Перед началом использования прибора необходимо отодвинуть от него занавески и убрать бумагу и другие легковоспламеняющиеся предметы. Не допускается оставлять внутри или рядом с прибором предметы из горючих или легковоспламеняющихся материалов.

➲ Данный прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях. Использование его в любых иных целях запрещено.

➲ Во время приготовления пищи использовать прихватки. Не прикасаться к горячим поверхностям и другим горячим деталям.

➲ Не допускать разбрызгивания воды на прибор.

➲ Не использовать прибор во взрывоопасной атмосфере.

➲ Встраиваемые приборы допускается использовать только после того, как они будут встроены в подходящую кухонную мебель и рабочую поверхность (столешницу), которые соответствуют действующим стандартам.

➲ При появлении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током, это связано с тем, что стеклокерамика или другой аналогичный материал варочной поверхности также выполняет функцию защиты токоведущих частей.

➲ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не следует разрешать детям играть с прибором. Чистку и обслуживание разрешается выполнять детям старше 8 лет и только под присмотром.

➲ Некоторые поставляемые модели не комплектуются вилкой и кабелем. В таком случае следует оснастить прибор следующим кабелем: H05 VV-F 3 G, 4 мм2 (для подключения к однофазной сети) или H05 VV-F 5 G, 1,5 мм2 (для подключения к трехфазной сети).

➲ Данный прибор изготовлен в соответствии с требованиями правил техники безопасности. Неправильное использование прибора может привести к травмам людей и повреждению оборудования.

➲ Необходимо следить за детьми, не допуская, чтобы они играли с прибором. Ни при каких обстоятельствах не следует разрешать детям играть с прибором.

➲ Не допускается использование данного прибора детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы по порядку использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

➲ **Опасно!** При использовании решетки доступные части могут быть горячими. Не подпускать к прибору маленьких детей!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность пожара! Запрещается использовать варочные поверхности для хранения кухонных принадлежностей или других предметов.

⚠ УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

1. ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

2. Данная варочная панель предназначена для питания от электросети с напряжением 220–240 В переменного тока и частотой 50/60 Гц, для однофазной сети требуется установка предохранителя на 6 А. Если параметры электросети отличаются от указанных выше значений, следует обратиться к электрику или в авторизованный сервисный центр.

3. Электрическое подключение варочной панели должно производиться только к розеткам с установленной системой заземления и в соответствии с действующими нормами и правилами. В случае отсутствия подходящей для подключения розетки с заземленным контактом необходимо незамедлительно обратиться к квалифицированному электрику. Компания-изготовитель не несет ответственности за повреждения или травмы, которые могут возникнуть из-за использования ненадлежащих розеток питания без соответствующего заземления.

4. В случае обнаружения повреждения электрического кабеля питания необходимо незамедлительно выполнить его замену. Данный вид работ должен производиться авторизован-

ным сервисным инженером или квалифицированным электриком.

5. Используемый для вентиляции воздушный промежуток между варочной панелью и встроенным духовым шкафом должен составлять не менее 50 мм.

6. Кабель электропитания не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

7. Установка и закрепление на месте данного прибора должны быть выполнены квалифицированным персоналом в соответствии с требованиями инструкции изготовителя.

8. Не допускается выполнять работы с варочной панелью, если она находится во включенном состоянии. Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться после отключения питания.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ И БЕЗОПАСНОСТЬ

1. Установить на конце шланга хомут. Подсоединить один из шлангов, протолкнув его до конца трубки.

2. Чтобы проверить герметичность, необходимо перевести все ручки управления в закрытое положение и открыть кран подачи газа (gas cylinder). Нанести мыльный раствор на место соединения. При наличии утечки газа в обработанной мыльным раствором зоне будут образовываться пузыри.

3. Обеспечить эффективную вентиляцию помещения.

4. Повторно проверить место подключения к газопроводу.

