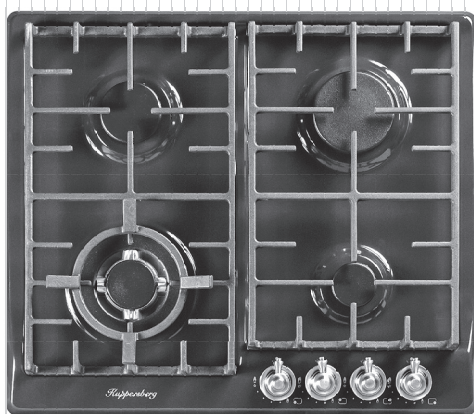


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



FV6TGRZ, FV9TGRZ

GAS COOKING SURFACES

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

**СОДЕРЖАНИЕ**

ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ	23
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	24
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ	25
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	25

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	26
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ.....	28
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	30
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	31

УПРАВЛЕНИЕ

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	34
КОНФОРКИ.....	35
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФРОК	35
УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	36



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за доверие, оказанное нашей продукции!

Приобретенный вами новый прибор тщательно спроектирован, изготовлен из высококачественных материалов и всесторонне протестирован, чтобы наилучшим образом удовлетворить ваши кулинарные потребности. Пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию и соблюдайте все содержащиеся в ней требования — это позволит вам с самого начала обеспечить максимальную эффективность при использовании прибора.

ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, СОХРАНИТЕ ЕЕ И ОБРАЩАЙТЕСЬ К НЕЙ ПО МЕРЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ

Данный прибор предназначен для бытового использования. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Использование данного оборудования детьми и лицами, имеющими ограниченные физические, сенсорные

или психические возможности или не обладающими достаточными опытом и знаниями, разрешается только под присмотром или контролем лица, которое может обеспечить их безопасность.

Не разрешайте детям играть с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут быть очень горячими.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за травмы или повреждения вне зависимости от их характера, которые могут возникнуть вследствие неправильной установки или несоответствующего, неправильного или ненадлежащего использования прибора.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- ➔ Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Применение в коммерческих или промышленных целях не допускается.
- ➔ Данный прибор не оснащен оборудованием для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами и правилами. При этом особое внимание следует уделить требованиям в отношении вентиляции.
- ➔ В процессе эксплуатации газовой варочной панели в кухонное помещение выделяется тепло и влага. Поэтому в этом помещении необходимо обеспечить непрерывный приток воздуха и регулярно следить за состоянием отверстий для естественной вентиляции, либо предусмотреть установку вытяжки с отводом воздуха в вентиляционную шахту.
- ➔ Рядом с прибором необходимо обеспечить эффективную вентиляцию воздуха. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода.
- ➔ При длительном непрерывном использовании газовой варочной панели может возникнуть потребность в дополнительной вентиляции, для чего необходимо будет открыть окно или увеличить рабочую скорость вытяжки.
- ➔ Не используйте газовую панель, если на нее попала вода. Не прикасайтесь до прибора мокрыми или влажными руками. После прекращения использования плиты обязательно переводите все ручки управления конфорками в положение OFF (ОТКЛ).
- ➔ При использовании других электроприборов следите за тем, чтобы их кабели не соприкасались с горячими поверхностями варочной панели.
- ➔ Не допускается использовать на варочной панели деформированную посуду, а также посуду, которая не может быть устойчиво установлена на конфорку, поскольку такая посуда может опрокинуться и разлить содержимое и тем самым привести к несчастному случаю.
- ➔ Не оставляйте плиту без присмотра, когда готовите пищу на масле или жире.
- ➔ Не используйте на варочной панели посуду из пластмассы или алюминиевой фольги.
- ➔ Скоропортящиеся продукты питания, изделия из пластмассы и аэрозоли могут быть подвержены воздействию тепла, поэтому их не стоит хранить над или под варочной панелью.
- ➔ Не используйте для чистки прибора пар, например, подаваемый с помощью пароструйной моечной установки.



ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Детям разрешается использовать данный прибор только под присмотром и после получения подробного инструктажа по безопасному использованию прибора и разъяснения связанных с этим опасностей.

Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами, особенно с частями из нейлона. В противном случае, это может привести к созданию опасных ситуаций.



ВАЖНО!

