

since 1889  
**körting**

**МОДЕЛЬ:**

**HG 365, 465, 660, 661, 665, 761, 765, 961, 965**

**HGG 3825, 4825, 6722, 6734, 6805, 6825, 6911, 7835, 9835**

**[RU]** Руководство по эксплуатации Газовая варочная  
поверхность

**2**

---

# ВВЕДЕНИЕ

## ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KORTING!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@korting.ru](mailto:info@korting.ru)

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.**

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДАННОГО ПРИБОРА. В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.**

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

**ВНИМАНИЕ! НА КОРПУСЕ ПРИБОРА ИМЕЕТСЯ ТАБЛИЧКА С ИНФОРМАЦИЕЙ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!**

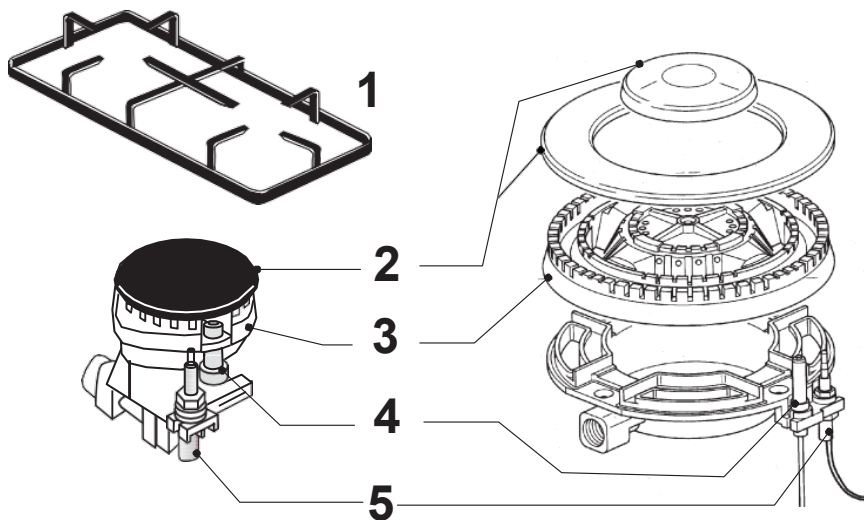
Специалист сервисной линии KORTING может запросить у вас следующую информацию:

\_\_\_\_\_ Название модели  
\_\_\_\_\_ Серийный номер прибора  
\_\_\_\_\_ Артикульный номер прибора  
\_\_\_\_\_ Дата приобретения

Для Вашего удобства, перепишите данные с шильдика на варочной поверхности в Руководство пользователя до её установки в мебель.

# ОПИСАНИЕ И РАБОТА ПРИБОРА

## ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ ПРИБОРА



1. Решетка
2. Крышка конфорки
3. Рассеиватель пламени
4. Свеча электроподжига
5. Датчик предохранительного клапана

---

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

**ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ГРАЖДАНСКОЙ ИЛИ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПРИБОРА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ И ПОЛЕЗНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В СВОИ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.**

Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими местными стандартами.

Перед установкой или эксплуатацией прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией для получения всей необходимой информации по установке, техническому обслуживанию и эксплуатации.

Данную инструкцию следует хранить вместе с прибором в течение всего срока его службы, а также на случай передачи прибора другим пользователям.

Данный прибор предназначен только для бытового использования, для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Прочее применение, отличное от указанного в данном руководстве, считается некорректным и – как следствие – опасным, лишает права на гарантийное обслуживание.

**ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗЕ ВЕДЕТ К ОБРАЗОВАНИЮ ТЕПЛА И ВЛАЖНОСТИ В ПОМЕЩЕНИИ УСТАНОВКИ. ПОМЕЩЕНИЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ХОРОШУЮ ВЕНТИЛЯЦИЮ: ДЛЯ ЧЕГО НЕОБХОДИМО ДЕРЖАТЬ ОТКРЫТЫМИ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ ИЛИ ПРЕДУСМАТРИВАТЬ МЕХАНИЧЕСКОЕ**

**ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ УСТРОЙСТВО (НАПРИМЕР, ВЫТЯЖКУ). ИНТЕНСИВНОЕ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВОДИТЬ К НЕОБХОДИМОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ; НАПРИМЕР, ОТКРЫТИЕ ОКНА ИЛИ ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОВЕТРИВАНИЕ, НАПРИМЕР, РАБОТА МЕХАНИЧЕСКОГО ВЕНТИЛЯТОРА НА БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ.**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- На каждом приборе для монтажника и пользователя должны быть нанесены хорошо видимые и четкие предупредительные надписи, включая об опасности взрыва, пожара, отравления угарным газом, вредного термического воздействия, поражения электрическим током (в части газоиспользующего оборудования, подключаемого к электрической сети).
- Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации. Допускается использовать прибор только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой и использованием прибора внимательно изучите руководство по эксплуатации.
- Убедитесь, что прибор надлежащим образом установлен и заземлен квалифицированным техническим специалистом.
- Стеклокерамическое покрытие очень прочное, однако оно имеет предел прочности. Его может разбить упавшая баночка для специй и острая посуда.
- Внимание! В случае разбивания стеклянной поверхности: немедленно выключите все конфорки и электроннагревательные элементы и отключите прибор от питания; не прикасайтесь к поверхности прибора; не пользуйтесь прибором.
- Запрещается использовать прибор для обогрева или отопления помещений.
- Для установки в прибор или извлечения из него компонентов или принадлежностей следует всегда пользоваться защитными перчатками (рукавицами).
- Внимание! Варочная поверхность должна устанавливаться в хорошо проветриваемых помещениях с обязательным доступом свежего воздуха. При этом рекомендуется избегать помещений с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя горелок.