5. Газовый шланг и электрический кабель варочной панели не должны проходить через нагреваемые зоны, в частности над верхней частью встроенного духового шкафа. Не допускается перемещать подключенную к газопроводу варочную панель. Такое перемещение может приводить к ослаблению шлангового соединения с последующей утечкой газа.

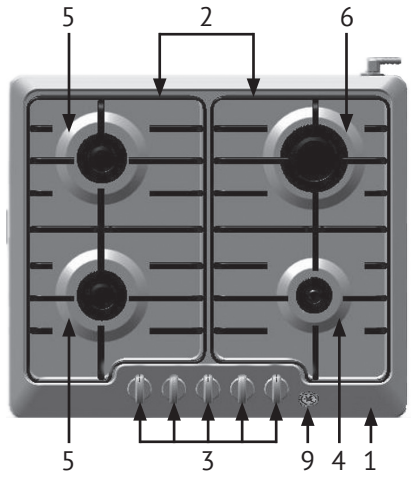
6. Для подключения к газопроводу следует использовать гибкий шланг.

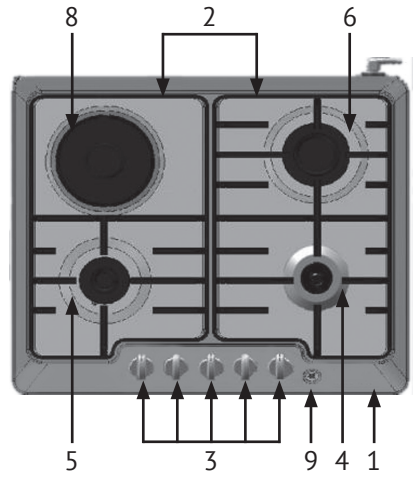
7. Данные по настройке поставляемой варочной панели указываются на заводской табличке, прикрепленной к задней панели прибора. Так например, здесь указывается тип газа (сжиженный нефтяной газ (СНГ) или природный газ (ПГ)), для работы на котором настроен прибор.

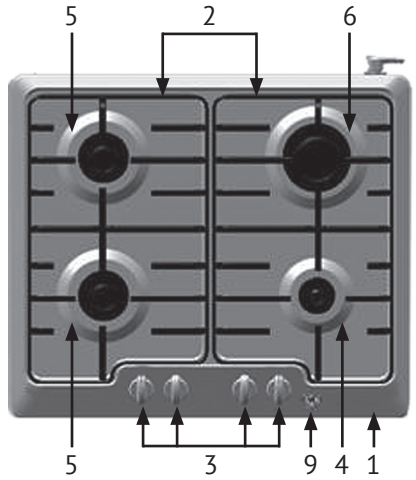
8. Варочная панель должна быть подключена к линии подачи сжиженного нефтяного газа (СНГ) по максимально короткому пути, при этом в местах соединения не должно быть никаких утечек. Минимальная длина соединения 40 см, максимальная — 125 см.

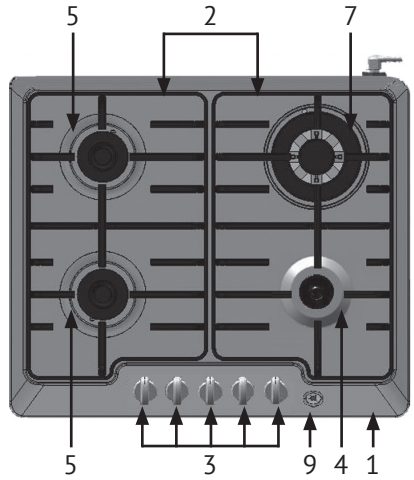
Перед началом использования прибора необходимо внимательно изучить руководство по эксплуатации. В данном руководстве по эксплуатации приводится важная информация по обеспечению личной безопасности, а также описывается порядок использования и обслуживания варочной панели. Данное руководство по эксплуатации следует держать в сохранности и предоставлять его всем пользователям варочной панели.