В качестве меры предосторожности перед выполнением чистки прибора обязательно извлекайте вилку из розетки или отсоединяйте от прибора кабель питания. Кроме того, не используйте для чистки кислотные или щелочные средства, например, лимонную кислоту, уксус, соль, томатную пасту и т.д. Также не допускается применение средств, содержащих хлор, кислоты или абразивные материалы, особенно предназначенные для чистки окрашенных стен.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

⇒ Сохраняйте оригинальную упаковку прибора.

⇒ Транспортируйте прибор в оригинальной упаковке, принимая во внимание приведенные на ней указания.

⇒ В случае, если оригинальная упаковка не сохранилась:

⇒ Примите все возможные меры, чтобы предотвратить нанесение ударов по прибору

⇒ Не размещайте сверху прибора тяжелые предметы.

⇒ Переносите прибор таким образом, чтобы крышка располагалась сверху.



Защита окружающей среды:

В качестве своего вклада в защиту окружающей среды при печати данной документации мы использовали отбеленную без хлора или переработанную бумагу. Упаковка изготовлена из материалов, не представляющих опасности для окружающей среде; используемые материалы экологически безопасны и могут быть восстановлены или переработаны.

Переработка упаковки обеспечивает экономию сырья и позволяет снизить объем промышленных и бытовых отходов.

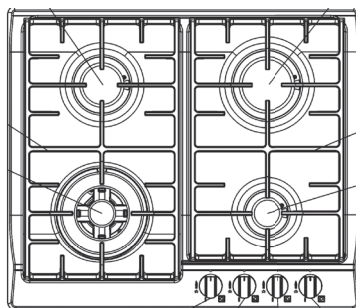
УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ допускает полную вторичную переработку, в связи с чем на нем нанесен соответствующий символ. Утилизация должна быть выполнена в соответствии с требованиями местного законодательства. Упаковочный материал

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

(пластиковые пакеты, части из полистирола и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте, поскольку представляют для них потенциальную опасность. ДАННЫЙ ПРИБОР маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, регламентирующей порядок сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, пользователь тем самым вносит свой вклад в предотвращение возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья.

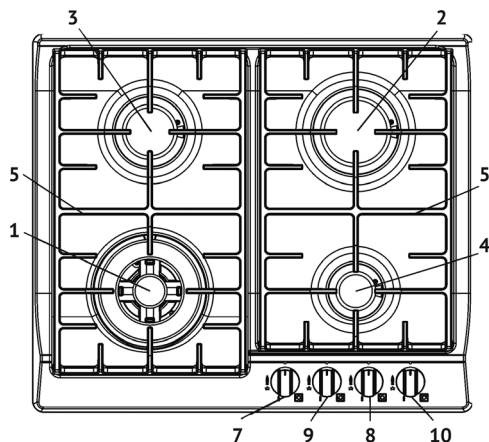
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели предназначены для работы от сети 220–240 В, 50 Гц.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ШИРИНА	
ПЕРЕНАЛАДКА С ПРИРОДНОГО ГАЗА (ПГ) НА СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (СНГ)	4 (совместимы)
БЫСТРАЯ КОНФОРКА	1 (3000 Вт)
ПОЛУБЫСТРАЯ КОНФОРКА	1 (1750 Вт)
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ КОНФОРКА	1 (1000 Вт)
КОНФОРКА WOK	1 (3300 Вт)
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
МАТЕРИАЛ	Нержавеющая сталь
ГАЗ-КОНТРОЛЬ КОНФОРОК	✓
КНОПКА АВТОПОДЖИГА	✓
КАБЕЛЬ / ВИЛКА	✓
РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ (Ш X Г X В) (мм)	580 x 500 x 35
РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА (Ш X Г X В) (мм)	553 x 473 x 63,5

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ



- 1 Конфорка WOK мощностью 3300 Вт
- 2 Быстрая конфорка мощностью 3000 Вт
- 3 Полубыстрая конфорка мощностью 1750 Вт
- 4 Вспомогательная конфорка мощностью 1000 Вт
- 5 Решетка из эмалированной стали 2F
- 7 Ручка управления конфоркой 1
- 8 Ручка управления конфоркой 2
- 9 Ручка управления конфоркой 3
- 10 Ручка управления конфоркой 4

Данная варочная панель представляет собой прибор, предназначенный исключительно для приготовления пищи: любое иное использование (например, для отопления помещения) рассматривается как несоответствующее назначению и может представлять опасность.