- 
- Запрещается эксплуатация газовой поверхности людьми с ограниченными возможностями, без контроля ответственных лиц.
  - Запрещается использование прибора детьми.
  - Будьте внимательны – части поверхности сильно нагреваются во время работы и остаются горячими в течение некоторого времени. Не забывайте об этом и обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором даже в выключенном состоянии.
  - Перед любыми работами по техническому обслуживанию следует отключать электропитание.
  - Обязательно в непосредственной близости от прибора других электроприборов и розеток следите за тем, чтобы сетевые провода не касались нагревающихся частей варочной поверхности.
  - Обязательно содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
  - Будьте внимательны при приготовлении, когда используется жир, масло и другие легковоспламеняющиеся продукты. Не оставляйте поверхность без присмотра во время приготовления.
  - Обязательно регулярно (не реже одного раза в полгода) осматривайте поверхность, сетевой шнур и газовый шланг. При наличии повреждений обязательно обратитесь в сервисную службу.
  - Внимание! В случае поломки перекройте подачу газа, отключите прибор от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Запрещается эксплуатация неисправного оборудования. Запрещается самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированное вмешательство может привести к дальнейшему повреждению оборудования и несчастным случаям. При отсутствии необходимой информации в руководстве пользователя обратитесь в авторизованный сервисный центр или на горячую линию компании KORTING.
  - При использовании кухонной вытяжки обязательно следуйте всем требованиям по ее установке. Неправильная установка вытяжки может привести к ее перегреву, повреждению и воспламенению.
  - Своевременно очищайте жировые фильтры вытяжки. Скопившиеся частицы жира также могут воспламениться.
  - При подключении варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 «Правила противопожарного режима в Российской Федерации»).

**ВНИМАНИЕ! ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ПРИБОРА ПРИ РАБОТЕ ГРИЛЯ ДОСТИГАЮТ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. НЕ ПОДПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ К ПРИБОРУ.**

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**

**ВНИМАНИЕ! НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И НАЛИЧИЕ ГАЗОВЫХ УТЕЧЕК С ПОМОЩЬЮ ОТКРЫТОГО ОГНЯ!**

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ КОНФОРКИ, ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩУЮ ПОДАЧУ ГАЗА, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ СВЯЗАННЫХ С ОТКРЫТЫМ ОГНЕМ. ЗАПРЕЩЕНО КУРИТЬ И ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПРИБОРАМИ.**

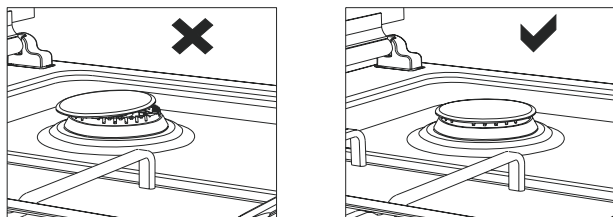
**ВНИМАНИЕ! ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ УТЕЧКИ ГАЗА НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОБРАТИТЕСЬ В АВАРИЙНУЮ ГАЗОВУЮ СЛУЖБУ.**

# УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Панели управления газовых варочных поверхностей (может отличаться в зависимости от модели).

## УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Перед началом эксплуатации варочной поверхности убедитесь в том, что крышки конфорок находятся в правильном положении. Правильное положение крышек конфорок показано на рисунке ниже.



Управление подачей газа и поджигом конфорок происходит с помощью поворотных регуляторов.



На панели управления рядом с поворотными регуляторами, специальными символами обозначено, какой регулятор какой конфоркой управляет. Закрашенный элемент схематично указывает расположение конфорки, к которой относится данный регулятор.

Для включения конфорки нажмите на регулятор и поверните его против часовой стрелки в положение «\*», удерживайте регулятор нажатым. Газовая поверхность оборудована системой электроподжига и системой «Газ-контроль». При нажатии на регулятор будет подаваться искра на конфорку, которая воспламенит газ. Удерживайте регулятор около 5-7 секунд, чтобы датчик системы «Газ-контроля» нагрелся до рабочей температуры.