⚠ ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ









1 — корпус
2 — решетка
3 — ручки управления
4 — вспомогательная горелка
5 — полубыстрая горелка
6 — быстрая горелка
7 — горелка для вока (двухконтурная горелка) (дополнительное оснащение)
8 — электрическая конфорка (дополнительное оснащение)
9 — кнопка розжига (для ручного розжига)

⚠ УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Установка данного прибора должна выполняться квалифицированными специалистами, при этом основное внимание должно быть уделено обеспечению нормальной циркуляции воздуха.

2. Согласно директивам ЕС материал опорной конструкции (столешницы) должен обладать термостойкостью до температуры 95 °C.

3. Варочная панель должна быть установлена в столешницу, в которой выполнен вырез с размерами согласно рисунку 2.

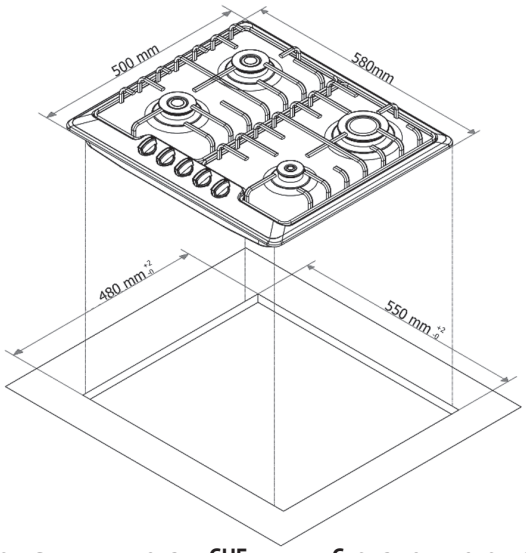


Схема подключения к линии подачи СНГ

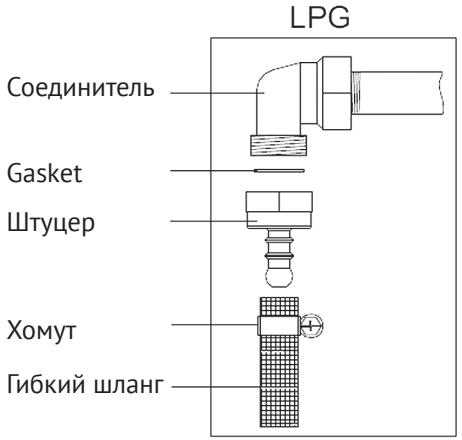
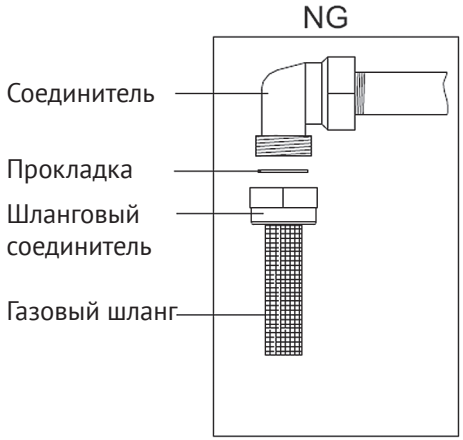


Схема подключения к линии подачи ПГ





ХАРАКТЕРИСТИКИ ИНЖЕКТОРА ГОРЕЛКИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ГАЗА			СНГ	СНГ	Природный газ	Природный газ	Природный газ
			G30-30 мбар	G30-50 мбар	G20-20 мбар	G20-25 мбар	G25-25 мбар
Горелка для вока*	Инжектор	мм	0,90	0,80	1,20	1,20	1,20
	Мощность	кВт	3,00	3,00	2,70	2,79	2,70
	Потребление	г/ч, м3/ч	236	236	0,275	0,290	0,311
Быстрая горелка	Инжектор	мм	0,80	0,70	1,15	1,05	1,20
	Мощность	кВт	2,50	2,50	2,50	2,50	2,70
	Потребление	г/ч, м3/ч	197	197	0,234	0,237	0,310
Полубыстрая горелка	Инжектор	мм	0,65	0,60	0,97	0,92	0,94
	Мощность	кВт	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
	Потребление	г/ч, м3/ч	133	133	0,168	0,160	0,195
Вспомогательная горелка	Инжектор	мм	0,50	0,43	0,72	0,70	0,72
	Мощность	кВт	0,90	0,90	0,90	0,95	0,90
	Потребление	г/ч, м3/ч	70	70	0,085	0,094	0,105