Внимание! Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования в личных целях.

При установке следует учесть, что боковые стенки кухонной мебели не должны быть выше варочной панели. Кроме того, задняя стенка, прилегающие к прибору и окружающие его поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего перегрев 65 К.

С целью предотвращения отслоения ламината клей, используемый для крепления пластмассового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С.

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не оснащен оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с упомянутыми выше нормами. Особое внимание следует уделить приведенным ниже инструкциям по вентиляции и обеспечению притока воздуха.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Для нормального функционирования прибора необходимо обеспечить постоянную вентиляцию помещения, в котором он устанавливается. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения, объем которого должен составлять не менее 20 м³. Естественные потоки воздуха должны поддерживаться напрямую через вентиляционные отверстия в стене.

Эти отверстия должны обеспечивать удаление продуктов горения наружу и иметь сечение не менее 100 см² (см. рис. 3). Конструкционно они должны быть расположены таким образом, чтобы предотвращалось их перекрытие или засорение. Разрешается также применение не прямой вентиляции воздухом из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИБОРА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРИТОКА ВОЗДУХА

Продукты сгорания, образующиеся при приготовлении пищи на газовых

приборах, должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или отверстиями, выходящими наружу. Если нет возможности установить вытяжку, допускается использование электрического вентилятора, устанавливаемого на окне или на выходящей на улицу стене (см. рис. 4). Этот вентилятор (см. рис. 5) должен включаться одновременно с прибором, при этом обязательно должны соблюдаться требования действующих норм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подключению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на заводской табличке, закрепленной с нижней стороны прибора, характеристикам газовой и электрической сетей. На заводской табличке указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление. Подключение к газовой сети должно соответствовать применимым стандартам и действующим нормам.

Если используется магистральный газ, прибор подсоединяют к газораспределительной сети следующим образом:

➔ С помощью жесткой стальной трубы. Труба должна присоединяться с помощью резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.

➔ С помощью медной трубы. Труба должна присоединяться с помощью муфт с механическими уплотнениями.

⇒ С помощью гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали. Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, уплотнения должны соответствовать стандартам.

Если используется газ из баллона, прибор подсоединяют через регулятор давления (редуктор), соответствующий действующим нормам, указанным ниже образом:

⇒ С помощью медной трубы. Труба должна присоединяться с помощью муфт с механическими уплотнениями.

⇒ С помощью гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали. Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, уплотнения должны соответствовать стандартам. Гибкую трубу рекомендуется оснастить специальным переходником, который может быть приобретен в торговой сети. Этот переходник используется для упрощения соединения с патрубком шланга регулятора давления на баллоне.

⇒ С помощью резинового шланга, соответствующего применимым стандартам. Диаметр этого шланга должен составлять 8 мм, а его длина – от 400 мм до 1500 мм. Шланг необходимо прочно закрепить на патрубке хомутом, соответствующим применимым стандартам.

По завершении установки проверьте герметичность соединений. Для этой цели следует применять только мыльный раствор. Не допускается для проверки использовать открытое пламя.



ВНИМАНИЕ!

С целью обеспечения безопасности поврежденный кабель питания должны заменять только специалисты компании-изготовителя или официального сервисного центра или же квалифицированный электрик.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Газовый впускной патрубок прибора имеет коническую наружную резьбу 1/2" согласно стандарту EN10226.

Трубы из нержавеющей стали и резиновые шланги должны прокладываться таким образом, чтобы они не соприкасались с подвижными частями кухонного гарнитура (например, выдвижными ящиками). Кроме того, трубы и шланги не должны проходить через отделения, которые могут использоваться для хранения.

В случае использования резинового шланга необходимо выполнить приведенные ниже требования:

⇒ Ни на каком участке шланг не должен соприкасаться с частями, температура которых превышает 65°C.

⇒ Шланг не должен быть механически напряжен, перекручен, передавлен или согнут под острым углом.

⇒ Шланг не должен соприкасаться с острыми кромками или углами.

⇒ К шлангу должен предоставляться простой доступ для контроля степени его износа.

⇒ Шланг должен быть заменен на новый не позднее указанной на нем даты.