**ВНИМАНИЕ! НЕ УДЕРЖИВАЙТЕ РЕГУЛЯТОР В НАЖАТОМ ПОЛОЖЕНИИ БОЛЕЕ 10 СЕКУНД.**

**ВНИМАНИЕ! РАБОЧИЙ ДИАПАЗОН РЕГУЛЯТОРА НАХОДИТСЯ ОТ «МАКСИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ» ДО «МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ».**

Если конфорка не загорается в течение 10 секунд или гаснет после того, как вы отпустили регулятор – поверните регулятор, в положение «Выключено», подождите некоторое время, пока конфорка не остынет, и проверьте правильность установки рассекателя и крышки конфорки. Затем повторите попытку. Если пламя не загорается – перейдите в раздел «Устранение неисправностей». Как только пламя устойчиво разгорелось, выберите необходимую интенсивность, и вы можете приступить к приготовлению.

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»

Варочная поверхность оборудована системой безопасности «Газ-контроль». Система предотвратит утечку газа, если пламя конфорки случайно погасло (от сквозняка, перелива жидкости или перебоев в газоснабжении). После включения конфорки, специальный датчик предохранительного клапана нагревается и газ свободно поступает в конфорку. Если пламя погасло, датчик быстро остывает, и система полностью перекрывает подачу газа, препятствуя его утечке.

В варочных поверхностях KORTING все конфорки оборудованы системой «Газ-контроль».

**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПЛАМЯ КОНФОРКИ ПРИ РОЗЖИГЕ ГАСНЕТ В МОМЕНТ, КОГДА ВЫ ОТПУСКАЕТЕ РЕГУЛЯТОР, ПОПРОБУЙТЕ НЕМНОГО УВЕЛИЧИТЬ ПОДАЧУ ГАЗА И УДЕРЖИВАТЬ РЕГУЛЯТОР В НАЖАТОМ ПОЛОЖЕНИИ НЕСКОЛЬКО ДОЛЬШЕ.**

**ВНИМАНИЕ! ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО НЕЛЬЗЯ УДЕРЖИВАТЬ РЕГУЛЯТОР НАЖАТЫМ БОЛЕЕ 10 СЕКУНД.**

## ВОК-КОНФОРКА

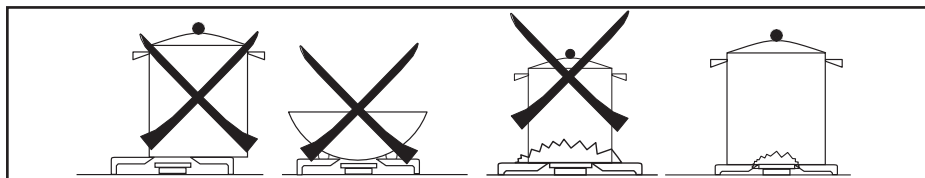
Варочная поверхность может быть оборудована ВОК-конфоркой, которая обеспечивает быстрое приготовление пищи. Конфорка обладает системой пламени с двойными или тройными кольцами (в зависимости от конкретной модели), это обеспечивает равномерное распределение тепла по дну посуды и идеально для кратковременного, высокотемпературного приготовления. Для приготовления в специальной ВОК посуде со сферическим дном необходимо использовать ВОК подставку (входит в комплект прибора в зависимости от модели).

## ВЫБОР КОНФОРОК И ПОСУДЫ

Для обеспечения эффективного потребления газа, а также для обеспечения дополнительной безопасности, подбирайте для конфорок соответствующую по размеру и форме посуду и правильно выбирайте интенсивность пламени. Посуда должна быть с плоским дном и соответствующего конфорке размера (см. таблицу далее).

Конфорка (мм)	Размер дна посуды (Ø мм)
Вспомогательная (Ø = 55)	80 - 140
Средняя (Ø = 75)	140 - 200
Быстрая (Ø = 100)	200 - 240
ВОК-конфорка (Ø = 132)	240 - 280

**ВНИМАНИЕ! ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР В 80 ММ.**



Исключением является ВОК-конфорка - при приготовлении на этой конфорке допускается использование специальной ВОК-посуды с выпуклым дном. Использование крышек при приготовлении также способствует сокращению времени приготовления и более эффективному использованию газа.

После закипания жидкости рекомендуется снизить интенсивность пламени до уровня, способного поддерживать кипение, и вам не пришлось бы снимать или сдвигать крышку. Это также сэкономит Ваше время. Следите за тем, чтобы пламя не выбивалось за края посуды и не нагревало ручки посуды, это может повредить их или причинить ожог.

**ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОСУДА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОБРАЩАЙТЕСЬ С НЕЙ ОСТОРОЖНО, ЧТОБЫ НЕ ПОЛУЧИТЬ ОЖОГ.**

---

# ОЧИСТКА И УХОД

## ОЧИСТКА

Перед тем как приступить к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети. Подождите пока прибор остынет. Не используйте металлические губки, абразивные, едкие моющие вещества и паровые очистители для чистки варочной поверхности.

## ЭЛЕКТРОПОДЖИГ И ДАТЧИК СИСТЕМЫ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»

При необходимости, аккуратно очистите маленькой нейлоновой щеточкой и дайте полностью высохнуть.