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Перед использованием варочной панели необходимо удалить с нее все горючие ленты, элементы из пенополистирола и бумажную упаковку.

Использование газовых горелок:

1. Соответствие горелки и ручки, которой производится управление горелкой, обозначается значками, нанесенными рядом с этими ручками или указанными на панели управления.

Газовая горелка, управление которой осуществляется ручкой, обозначается символом. Нажать на соответствующую ручку и повернуть ее против часовой стрелки до символа макс. (+). Чтобы отключить горелку, необходимо повернуть соответствующую ручку по часовой стрелке до упора. Рядом с ручкой нанесены следующие символы: ● — отключение, — максимальное пламя и — минимальное пламя.

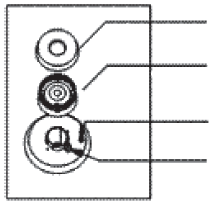
2. Если варочная панель оснащена горелками, работающими на газу, то для розжига таких горелок следует использовать соответствующую ручку. Некоторые модели имеют функцию автоматического розжига, в этом случае для зажигания горелки необходимо просто повернуть ручку. Кроме того, для зажигания горелки может использоваться кнопка розжига или же спички.

3. Не допускается непрерывно использовать систему розжига более 15 секунд. Если горелка не загорается, следует подождать не менее одной минуты и только затем можно снова повторить попытку розжига. Если какая-либо горелка самопроизвольно потухла по какой-либо причине, следует закрыть газовый регулирующий клапан и подождать не менее одной минуты, только затем можно снова повторить попытку розжига.

4. В моделях, оснащенных системой газ-контроля, в случае прекращения горения какой-либо из горелок регулирующий клапан автоматически перекрывает подачу газа. Для управления горелками с системой газ-контроля необходимо нажимать ручку и поворачивать ее против часовой стрелки. После зажигания необходимо подождать примерно 5–10 секунд для активации системы газ-контроля. Если горелка самопроизвольно потухла по какой-либо причине, следует закрыть газовый регулирующий клапан и подождать не менее одной минуты, только затем можно снова повторить попытку розжига.

Перед началом работы с варочной панелью следует убедиться в том, что крышки конфорок расположены в правильном положении. Правильное положение крышек конфорок показано на рисунке ниже.





Крышка конфорки

Горелка

Система газ-контроля (дополнительное оснащение)

Электронная система розжига (дополнительное оснащение) (некоторые модели)

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ

Горелка для вока	Ø 24–28 см
Быстрая горелка	Ø 22–26 см
Полубыстрая горелка	Ø 18–22 см
Вспомогательная горелка	Ø 12–18 см

Смарт-горелка с таймером (дополнительное оснащение)

1. Длительность готовки задается путем вращения ручки управления вправо (например: 30 мин), как показано на рисунке ниже.



Şekil 17



Şekil 18

2. После настройки времени следует нажать на ручку управления горелкой и поверните ее влево (против часовой стрелки) до символа пламени и произвести розжиг горелки. После начала горения необходимо активировать систему газ-контроля, продолжая удерживать ручку в нажатом состоянии в течение 5–10 секунд.

3. Если после нажатия и отпускания ручки розжиг не происходит, следует повторить второй шаг.

4. По истечении времени, установленного с помощью таймера, пламя горелки будет автоматически погашено, и будет выдан звуковой сигнал. Для завершения процесса ручку управления смарт-горелкой необходимо повернуть в положение (●).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Настройка времени невозможна, если ручка находится в положении со значком руки С . В этом случае горелка горит непрерывно без автоматического отключения.