⇒ Данный прибор соответствует положениям следующих директив Европейского Союза по газовой безопасности: CEE 2009/142 + 93/68.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными инженерами.

При установке прибора необходимо соблюдать требования действующего законодательства и инструкций компании-изготовителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

На протяжении всего срока службы системы автоматические защитные и регулирующие устройства могут быть изменены только специалистами компании-изготовителя или его официального дилера.

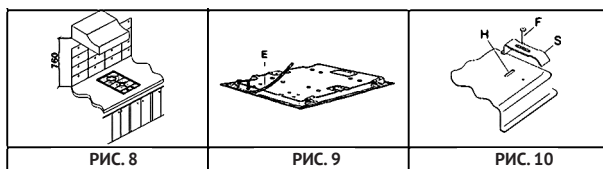
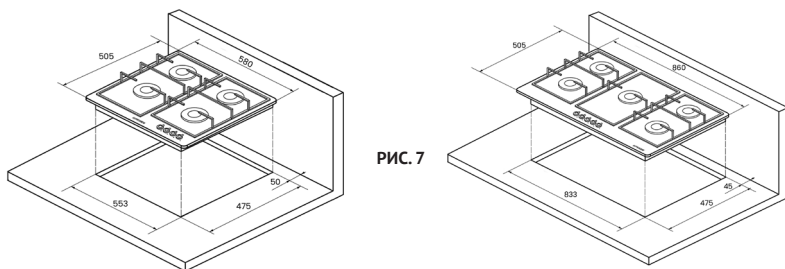
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После снятия внешней упаковки, а также пленки с поставляемых отдельно деталей проверьте состояние прибора. В случае каких-либо сомнений не используйте прибор и обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

Запрещается оставлять упаковочные материалы (картон, пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.) в местах доступных для детей, поскольку это может приводить к возникновению опасных ситуаций.

Размеры отверстия, которое необходимо выполнить в верхней части модульного шкафа для встраивания варочной панели, приведены на рис. 7.

Кроме того, обязательно необходимо соблюдать размеры, относящиеся к свободному пространству над панелью (см. рис. 7 и 8). Прибор относится к оборудованию 3-го класса, и на него распространяются соответствующие положения нормативных документов.



КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь шкафа.

Установка прокладки осуществляется следующим образом:

☞ Снимите полоски прокладки с основы, следя за тем, чтобы от прокладки не оторвался прозрачный защитный слой.

☞ Переверните варочную панель и проложите уплотнение Е (рис. 9) вдоль ее края так, чтобы внешний край уплотнения располагался строго параллельно внешнему краю панели. Концы полосок уплотнения не должны накладываться друг на друга.

☞ Наложите прокладку на варочную панель и зафиксируйте, равномерно распределив и прижав пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте панель в подготовленное отверстие шкафа.

☞ Закрепите варочную панель скобами S, совместив их выступающую часть с прорезями Н на нижней поверхности, и затяните винтами F скобы S (рис. 10).

☞ Во избежание случайного соприкосновения с горячей нижней поверхностью варочной панели во время проведения работ необходимо на минимальном расстоянии 70 мм от верха закрепить винтами деревянную вставку (см. рис. 7).



ВАЖНО!

Работы по установке, регулировке или переналадке варочной панели под использование других газов

должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой аннулирование гарантии.

Размеры (мм)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	63.5	63.5	100
					МИН.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать требования инструкции компании-изготовителя.

Компания-изготовитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Подключение прибора к сети электропитания должно проводиться в соответствии с действующими нормами и стандартами.

Перед подключением прибора необходимо проверить следующее:

☞ Соответствие напряжения и сечения проводников электросети данным, указанным на заводской табличке прибора.

☞ Соответствие мощности электросети и параметров розеток максимальной мощности прибора, указанной на заводской табличке в нижней его части.

☞ Розетка и электросеть должны иметь надежное заземление, соответствующее действующим нормам и стандартами. В случае несоблюдения этих условий компания-изготовитель снимает с себя всю ответственность.

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

Если подключение к электросети производится через розетку:

➤ Подсоедините к кабелю вилку, соответствующую нагрузке, указанной на заводской табличке.