## СТЕКЛЯННЫЕ ИЛИ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым мыльным раствором или мягким моющим средством. Не используйте абразивные или коррозионные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко в течение длительного времени оставались на эмалированной поверхности.

## ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если они в течение длительного времени будут контактировать с жесткой водой или с агрессивными моющими средствами. Рекомендуется мыть их мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпкой. Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу.

## КОНФОРКИ И РЕШЕТКИ

Чтобы было легче мыть решетки и крышки рассекателей, их необходимо снимать. Крышки рассекателей можно мыть губкой, смоченной в мыльной воде или в растворе мягкого моющего средства. После мойки их следует насухо вытереть и аккуратно установить на место. Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были засорены. Постоянно проверяйте чистоту зондов клапанов безопасности (Газ-контроля) и свечей электроподжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование. Решетки можно мыть в посудомоечной машине.

## ГАЗОВЫЕ ВЕНТИЛИ

Смазку вентиляей, если возникнет такая необходимость, должен выполнять только квалифицированный специалист.

**ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ПРОБЛЕМ С ПОВОРОТОМ РУЧЕК ПРИБОРА ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.**

# УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов сгорания. В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания. Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора. В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха в помещении должен составлять не менее 20 м<sup>3</sup>.

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм.



## МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

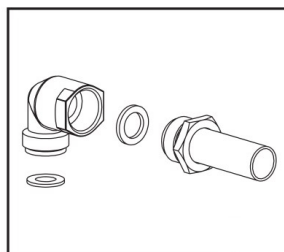
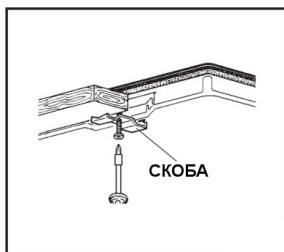
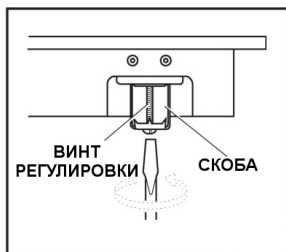
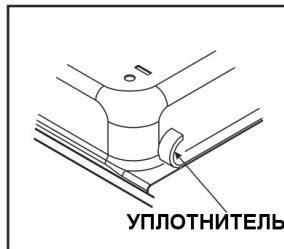
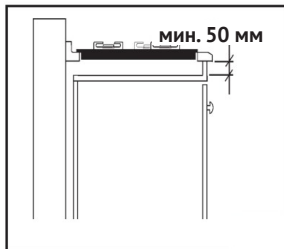
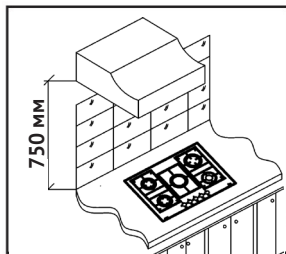
Прибор предназначен для встраивания в мебель, поставляемую от сторонних поставщиков, при условии соблюдения правил установки, описанных ниже. Оборудование должно быть установлено правильно в соответствии с действующими стандартами. Материалы, окружающие варочную поверхность, должны выдерживать нагрев до 150°C.

Любые действия по установке оборудования нужно проводить, отключив поверхность от газовой магистрали и электросети.

Если над прибором планируется устанавливать вытяжку, соблюдайте мин. расстояние между варочной поверхностью и нижним краем вытяжки. Это расстояние составляет не менее 750 мм.

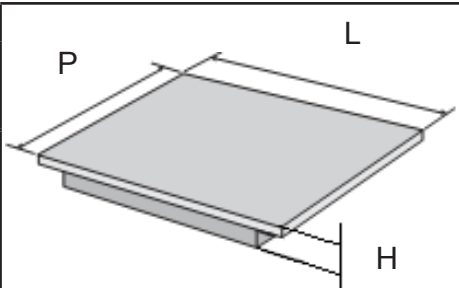
### ДЕЙСТВИЯ ПРИ МОНТАЖЕ:

1. Отсоедините от панели все адаптеры, решетки, конфорки и крышки.
2. Переверните прибор панелью управления вниз и положите на мягкую поверхность.
3. Проложите по периметру прибора уплотнитель, поставляемый в комплекте, на углах прибора уплотнителя должно быть больше, чем на остальном периметре.
4. Переверните прибор в нормальное положение, выровняйте по вырезу столешницы и установите прибор.
5. Закрепите варочную поверхность на столешнице при помощи скоб и шурупов, поставляемых в комплекте.
6. В случае если установка духового шкафа не предусмотрена и есть свободный доступ к нижней части варочной поверхности, то в данном случае необходимо использовать пожаробезопасную панель, расстояние между прибором и панелью должно составлять минимум 50 мм.



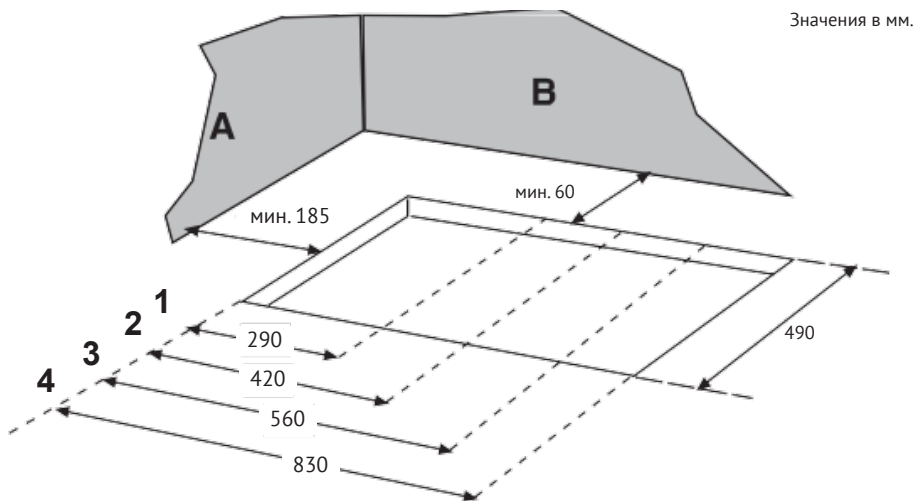
**ВНИМАНИЕ! РАЗМЕРЫ ПРИБОРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ. В СВЯЗИ С ЭТИМ, РАЗМЕР НИШИ МОЖЕТ ИМЕТЬ ДРУГИЕ РАЗМЕРЫ.**

Газовые варочные панели (см)	L (мм)	P (мм)	H (мм)	
			Эмаль - Нерж. сталь	Стекло
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	48

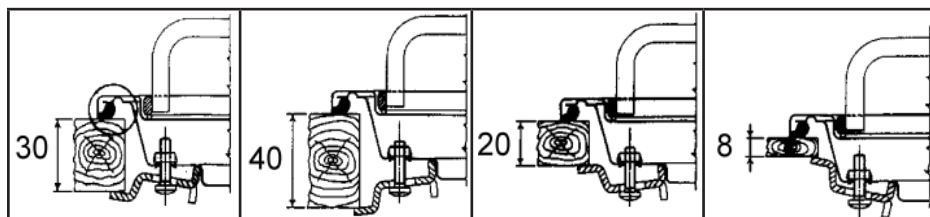


### РАЗМЕРЫ МЕСТА УСТАНОВКИ

1 = газовая варочная панель 30 см	(290 мм x 490 мм)
2 = газовая варочная панель 45 см	(420 мм x 490 мм)
3 = газовая варочная панель 60 и 70 см	(560 мм x 490 мм)
4 = газовая варочная панель 90 см	(830 мм x 490 мм)



**A** - боковая стенка  
**B** - задняя стенка



# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

**ВНИМАНИЕ! ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ГАЗОВОЙ СЛУЖБЫ. О ПОДКЛЮЧЕНИИ ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ СОСТАВЛЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ АКТ, КОПИЯ КОТОРОГО ДОЛЖНА ОСТАТЬСЯ У ВАС. НЕПРАВИЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ УГРОЗУ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ЛИШАЕТ ПРАВО НА ОБСЛУЖИВАНИЕ В АВТОРИЗОВАННОМ СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ.**

**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРОВЕРИТЬ, СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ УСЛОВИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ВИД ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА) НАСТРОЙКЕ ПРИБОРА.**

**ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНОГО СПРЕЯ ИЛИ МЫЛЬНОГО РАСТВОРА НА ПРЕДМЕТ УТЕЧЕК. ВКЛЮЧЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ ДО ОКОНЧАНИЯ ПРОВЕРКИ ЗАПРЕЩЕНО.**

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ ПРОВЕРКУ УТЕЧЕК ПРИ ПОМОЩИ ОТКРЫТОГО ОГНЯ.**

**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПРИБОРА С ПОДКЛЮЧЕННЫМ ГАЗОВЫМ СОЕДИНЕНИЕМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К УТЕЧКЕ ГАЗА.**

При подключении к системе газоснабжения пользуйтесь жесткой металлической трубой и муфтами, или гибкой трубой из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам. Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с подвижными частями, кабелями, не были зажаты и не были повреждены. **Магистральная труба прибора имеет диаметр ½ дюйма, расположение трубы зависит от модели прибора.** Выполняйте подключение, не оказывая чрезмерного силового воздействия на варочную поверхность.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К БАЛЛОННОМУ (СЖИЖЕННОМУ) ГАЗУ

Для подключения к газовому баллону установите хомут на шланг газового баллона. Установите переходник в гибкий шланг газового баллона, предварительно нагрев конец шланга в кипящей воде. Зафиксируйте хомут на конце шланга и закрутите фиксирующий винт хомута при помощи инструмента. Установите прокладку в переходник (как показано на рисунке) и закрутите гайку переходника на резьбе магистральной трубы прибора.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К БАЛЛОННОМУ ГАЗУ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГАЗОВЫЙ РЕДУКТОР, РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТАМИ ГАЗОВОЙ СЛУЖБЫ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.**



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К МАГИСТРАЛЬНОМУ ГАЗУ

Для подключения к магистральному газу установите прокладку в гайку на конце шланга. Закрутите гайку шланга на резьбу магистральной трубы прибора, проверьте соединение на предмет утечки газа.

Подключите ваш прибор к магистральному газовому крану, используя наиболее короткий путь. Для безопасности гибкий несварной шланг должен иметь длину мин. 40 см, макс. 200 см.

Проверьте соединение на предмет утечки газа, для этого можно использовать специальный спрей или мыльный раствор.

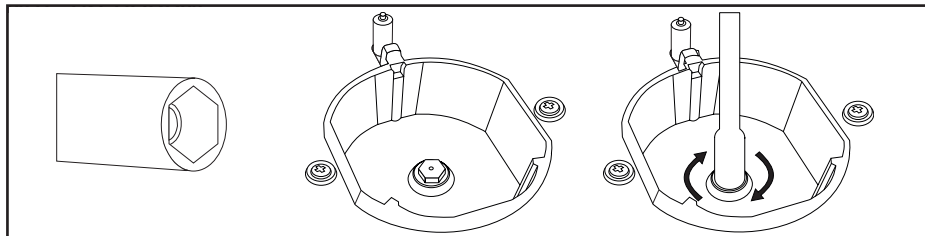
Если установка духового шкафа не предусмотрена и есть свободный доступ к нижней части варочной поверхности, то в таком случае необходимо использовать разделяющую панель. Предусмотреть вентиляцию пространства под варочной панелью. Расстояние между прибором и панелью должно составлять минимум 50 мм.

В случае если под варочной панелью устанавливается духовой шкаф, убедитесь, что газовый шланг не касается духового шкафа, острых краев, не имеет перегибов или спутываний.

# НАСТРОЙКА ПОД РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

## ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

1. Для замены жиклеров потребуется 7 мм торцевой гаечный ключ.
2. Перекройте газовый кран и отключите прибор от электросети. Если варочная панель нагрелась, подождите пока она остынет.
3. Снимите конфорку вместе с крышкой.
4. Открутите крышку выкрутите жиклер и замените на соответствующий новому типу газа и размеру конфорки.

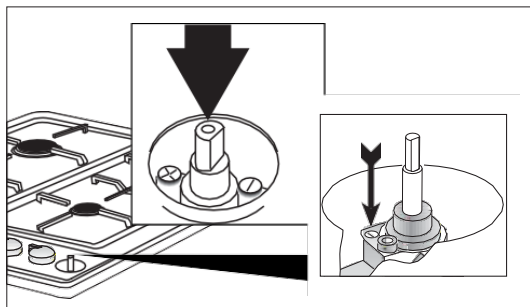


## РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ

Снимите ручку управления, соответствующую данной конфорке, отрегулируйте положение регулировочного винта, который находится в центре или рядом с газовым краном. Используйте отвертку подходящего размера.

Для регулировки при использовании баллонного (сжиженного) газа поверните винт регулировки по часовой стрелке.

Для регулировки при использовании магистрального газа поверните винт (один оборот) регулировки против часовой стрелки.



**ВНИМАНИЕ!** В НИЖЕМ ПОЛОЖЕНИИ ВИНТА ВЫСОТА ПЛАМЕНИ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ 6-7 ММ.

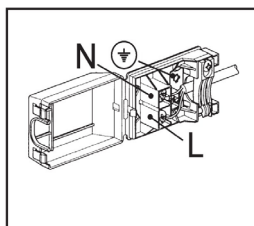
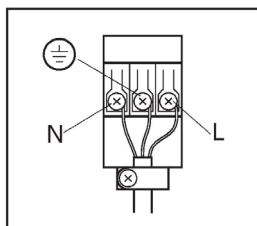
**ВНИМАНИЕ!** ПО ОКОНЧАНИИ ЗАМЕНЫ/РЕГУЛИРОВКИ ЖИКЛЕРОВ, ПРОВЕРЬТЕ, КОРРЕКТНУЮ РАБОТУ КОНФОРКИ.

**ВНИМАНИЕ!** РЕГУЛИРОВКА ПРИБОРА МОЖЕТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗОВОГО КРАНА.

**ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК КОНФОРОК И ЖИКЛЕРОВ**

Конфорка (мм)	Пропускная способность 1/100 мм	Тепловая мощность (кВт)*		Сжиженный газ		Природный газ	
		Номинальная	Минимальная	Выход (г/ч) G30 / G31	Жиклер 1/100 мм	Выход (л/ч) G20	Жиклер 1/100 мм
Быстрая (Ø = 100)	44	2.80	0.80	204 / 200	85	264	115
Средняя (Ø = 75)	34	1.70	0.60	124 / 121	65	166	97
Вспомогательная (Ø = 55)	29	0.95	0.40	70 / 68	50	91	72
ВОК-конфорка (Ø = 132)	64	3.1	1.45	226 / 221	90	278	130
Номинальное давление подачи (мбар) (1 мбар = - 10.197 мм Н <sub>2</sub> O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = С сухим газом и с большей теплотворной способностью (Hs) при температуре 15°C и 1013,26 мбар							

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



- Перед подключением прибора к электросети убедитесь в том, что все переключатели переведены в положение «выключено».
- Для прибора необходим однофазный переменный ток 220-240 В-50/60 Гц. Для подключения используйте гибкий кабель. Убедитесь, что используемые разъемные соединения, линии и кабель поддерживают требуемую электрическую нагрузку.
- Электробезопасность прибора обеспечивается только в случае правильного подключения к системе, имеющей надежное заземление в соответствии с действующими законодательными стандартами.
- При постоянном подключении к электросети применяйте двухполюсный выключатель, рассчитанный на соответствующую нагрузку с зазором минимум 3 мм для каждого контакта, в соответствии с действующими законодательными нормативами.
- В некоторых моделях гибкий кабель поставляется без вилки. Используемая вилка должна соответствовать электрической нагрузке изделия и действующим нормативным положениям.
- Специалист по установке должен убедиться, что электрическая розетка подходит для питания соответствующего прибора, как указано на табличке с серийным номером.

- Запрещено использовать удлинители и переходники так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.
- Если прибор планируется установить вместе с духовым шкафом, подключение этих двух приборов к электросети следует выполнять раздельно; это облегчит их разъединение и повысит электробезопасность.
- Прибор можно включить только после присоединения к электропроводке и встраивания в мебель. Не активируйте электроподжиг до полного встраивания прибора в мебель.
- Обеспечьте легкий доступ к розетке для быстрого отключения прибора.


**ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛЮБЫЕ ПРЯМЫЕ И КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НАРУШЕНИЕМ ПРАВИЛ УСТАНОВКИ ИЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ. ВСЕ РАБОТЫ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ПРИМЕНИМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ.**

## ЭЛЕКТРОКАБЕЛЬ

Для подключения варочной поверхности к электросети используйте электрокабель следующего типа: H05RR-F, 3 x 0.75 мм<sup>2</sup> или 3 x 1.5 мм<sup>2</sup>.

В случае если электрокабель поставляется в комплекте с прибором, рекомендуем использовать его для подключения.

Убедитесь, что электрическое соединение электрокабеля выполнено следующим образом:

- **Обозначение L** - Коричневый (коричневый/белый) - фаза (рабочий контакт)
- **Обозначение N** - Синий (синий/белый) кабель - ноль
- **Обозначение**  - желто-зеленый кабель - контакт заземления

Точка подключения электропитания должна быть расположена в доступном для пользователя месте. Используемый для подключения кабель не должен контактировать с нагревающимися поверхностями этого или других приборов.

**ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭЛЕКТРОКАБЕЛЯ (КАБЕЛЯ С ВИЛКОЙ), ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПРИБОРА (ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ ИЛИ ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАЮЩУЮ ЛИНИЮ), НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНЫХ СИТУАЦИЙ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПОВРЕЖДЕННЫМ УЧАСТКАМ КАБЕЛЯ!**

## ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Установка подсоединения и заземления электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам. Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и утечек. Поэтому прибор должен подключаться к соответствующей электрической сети. Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ, ВЫНУВ ВИЛКУ ПИТАНИЯ ИЗ РОЗЕТКИ.**

**ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НАНЕСЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ИЛИ УЩЕРБА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ, ВОЗНИКШЕГО ВСЛЕДСТВИЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПРИБОРА. ПРИ ЗАМЕНЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО КАБЕЛЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОН СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ СТАНДАРТАМ И ПОДХОДИТ ПО ТЕХНИЧЕСКИМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ ИЗДЕЛИЯ.**

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей или в случае если газовая поверхность перестала работать, прочитайте этот параграф, прежде чем вызывать специалиста сервисного центра. Возможно, вы сможете устранить неполадки самостоятельно.

Сначала убедитесь, что газ поступает свободно и поверхность подключена к электросети. Проверьте, открыт ли газовый кран.

Если с помощью этого раздела устранить неисправность не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Сообщите название модели, серийный/артикулярный номер и характер неисправности. Информация о названии модели и серийном/артикулярном номере расположена на информационной табличке на приборе.

**ВНИМАНИЕ! ПОЛЬЗУЙТЕСЬ УСЛУГАМИ АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРИБОРОВ И АССОРТИМЕНТА БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.**

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Конфорка не разжигается или пламя вокруг конфорки распределено неравномерно	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Засорены отверстия в конфорке.</li><li>■ Конфорка установлена неверно (см. раздел «Управление»).</li><li>■ Вышла из строя свеча поджига.</li><li>■ В месте установки сильный сквозняк.</li></ul>
Пламя гаснет	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Вы не держите ручку достаточное время, чтобы термоэлемент успел нагреться до нужной температуры.</li><li>■ Вышел из строя датчик системы «Газ-контроль».</li><li>■ Необходимо вызвать специалиста сервисной службы.</li></ul>
Пламя в конфорке гаснет при установке регулятора в положение «Минимальное пламя»	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Забиты отверстия в рассекателе пламени.</li><li>■ В месте установки сильный сквозняк.</li><li>■ Необходимо вызвать специалиста сервисной службы.</li></ul>
Посуда размещается неустойчиво на газовой поверхности	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Дно посуды неровное.</li><li>■ Посуда не отцентрирована относительно конфорки.</li><li>■ Неправильно установлена поддерживающая решетка для посуды.</li></ul>
Газовые регуляторы плохо поворачиваются	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Необходимо вызвать специалиста сервисной службы.</li></ul>

---

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для обслуживания прибора следует использовать только оригинальные запасные части от производителя. Запрещается ремонт или замена любых компонентов прибора, не рекомендуемых настоящим руководством. Все технические вмешательства и ремонтные работы должны проводиться только уполномоченным техническим персоналом.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По всем вопросам сервисного и гарантийного обслуживания техники KORTING обращайтесь в авторизованный сервисный центр Вашего города.

Подробную информацию и адрес сервисных центров Вы можете найти на официальном сайте [korting.ru](http://korting.ru)

<b>Сервисный отдел KORTING</b>	Тел.: +7 (495) 150-64-14 Email: <a href="mailto:service@korting.ru">service@korting.ru</a>
--------------------------------	---

При обращении необходимо подготовить все данные о приборе: Название модели; Серийный номер прибора; Артикульный номер прибора; Дата приобретения.

По вопросам эксплуатации техники KORTING обращайтесь на информационную линию.

<b>Информационная линия KORTING</b>	Тел.: +7 (495) 150-64-14 (Москва и МО) Тел.: 8 (800) 500-68-92 (Регионы России) Email: <a href="mailto:info@korting.ru">info@korting.ru</a>
-------------------------------------	---

## УТИЛИЗАЦИЯ



Символ перекрещенного контейнера для отходов на изделии означает, что после истечения его срока службы утилизация осуществляется отдельно от бытовых отходов; изделие необходимо сдать в специализированный пункт сбора электрических и электронных приборов с истекшим сроком службы или передать дилеру во время приобретения нового аналогичного прибора.

Во время утилизации пользователь несет ответственность за сдачу устройства на соответствующий пункт сбора. Невыполнение этого условия повлечет санкции, предусмотренные действующим законодательством по утилизации отходов. Раздельная утилизация необходима для того, чтобы вышедший из строя или устаревший прибор можно было передать для экологически безопасной переработки, обработки и разборки, во избежание возможного отрицательного воздействия на окружающую среду или угрозы здоровью, а также для повторного использования составляющих материалов. Более подробную информацию об имеющихся системах сбора можно получить в местных службах по утилизации или в торговой точке, где прибор был приобретен.



---

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

<b>Класс прибора</b>	Класс II (Полностью встраиваемый в мебель)
<b>Типы подключения газа (жиклеры в комплекте)</b>	Природный (G20) Сжиженный (G30)
<b>Электроподжиг</b>	Да
<b>Система безопасности «Газ-контроль»</b>	Все конфорки
<b>Защита от поражения током</b>	Класс I
<b>Электропитание</b>	220-240 В / 50-60 Гц

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 016/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»
- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

<b>Изготовитель</b>	KÖRTING®
<b>Тип изделия</b>	HG HGG
<b>Тип продукции</b>	Газовая варочная панель
<b>Модель</b>	HG 365, 465, 660, 661, 665, 761, 765, 961, 965 HGG 3825, 4825, 6722, 6734, 6805, 6825, 6911, 7835, 9835
<b>Производитель(место осуществления производственной деятельности)</b>	Vinplas Ankastrе Mutfak Ürünleri Sanayi Ticaret A.Ş. Турция, OSB 5, Cadde No 12/1, Merzifon - Amasya
<b>Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий</b>	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2; Тел.: +7(495)150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
<b>Импортер</b>	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2
<b>Гарантийный срок</b>	2 года
<b>Срок службы</b>	10 лет
<b>Серийный номер и информация о дате производства:</b>	Серийный номер и информация о дате производства (неделя/год) указаны на табличке, расположенной на корпусе прибора.
UM VIN-HG-HGG VER.1 dd 12/04/2021	

---

## Сервисная поддержка

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

**Гарантийный срок на продукцию KORTING составляет 2 года кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 3 года.**

**Гарантийное обслуживание является бесплатным** (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

**Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

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

Компания KORTING оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой газового оборудования и использованием обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов. Самостоятельное подключение газового оборудования запрещено. Это может делать только специализированная организация. Изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

### Техническое обслуживание

Виды и периодичность технического обслуживания, которому должно подвергаться газоиспользующее оборудование в процессе его эксплуатации (не реже одного раза в три года).

<b>СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА</b> (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

**Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.**

**körting**  
 ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
 (издается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

**körting**  
 ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
 (издается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа



[korting.ru](http://korting.ru)