Использование варочной панели с электрическими конфорками (дополнительное оснащение):

Значения мощности электрической конфорки с 3 уровням

Ø145 мм	УРОВЕНЬ 1	250 Вт	УРОВЕНЬ 2	750 Вт	УРОВЕНЬ 3	1000 Вт
Ø 180 мм		250 Вт		1100 Вт		1500 Вт

Значения мощности электрической конфорки с 6 уровнями (дополнительное оснащение)

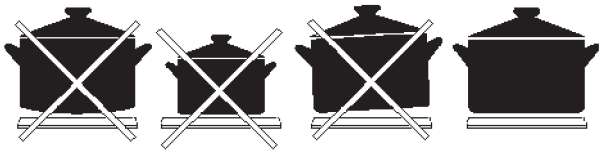
Электрическая конфорка	УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	УРОВЕНЬ 4	УРОВЕНЬ 5	УРОВЕНЬ 6
Ø145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø 180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø 145 мм, быстрая	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø 180 мм, быстрая	175 Вт	220 Вт	300 Вт	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт

1. Электрические конфорки поддерживают 3 или 6 стандартных уровней температуры (см. данные в таблице выше).

2. При первом использовании электрическую конфорку необходимо включить на максимальную мощность и оставить в таком положении на 5 минут. Это позволит образовать на конфорках прочный слой защитного покрытия.

3. Для приготовления пищи следует использовать кастрюли с плоским дном, которые полностью контактируют с нагревающей поверхностью и таким образом позволяют более эффективно использовать энергию.

4. Задать необходимую температуру конфорки с помощью ручки управления, повернув ручку по часовой стрелке.



Операция замены жиклера газовой горелки:

1. Перекрыть подачу газа к варочной панели. Для снятия и установки жиклера следует использовать отвертку со специальной насадкой (битом).



2. Снять жиклер с горелки, используя отвертку со специальной насадкой (битом), и затем установить новый жиклер.



3. Закрыть отверстие жиклера пальцем, открыть газовый клапан и с помощью мыльной пены проверить на отсутствие утечки газа.

Регулировка минимального пламени:

Чтобы настроить варочную панель на тип используемого газа, следует после замены жиклера аккуратно отрегулировать минимальное пламя, поворачивая небольшой отверткой винт, расположенный в середине или рядом с газовым клапаном (см. рисунок).

	Переход с СНГ на природный газ	Переход с природного газа на СНГ
Быстрая горелка	3 оборота против часовой стрелки	3 оборота по часовой стрелке
Полубыстрая горелка	2,5 оборота против часовой стрелки	2,5 оборота по часовой стрелке
Вспомогательная горелка	2 оборота против часовой стрелки	2 оборота по часовой стрелке
Горелка для вока	4 оборота против часовой стрелки	4 оборота по часовой стрелке

⚠ ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

1. Проверить надежность соединения вилки кабеля питания и настенной розетки.

2. Убедиться в наличии напряжения в электрической сети.

3. Проверить предохранитель.

4. Осмотреть кабель питания на предмет наличия каких-либо повреждений.

5. Если данную неполадку не удалось устранить, следует обратиться в сервисный центр компании-изготовителя или к другим аналогичным квалифицированным специалистам.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

1. Извлечь вилку питания варочной панели из розетки.

2. Во время работы варочной панели, а также некоторое время после ее отключения она может иметь очень горячие поверхности. В этом случае не следует прикасаться к решеткам и горелкам.

3. Запрещается для чистки внутренних и иных деталей варочной панели использовать такие инструменты, как жесткая щетка, чистящая сетка или нож. Не допускается использовать чистящие вещества и средства, которые обладают абразивными свойствами и могут привести к царапанию и иному повреждению поверхности.

4. После очистки внутренних частей варочной панели тканью, смоченной в мыльном растворе, необходимо смыть остатки этого раствора и затем насухо протереть поверхности мягкой тканью.