➤ Подсоедините проводники, как показано на рис. 11, следующим образом:

символ L (фаза) = коричневый проводник; символ N (нейтраль) = синий проводник;

символ заземления = желто-зеленый проводник

➤ Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться перегреву более 75 К.

➤ Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву вследствие ненадежных контактов.

➤ После встраивания прибора розетка должна располагаться в доступном месте. Если подсоединение прибора производится непосредственно к электросети:

➤ Между прибором и электросетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять не менее 3 мм.

➤ Обратите также внимание на то, что проводник заземления не должен разрываться автоматическим выключателем.

➤ Подключение панели к сети электропитания также может быть защищено высокочувствительным устройством защитного отключения.

Настоятельно рекомендуется подсоединить проводник желто-зеленого цвета к надежной сети заземления.

Перед началом любых электромонтажных работ обязательно отключите прибор от электросети.

Если для установки прибора требуется внесение изменений в домашнюю электроустановку или замена розетки для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен также проверить соответствие сечений проводников розетки потребляемой мощности прибора.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

Все поставляемые нами приборы сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими стандартами EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 и EN 60 335-2-102 с соответствующими изменениями и дополнениями. Данный прибор соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- СЕЕ 2004/108/СЕ в отношении электромагнитной совместимости;
- СЕЕ 2006/95 в отношении электробезопасности.

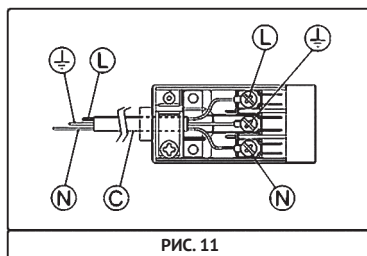


РИС. 11

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

Перед тем как приступить к работам по регулировке, следует обязательно отключить прибор от электросети. По окончании регулировки или настройки технический специалист должен восстановить все пломбы.

КРАНЫ

Регулировка «малого пламени»

☞ Зажгите конфорку и установите ручку в положение малого пламени (рис. 1).

☞ Снимите ручку М (рис. 12 и 12/А) крана, которая просто надвинута на шток и ничем не закреплена. Байпасный регулятор минимального расхода может находиться рядом с краном (рис. 12) или внутри вала. В любом случае, для регулировки расхода следует вставить небольшую отвертку D в щель рядом с краном (рис. 12) или в отверстие С внутри вала крана (рис. 12/А). Поверните дроссельный винт по часовой или против часовой стрелки, так чтобы расход газа соответствовал положению малого пламени.

Пламя не должно быть слишком маленьким: пламя, соответствующее минимальному уровню, должно гореть непрерывно и устойчиво. Установите снятые части на место.

Обратите внимание на то, что описанный выше процесс регулировки относится только к конфоркам, предназначенным для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 или G31 дроссельный винт должен быть затянут полностью.



РИС. 12

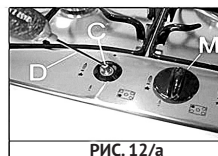


РИС. 12/а

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Для конфорок может быть выполнена переналадка на различные типы газа путем установки соответствующих жиклеров. Чтобы выполнить замену жиклеров, необходимо сначала с помощью торцевого ключа В снять рассекатели, затем вывернуть жиклер А (см. рис. 13) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

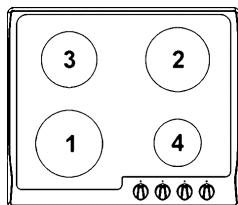
Жиклер рекомендуется затянуть потуже.

После замены всех жиклеров необходимо отрегулировать конфорки в соответствии с инструкциями из раздела 9, после чего технический специалист должен восстановить все пломбы на регулировочных винтах и предварительных регуляторах и наклеить на прибор этикетку с указанием новых данных по настройке газового оборудования. Эта этикетка поставляется в комплекте с запасными жиклерами. Пакет с жиклерами и этикетками может быть включен в комплект поставки, кроме того, жиклеры могут быть приобретены в официальном сервисном центре.

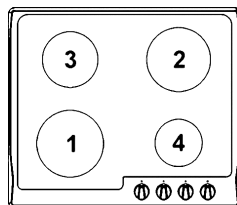
Для удобства мы приводим таблицу с номинальными данными, в которой указаны также тепловые мощности конфорок, диаметр жиклеров и рабочие давления для различных типов газа.

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

**РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОКОВ
НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**



**РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОКОВ
НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**



TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				Кат.: II 2H3B/P	
Природный газ (NG): G20 20 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		л/ч	
Быстрая	3000	750	117 Y	296	
Полубыстрая	1750	600	98 Z	167	
Вспомогательная	1000	400	72 X	95	
WOK	3600	1400	132 K	343	
Сжиженный нефтяной газ (LPG): G30 30 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		г/ч	
Быстрая	3000	750	85	218	
Полубыстрая	1750	600	68	127	
Вспомогательная	1000	400	51	73	
WOK	3300	1400	90	240	
Сжиженный нефтяной газ (LPG): G31 37 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		г/ч	
Быстрая	3000	750	85	214	
Полубыстрая	1750	600	68	125	
Вспомогательная	1000	400	51	71	
WOK	3300	1400	90	236	

GB, ES, GR, IT, GE, AZ, LB, EG, IQ, SY, TM, JO, LY, UZ, KZ, AM, IR, MA, BH, PK, QA, TN, AE, KP, IL, MX				Кат.: II 2H3+	
Природный газ (NG): G20 20 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		л/ч	
Быстрая	3000	750	117 Y	286	
Полубыстрая	1750	600	98 Z	167	
Вспомогательная	1000	400	72 X	95	
WOK	3600	1400	132 K	343	
Сжиженный нефтяной газ (LPG): G30 28-30 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		г/ч	
Быстрая	3000	750	85	218	
Полубыстрая	1750	600	68	127	
Вспомогательная	1000	400	51	73	
WOK	3300	1400	90	240	
Сжиженный нефтяной газ (LPG): G31 37 мбар	Номинальная тепловая мощность, Вт		Диаметр жиклера (мм)	Расход	
	Макс.	Мин.		г/ч	
Быстрая	3000	750	85	214	
Полубыстрая	1750	600	68	125	
Вспомогательная	1000	400	51	71	
WOK	3300	1400	90	236	

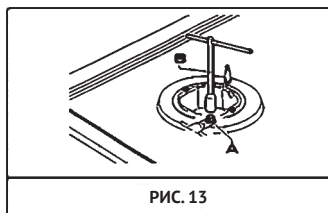


РИС. 13

Перед началом любых работ по обслуживанию следует обязательно отключить прибор от газовой и электрической сети.

КОНФОРКИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, обозначающая к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

☞ Ручной поджиг

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1) и затем поднесите к конфорке зажженную спичку.

☞ Электроподжиг

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1), затем нажмите и отпустите кнопку поджига.

☞ Автоматический электроподжиг
Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1), затем нажмите ручку.

☞ Поджиг конфорок, оснащенных системой «газ-контроль»
Для поджига конфорки, осна-

ной системой газ-контроль, следует до упора повернуть против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1). Затем нажмите ручку и повторите описанную выше последовательность операций.

После загорания пламени продолжайте удерживать ручку в нажатом состоянии еще примерно 10 с.

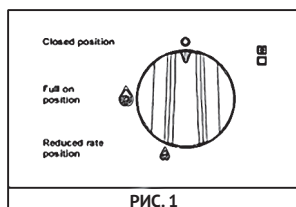


РИС. 1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФРОК

Для обеспечения максимальной эффективности приготовления пищи и экономии газа придерживайтесь приведенных ниже рекомендаций.

☞ Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. таблицу ниже и рис. 2).

☞ После закипания переводите ручку в положение малого пламени (рис. 1).

☞ Всегда закрывайте кастрюли крышкой.

☞ Используйте только кастрюли с плоским дном.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

☞ Поджиг конфорок с системой «газ-контроль» может быть осуществлен только в том случае, если ручка установлена в положение большого пламени (рис. 1).

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

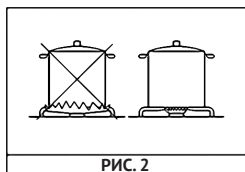
↪ В случае отсутствия питания от электросети для поджига конфорок могут использоваться спички.

↪ Не оставляйте прибор без присмотра во время использования конфорок и следите, чтобы к нему не подходили дети. В особенности следите за тем, чтобы ручки кастрюль и сковород находились в безопасном положении. Проявляйте особую осторожность во время приготовления блюд с использованием растительных масел и жиров, не допуская их воспламенения.