5. Для чистки стеклянных поверхностей следует использовать специальные чистящие средства.

6. Запрещается для чистки прибора использовать паровые моечные установки.

7. Запрещается для чистки варочной панели использовать легковоспламеняющиеся вещества, например, кислоты, разбавители или бензин.

8. Детали варочной панели не предназначены для чистки в посудомоечной машине.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСТАВКИ ДЛЯ ТУРКИ (*) (дополнительное оснащение)



Подставка для турки позволяет устанавливать на варочную панель турку и другую посуду небольшого диаметра. Подставку следует установить на решетку по центру конфорки, после чего на нее может быть помещена турка или другая небольшая посуда.



Если на оборудование нанесен данный символ

Следует принимать соответствующие меры по защите окружающей среды: не допускается утилизировать данное электрооборудование вместе с бытовыми отходами.

По окончании срока службы данное электрооборудование следует доставить в пункт сбора специальных отходов для его последующей утилизации.

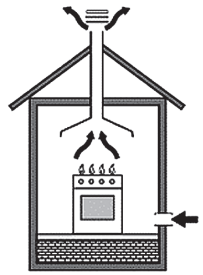
Такие меры помогут предотвратить нанесение возможного ущерба окружающей среде и здоровью человека. Кроме того, это будет способствовать повторному использованию сырья, используемого при производстве электрического и электронного оборудования.

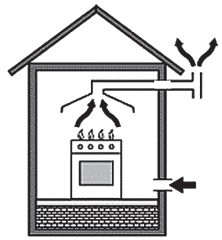
Информацию о местах приема оборудования на утилизацию можно получить в местных органах власти.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

ОПАСНО! ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕН В ПОСТОЯННО ВЕНТИЛИРУЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ПРАВИЛАМИ.

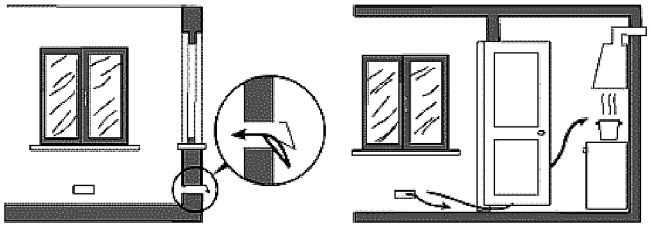
Данный прибор не подключен к системе отвода продуктов сгорания. Установка и подключение должны быть выполнены в соответствии с нормами и правилами, действующими в отношении данного оборудования. Особое внимание следует уделить требованиям, касающимся вентиляции.



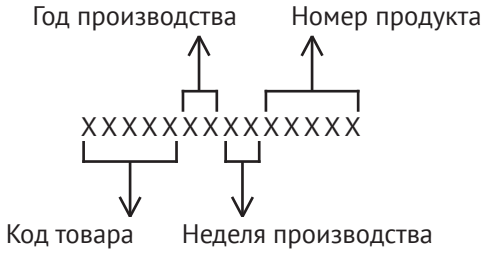


В процессе эксплуатации газового кухонного прибора в помещение, в котором он установлен, выделяется тепло и влага. По этой причине необходимо обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения: оставить открытыми вентиляционные отверстия или установить устройство механической вентиляции (например, вытяжной шкаф).

Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, что, например, может быть реализовано путем открытия окна или увеличения мощности системы механической вентиляции, в тех случаях, когда это возможно.



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР



Производители:

ФИЕСТА Кент Даяникли Тукетим Маллари Сан. Тиц. Лтд. Сти.

Адрес Завода: Велимесе ОСБ Мах. 251.Сокак Но:14/1, Эргене / ТЕКИРДАГ / Турция

Уполномоченное изготовителем лицо/импортер:

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

ООО «Купперсберг-Импорт», 125438,
г. Москва, ул. Автомоторная, д. 7

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, использующиеся 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!

EAC

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