↪ Во время работы прибора не распыляйте вблизи него аэрозольные средства.

↪ Перед тем как открыть крышку (если она предусмотрена в данной модели варочной панели), удалите с ее поверхности все попавшие на нее остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует отключить все конфорки.

↪ Использование данного прибора людьми (в том числе детьми) с ограниченными умственными или физическими способностями или не имеющими опыта обращения с электроприборами, допускается только под наблюдением или контролем со стороны опытного взрослого человека, который может обеспечить необходимую безопасность. Не разрешайте детям играть с прибором.



↪ Не рекомендуется использовать посуду, размеры которой превышают габариты прибора.

УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

↪ В процессе эксплуатации газовой варочной панели в помещении, в котором она установлена, выделяется тепло и влага. Поэтому необходимо обеспечить эффективную циркуляцию воздуха, принять меры по предотвращению загрязнения отверстий для естественной вентиляции (рис. 3) и установить механическую систему вентиляции (вытяжку или электрический вентилятор, рис. 4 и 5).

↪ При интенсивном длительном использовании прибора может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции.

Для этой цели может быть, например, открыто окно или увеличена производительность механической вытяжной системы.

↪ Запрещается изменять технические характеристики изделия. Это может быть опасно.

↪ Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для обеспечения защиты детей, которые могут начать играть с оставленным без присмотра прибором.

↪ Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками или ногами.

↪ Не используйте прибор, если вы стоите на полу босиком.

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

⇒ Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые повреждения, возникшие вследствие неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

⇒ В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут иметь очень высокую температуру, поэтому не дотрагивайтесь до них, чтобы избежать ожогов.

⇒ По окончании использования варочной панели переведите ручку в закрытое положение и перекройте запорный кран газовой сети или баллона.

⇒ Если краны не работают надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут нагреваться до очень высокой температуры:

НЕ ПОДПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ К ПРИБОРУ!

ВАЖНО!

Перед выполнением чистки следует обязательно отключить прибор от газовой и электрической сети.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Варочную панель, эмалированные стальные решетки, эмалированные крышки конфорок С и рассекатели конфорок Т (рис. 6) необходимо периодически мыть теплой водой с мылом.

Необходимо также очищать элементы системы поджига АС и датчики защитного отключения ТС. При этом следует учесть, что мойка в посудомоечной машине не допускается. Затем все части следует тщательно промыть и высушить.

Запрещается мыть еще неостывшую панель, а также использовать абразивные средства.

Не допускайте, чтобы на эмалированных поверхностях прибора длительное время оставались остатки уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При установке деталей на место необходимо придерживаться приведенных ниже требований:

⇒ Следите за тем, чтобы отверстия рассекателей Т (рис. 6) всегда оставались чистыми.

⇒ Следите за тем, чтобы эмалированные крышки конфорок С (рис. 6) правильно располагались на рассекателях. Кроме того, они должны находиться в устойчивом положении.

⇒ Решетка должна устанавливаться закругленными углами к боковому краю варочной панели.

⇒ Если вращение крана затруднено, не пытайтесь прилагать к нему чрезмерное усилие. В таком случае необходимо обратиться в техническую службу для выполнения ремонта.

⇒ Запрещается чистка прибора струями пара.

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

Примечание: Продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие воздействия высокой температуры.

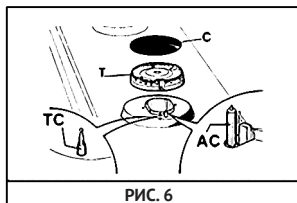


РИС. 6

Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети электропитания. Для обеспечения длительного срока службы оборудования необходимо периодически проводить общую чистку, учитывая при этом приведенные ниже требования:

➤ После очистки решеток протрите их насухо тканью. Не оставляйте их во влажном состоянии.

➤ Периодически очищайте рабочую поверхность с использованием мягкого моющего средства и влажной ткани.

➤ Перегородки и мелкие крышки (подвижные части конфорки) следует часто мыть с помощью кипящей воды и моющего средства, тщательно удаляя все имеющиеся загрязнения.

➤ После очистки правильно установите конфорки на место. Тщательно высушите их и убедитесь в том, что отверстия конфорок не засорены.

➤ Электрические части необходимо очистить с помощью влажной ткани и затем нанести на них немного смазочного масла, пока они еще не остыли.

➤ Изготовленные из нержавеющей стали решетки рабочей области после нагрева могут приобретать синеватый оттенок, что не свидетельствует об ухудшении качества. Чтобы восстановить первоначальный цвет, следует протереть

решетку небольшим количеством абразивного средства.

➤ При проведении чистки не допускайте попадания капель воды внутрь прибора через ручки. Со временем жидкость может привести к повреждению металлических кранов.

➤ Не используйте для чистки прибора паровые моечные установки.

➤ Не используйте для чистки поверхности абразивные или металлические губки.

➤ Чистку кранов должен выполнять квалифицированный специалист, к которому также следует обращаться в случае возникновения каких-либо нарушений в работе прибора.

➤ Периодически проверяйте состояние гибкого шланга подачи газа. В случае обнаружения утечки незамедлительно обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для проведения замены.

➤ В случае обнаружения каких-либо неисправностей прибора обращайтесь в специализированную компанию для проведения необходимого ремонта. Все необходимые технические операции и ремонт должны выполняться только профессионалами.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы выполнить замену деталей, расположенных во внутренней части прибора, снимите решетки и конфорки с верхней части рабочего стола, выкрутите крепежные винты V конфорки (рис. 14) и снимите ручки, которые просто насажены на штоки, а затем снимите верхнюю часть панели.

После выполнения описанных выше операций может быть произведена замена конфорок (рис. 15), кранов (рис. 16)

Варочные панели FV6TGRZ, FV9TGRZ

и электрических компонентов (рис. 17). Для обеспечения полной герметичности при каждой замене крана рекомендует-ся заменять также и уплотнение D (рис. 16).

Смазывание кранов (рис. 18–19)

⇒ Если кран начинает туго вращать-ся, его необходимо незамедлительно смазать, выполнив указанные ниже дей-ствия:

- ⇒ Снимите кран.
- ⇒ Очистите конус и его гнездо смо-ченной в растворителе тканью.
- ⇒ Нанесите на конус небольшое ко-личество подходящей смазки.
- ⇒ Установите конус обратно в гнез-до, проверните несколько раз и затем снова извлеките. Удалите излишки смаз-

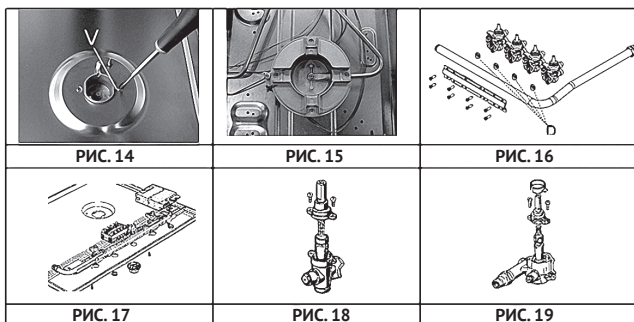
ки и убедитесь, что отверстия для газа не забиты.

- ⇒ Установите все детали в обрат-ном порядке.
- ⇒ Проверьте герметичность с по-мощью мыльного раствора. Запрещает-ся использовать для этой цели открытое пламя.

В помощь специалистам, которые проводят работы по техническому об-служиванию, далее приводится таблица с данными по типам и сечениям кабелей питания и номинальным характери-стикам электрооборудования.

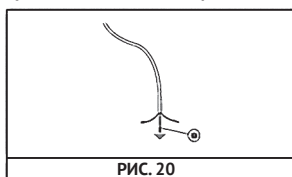
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫ-ПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО ЛИЦАМИ, ИМЕЮЩИМИ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ДОПУСКИ И РАЗРЕШЕ-НИЯ НА ПРОВЕДЕНИЕ ДАННОГО ВИДА РАБОТ.




ТИП ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Газовая варочная панель	H05 VV - F	Сечение 3 x 0,75 мм ²

! ВНИМАНИЕ! В случае замены кабеля питания следует обратить внимание на то, что проводник заземления должен быть длиннее фазных проводников (рис. 20), а кроме того следует соблюдать приведенные выше требования.




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.

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 неуполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных 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 прејскуранту 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 неуполномоченными 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 трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru