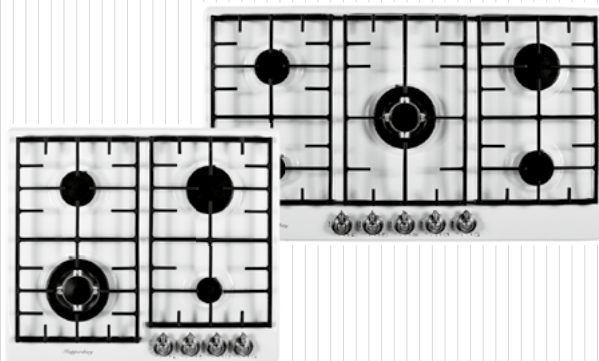


TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



FV6TGRZ, FV9TGRZ

GASKOCHFELDER

GAS HOB

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

Tischkochplatte**INHALT**

1.APPEL AN DEN KÄUFER	3
2.KINDERSICHERHEIT	3
3.GRUNDLEGENDE SICHERHEITSANFORDERUNGEN	3
4.UMWELTSCHUTZ	7
5.VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	7
6.INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG	8
6.1.SICHERE INSTALLATION	8
6.2.INSTALLATION DES GERÄTS	9
6.3.STROMANSCHLUSS	10
6.4.ANSCHLUSS AN DIE GASNETZ	11
6.5.PERSONALISIEREN DES KOCHFELDES ABHÄNGIG VON DER ART DES BENUTZTEN GASES	12
6.6.ERSTE SCHRITTE MIT DEM GERÄT	13
7.ANZEIGE- UND BEDIENELEMENTE	14
7.1.BEDIENFELD	14
7.2.GRUNDLEGENDE BETRIEBSARTEN	14
7.2.1. FÜR GASKOCHFELDER	15
8.WARTUNG UND REINIGUNG	17
9.FEHLERSUCHE	19



1. APPEL AN DEN KÄUFER

Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank für den Kauf unserer Produkte.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen und Warnungen in diesem Handbuch sorgfältig durch. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, zum Betrieb und zur Wartung des Geräts sowie Warnungen, die beim Betrieb des Geräts berücksichtigt werden müssen.

Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort aufzubewahren und bei Fragen darauf zurückzugreifen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Umwelt oder Eigentum, die mit einer unsachgemäßen Bedienung des Geräts verbunden sind.



2. KINDERSICHERHEIT

☞ Teile des Geräts, die der Berührung ausgesetzt sind, können während und nach dem Gebrauch eine hohe Temperatur haben. Daher sollte es Kindern zu diesem Zeitpunkt nicht gestattet sein, sich dem Gerät zu nähern.

☞ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die für Kinder zugänglich sein könnten.

☞ Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf, oder entsorgen Sie diese Materialien gemäß den Anweisungen des Herstellers.

☞ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

☞ Kinder über 8 Jahren und Personen mit körperlichen oder geistigen Störungen oder Hörstörungen sowie Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, sollten in die Verwendung des Geräts und das Vorhandensein möglicher Gefahren im Zusammenhang mit seiner Verwendung eingewiesen werden.

☞ Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen.

☞ Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen reinigen und warten.



3. GRUNDLEGENDE SICHERHEIT SANFORDERUNGEN

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt:

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verluste, die durch unsachgemäße Installation entstehen.

Trotz der Benutzerfreundlichkeit des Geräts empfehlen wir dringend, diese Anweisungen sorgfältig zu lesen. In diesem Fall können Sie maximale Effizienz beim Betrieb des Geräts sicherstellen und sich und andere vor möglichen Gefahren schützen.

Bitte beachten Sie die folgenden Warnhinweise, damit Sie die Gefahren minimieren können, die während der

Tischkochplatte

Verwendung des Geräts auftreten können, einschließlich des Risikos von elektrischen Verletzungen und des Auftretens von Umständen, die Personen Schaden zufügen könnten.

➔ Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220–240 V ausgelegt.

➔ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs erwärmt.

➔ Berühren Sie nicht die Heizelemente.

➔ **WARNUNG:** Das Kochen mit Pflanzenöl oder Fett ohne angemessene Vorsichtsmaßnahmen kann gefährlich sein und in einigen Fällen sogar einen Brand verursachen.

➔ Im Brandfall darf das Feuer nicht mit Wasser gelöscht werden. Trennen Sie zuerst das Gerät von der Stromversorgung und schalten Sie die Gasversorgung aus. Decken Sie dann die Flamme beispielsweise mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.

➔ **WARNUNG:** Brandgefahr! Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Aufbewahren von Gegenständen oder Materialien.

➔ Teile des Geräts, die für Berührungen zugänglich sind, können während des Betriebs sehr heiß werden.

➔ Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit Dampfwaschanlagen.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht in Fällen, in denen Sie Ihre Handlungen

nicht vollständig kontrollieren können, z. B. in einem Vergiftungszustand oder unter dem Einfluss von Medikamenten.

➔ Das Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet, daher muss die Steckdose, an die es angeschlossen ist, ebenfalls geerdet werden.

➔ Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel des Geräts außerhalb der beheizten Bereiche verläuft.

➔ Stellen Sie sicher, dass der verwendete Gasschlauch den gesetzlichen Vorschriften entspricht, nicht durch beheizte Bereiche führt und die Dichtheitsprüfung mit einer Seifenlösung durchläuft.

➔ Sichern Sie den Gasschlauch nach dem Anschließen an das Gerät mit einer Schlauchschelle. Überprüfen Sie mit Seifenwasser, ob Gas austritt.

➔ Bitte beachten Sie, dass Geräte, die mit Flüssiggas betrieben werden, den gesetzlichen Normen entsprechen und für einen Ausgangsdruck von 300 mm Wasser ausgelegt sein müssen. Kunst. (29,4 mbar)

➔ Der Druck von Erdgas beträgt 200 mm Wasser. (19,6 mbar). Wenden Sie sich an die autorisierte Serviceabteilung, um das Gerät auf Erd- oder Flüssiggas umzustellen.

➔ **HINWEIS.** Bei Verwendung von Gasküchengeräten

➔ Wärme und Dampf werden in den Raum abgegeben. Sorgen Sie für eine effektive Belüftung der Küche.

Tischkochplatte

Blockieren Sie keine vorhandenen Lüftungsöffnungen und sorgen Sie nicht für eine Zwangsbelüftung (Abzugshaube, Abluftventilator).

⚠ HINWEIS:

Brennerflammen können eingestellt werden.

**ALLGEMEINE
VORSICHTSMASSNAHMEN**

➡ Da dieses Gerät für den Hausgebrauch bestimmt ist, ist seine Verwendung für kommerzielle oder industrielle Zwecke nicht gestattet. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts (z. B. zum Heizen des Raums) kann zu gefährlichen Situationen führen.

➡ Verlegen Sie den Gasschlauch und das Stromkabel nicht in der Nähe der erhitzten Teile des Geräts.

➡ Lagern Sie keine brennbaren, explosiven oder brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.

➡ Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder nicht ausreichend abgekühlt ist.

➡ Wenn das Kochfeld nicht benutzt wird, stellen Sie alle Bedienknöpfe auf AUS und schließen Sie das Zufuhrventil.

➡ Lassen Sie ein Kochfeld nicht unbeaufsichtigt und überwachen Sie den Kochvorgang ständig.

➡ Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker aus der Steckdose.

➡ Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

➡ Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das übermäßige Wärme auf das Kochfeldglas überträgt.

➡ Stellen Sie das Kochgeschirr genau in die Mitte der Kochzone.

➡ Stellen Sie das Kochgeschirr vorsichtig auf das Kochfeld und lassen Sie es nicht fallen.

➡ Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Aussehen des von Ihnen gekauften Geräts. Die Merkmale, die auf dem Typenschild des Geräts oder in dessen Dokumentation angegeben sind, werden auf der Grundlage von Labortests gemäß den geltenden Normen ermittelt. Diese Daten können variieren abhängig von der Art der Nutzung und Umgebungsbedingungen.

➡ Es ist nicht geschlossene Dosen und Gläser erwärmen gelassen. Dies kann zu erhöhtem Druck und einer Explosion führen.

➡ Stellen Sie keine explosiven oder brennbaren Substanzen in die Nähe des Geräts, da die Ränder des Geräts während des Gebrauchs heiß werden.

➡ Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Lebensmittelbehälter auf die eingeschalteten Brenner - dies kann die Glasoberfläche beschädigen.

➡ Stellen Sie keine Plastik- oder Metallbehälter auf das Gerät, da die Oberfläche heiß sein kann.

Tischkochplatte



4. UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96 / EG über die Sammlung und das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE). Vor der Entsorgung des Geräts müssen Maßnahmen getroffen werden, um schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu vermeiden. Andernfalls können gebrauchte Geräte als gefährliche Abfälle eingestuft werden. Das folgende Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an einer dafür vorgesehenen Stelle entsorgt werden muss. Die Entsorgung des Gerätes muss mit örtlichen Umweltvorschriften entsprechend durchgeführt werden.

Nähere Informationen zur Entsorgung, Wiederverwendung und zum Recycling von Abfällen erhalten Sie von den zuständigen Organisationen.

Entspricht den geltenden Bestimmungen der WEEE-Richtlinie.



Das folgende Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht mit dem Haus-

müll entsorgt werden darf, sondern an einer dafür vorgesehenen Stelle entsorgt werden muss. Die Entsorgung des Gerätes muss mit örtlichen Umweltvorschriften entsprechend durchgeführt werden. Nähere Informationen zur Entsorgung, Wiederverwendung und zum Recycling von Abfällen erhalten Sie von den zuständigen Organisationen.

➔ Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf.

➔ Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung und beachten Sie die Anweisungen auf dem Gerät.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

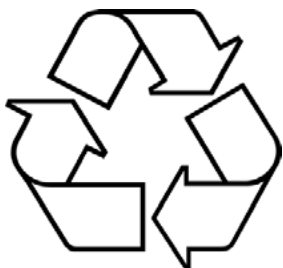
This device is subject to 2002/96/EC WEEE (Waste Electric and Electronic Equipment) as per the applicable directives of Europe. Before disposal of the device, you need to prevent negative results to human and environment. Otherwise it would be incompliant waste. This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

Verpackung

➔ This symbol indicates that the unit shAlle Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Leisten Sie einen

Beitrag zur Umwelt, indem Sie gebrauchte Verpackungen in Behälter für wiederverwertbare Materialien werfen. Place/ hold the product in parallel to the ground during carrying (as the upper side will be up).

➔ Carry the pan holders not touching each other.



Entsorgung von Gebrauchtggeräten

Gebrauchte Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden, da sie Komponenten enthalten können, die recycelt werden müssen. Darüber hinaus kann es umweltgefährdende Stoffe enthalten, die einer Übergabe an Sondermüllsammelstellen bedürfen. Daher sollten Sie das alte Gerät an eine Sammelstelle liefern, deren Adresse bei einem Vertreter des Herstellers/Lieferanten in Ihrer Stadt erhältlich ist. Dadurch wird die ordnungsgemäße Entsorgung von elektronischen Bauteilen sichergestellt.

Es ist notwendig, die Bedienungsanleitung aufzubewahren und im Falle eines Geräteverkaufs an den neuen Eigentümer weiterzuleiten.

Bevor Sie das Gerät entsorgen oder an einer Sammelstelle abgeben, müs-

sen Sie Maßnahmen ergreifen, um schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu vermeiden. Andernfalls können gebrauchte Geräte als gefährliche Abfälle eingestuft werden.



5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

➔ Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass es vollständig frei von Verpackungsmaterial ist.

➔ Stellen Sie beim Entnehmen des Kochfelds aus der Verpackung sicher, dass das Kochfeld und das Kabel intakt sind und keine Beschädigungen aufweisen, und überprüfen Sie die Unterseite des Geräts. Wenn Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich an Ihren Händler.

➔ Alle Arbeiten mit Gasanlagen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften mit entsprechenden Zulassungen durchgeführt werden.

➔ Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass es vollständig frei von Verpackungsmaterial ist.

➔ Stellen Sie beim Entnehmen des Kochfelds aus der Verpackung sicher, dass das Kochfeld und das Kabel intakt sind und keine Beschädigungen aufweisen, und überprüfen Sie die Unterseite des Geräts. Wenn Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich an Ihren Händler.

➔ Alle Arbeiten mit Gasanlagen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften mit entsprechenden Zulassungen durchgeführt werden.

Tischkochplatte**Was tun, wenn Sie Gas riechen?**

➔ Machen Sie kein Feuer. Rauchen Sie nicht.

➔ Schalten Sie keine Elektrogeräte ein. Verwenden Sie kein Festnetz oder Mobiltelefon.

➔ Schalten Sie alle Ventile aus, die in der Nähe von Gasgeräten und Messgeräten installiert sind.

➔ Öffnen Sie alle Türen und Fenster.

➔ Wenn der Geruch von Gas bleibt, verlassen Sie das Haus.

➔ Notwendig, um die Nachbarn zu warnen.

➔ Rufen Sie die Feuerwehr an. Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Hauses. Betreten Sie das Haus erst, wenn Sie darüber informiert sind, dass es sicher ist.

6. INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG**6.1. INSTALLATIONS****SICHERHEIT**

Die Installation sollte von Fachleuten eines autorisierten Service-Centers gemäß den Anforderungen der Anleitung durchgeführt werden. Die Installation sollte von Fachleuten eines autorisierten Service-Centers gemäß den Anforderungen der Anleitung durchgeführt werden.

WARNHINWEISE -**VOR DER INSTALLATION**

 **ACHTUNG!** Vergewissern Sie sich vor Beginn der Installation, dass die Gasart und der Druck, für die das Gerät ausgelegt ist, den Eigenschaften des an das Haus angeschlossenen Gasverteilungsnetzes entsprechen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center, wenn eine Neueinstellung der Ausrüstung für die Arbeit mit einer anderen Gasart erforderlich ist.

➔ Stellen Sie nach dem Entfernen des Geräts aus der Verpackung sicher, dass es nicht beschädigt, deformiert oder frei von anderen Mängeln ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

➔ Während der Installation muss das elektrische Kabel des Geräts von der Stromversorgung getrennt werden.

➔ Um die normale Funktion des eingebauten Kochfelds zu gewährleisten, müssen die Abmessungen des Lochs in der Arbeitsplatte,

Tischkochplatte

in der es installiert ist, und die für die Installation verwendeten Materialien die entsprechenden Eigenschaften aufweisen, insbesondere muss die Arbeitsplatte gegen hohe Temperaturen beständig sein.

Befolgen Sie beim Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte die folgenden Anweisungen:

Um das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte zu vermeiden, legen Sie Klebeband um die Glaskeramik (mitgeliefert). In diesem Fall sollten sich die Enden des Bandes nicht überlappen.

Setzen Sie das Kochfeld in das Loch auf der Arbeitsplatte und zentrieren Sie es.

Befestigen Sie das Gerät mit der Installationsschablone und den Schrauben an der Arbeitsplatte.

Befolgen Sie beim Installieren des Kochfelds die folgenden Abbildungen.

6.2. INSTALLATION DES GERÄTS

Überprüfen Sie nach dem Entfernen der Umverpackung sowie der Folie von den separat gelieferten Teilen den Zustand des Geräts.

Wenn Zweifel an der Funktionsfähigkeit des Geräts bestehen, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an qualifizierte Fachkräfte.

Verpackungsmaterialien (Pappe, Beutel, Styroporschäum, Nägel usw.) dürfen nicht an Orten aufbewahrt werden, die für Kinder zugänglich sind,

da dies zu gefährlichen Situationen führen kann.

Die Abmessungen des Lochs, das im oberen Teil des modularen Schanks zum Einbetten des Kochfelds vorgenommen werden muss, sind in Abb. 1 dargestellt.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Anforderungen für die Größe des Lochs für die Installation des Geräts erfüllen.

Das Gerät ist mit einer speziellen Dichtung ausgestattet, die das Eindringen von Flüssigkeit in den Möbelschrank verhindert. Die Installation dieser Dichtung ist wie folgt:

➔ Entfernen Sie alle beweglichen Teile vom Kochfeld.

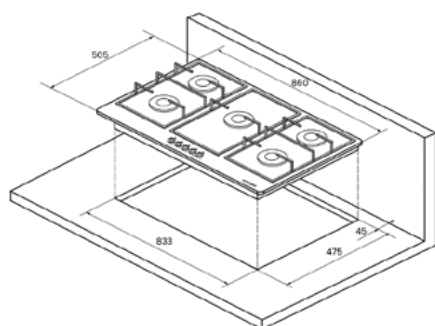
➔ Schneiden Sie die Dichtung entsprechend der Länge der 4 Seiten der Platte in 4 Teile der erforderlichen Länge.

➔ Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie die Dichtung E (Abb. 2) entlang ihrer Kante so, dass die Außenkante der Dichtung genau parallel zur Außenkante der Platte ist. Die Enden der Dichtungstreifen dürfen sich nicht überlappen.

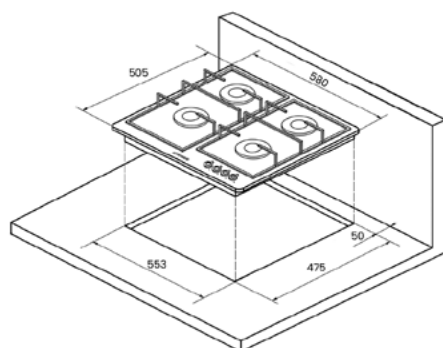
➔ Drücken Sie die Dichtung gleichmäßig über die gesamte Länge auf das Kochfeld und verriegeln Sie sie fest.

➔ Setzen Sie das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung des Gehäuses ein und befestigen Sie es mit Halterungen und Schrauben (siehe Abb. 3).

Tischkochplatte



FV9TGRZ



FV6TGRZ

Abb. 1

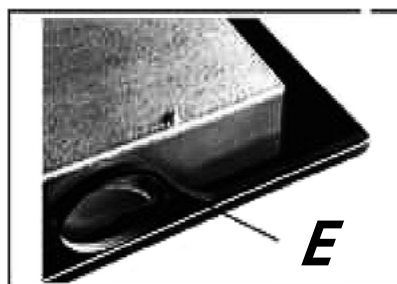


Abb. 2

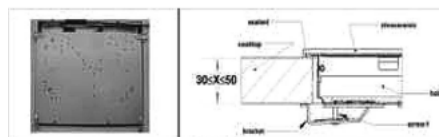


Abb. 3

6.3. STROMANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss von hochqualifizierten Fachleuten durchgeführt werden, die über die entsprechenden Lizenzen verfügen.

Das Gerät muss gemäß den geltenden Normen und Normen an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die Steckdose und das Netz gemäß den geltenden Normen ordnungsgemäß geerdet sind. Einige Länder benötigen eine konische Verbindung. In diesem Fall ist das konische Verbindungsstück mit dem Gerät verbunden.

Der elektrische Anschluss erfolgt über die Steckdose:

Schließen Sie den Stecker entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Last an das Kabel an.

Schließen Sie die Leiter wie in Abb. 4, farbcodiert

L-Symbol (Phase) = brauner Leiter;

N-Symbol (neutral) = blauer Leiter;

Erdsymbol $\oplus$ = gelbgrüner Leiter.

Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es keiner Überhitzung von mehr als 65 ° C ausgesetzt ist.

➔ Verwenden Sie zum Anschließen keine Verlängerungskabel, Adapter oder T-Stücke, da dies aufgrund der Unzuverlässigkeit solcher Kontakte zu einer gefährlichen Überhitzung führen kann. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist:

➔ Zwischen dem Gerät und dem Stromversorgungsnetz muss ein mehrpoliger Schalter installiert werden, der dem Stromverbrauch des Geräts entspricht, während der Abstand zwischen den offenen Kontakten mindestens 3 mm betragen muss.

➔ Beachten Sie auch, dass der Erdungsleiter nicht durch einen Leistungsschalter unterbrochen werden darf.

➔ Alternativ kann der Stromanschluss auch durch ein hochempfindliches Fehlerstromschutzgerät geschützt werden.

➔ Es wird dringend empfohlen, den gelbgrünen Leiter an ein zuverlässiges Erdungssystem anzuschließen.

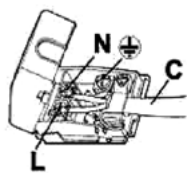


Abb. 4

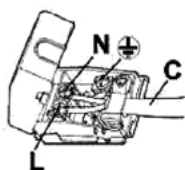


Abb. 5

6.4. GAS

ANSCHLUSS

Die folgenden Anweisungen richten sich an Personen mit ausreichenden Kenntnissen und Erfahrungen, die zur Installation der Geräte gemäß den geltenden Normen erforderlich sind.

Alle Reparaturen und Wartungen an Gasanlagen müssen nach einem Stromausfall durchgeführt werden.

Die Art des Gases, für das es vorgesehen ist, auf dem Typenschild des Kochfelds angegeben ist. Der Anschluss an eine Gasleitung oder eine Gasflasche sollte nur erfolgen, nachdem überprüft wurde, ob die Art des verwendeten Gases geeignet ist.

Der Anschluss an eine Gasleitung oder eine Gasflasche sollte nur erfolgen, nachdem überprüft wurde, ob die Art des verwendeten Gases geeignet ist. In diesem Fall müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

Instrumente, die mit Flüssiggas betrieben werden, müssen einen Standardstempel haben und für einen Druck am Auslass einer 300 mm Wassersäule (29,4 mbar) ausgelegt sein.

Der Erdgasdruck sollte 200 mm Hg (19,6 mbar) betragen. Wenden Sie sich an die autorisierte Serviceabteilung, um das Gerät auf Erd- oder Flüssiggas umzustellen.

Gebrauchte Rohre, Dichtungen oder Matrizen müssen den Anforderungen entsprechen.

Wenn das Gerät mit einem flexiblen Schlauch angeschlossen wird, darf

Tischkochplatte

die Schlauchlänge 120 cm nicht überschreiten.

Vor Beginn der Arbeiten zum Anschluss an die Gasleitung muss die Gasversorgung unterbrochen werden.

Der Anschluss muss so erfolgen, dass die Anschlussarmaturen und Rohre nicht mechanisch belastet werden. Stellen Sie sicher, dass die Rohre nicht verstopft sind oder scharfe Ecken berühren.

Der Gasschlauch darf nicht durch Heizstrecke verlaufen.

HINWEIS. Der Kochfeldgasschlauch sollte alle 4 bis 5 Jahre ausgetauscht werden, auch wenn er keine sichtbaren Schäden aufweist.

HINWEIS. Überprüfen Sie nach dem Anschließen mit einer Seifenlösung, ob Gas austritt. Verwenden Sie zu diesem Zweck keine Flamme.

Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht zusätzlich mechanisch belastet wird.

Die Reihenfolge der Installation der Komponenten beim Anschluss an das Gasnetz:

1. Die Komponenten sind in der folgenden Reihenfolge: zylindrischer Stiftadapter, Dichtung, weiblicher Gasadapter, konische und zylindrische Komponenten.

2. Ziehen Sie die Verbindungen mit einem Schraubenschlüssel fest, damit sich die Rohre in der richtigen Position befinden.

Verbinden Sie die Kupplung mit einem starren Kupferrohr oder einem flexiblen Stahlrohr mit der Hauptgasquelle.

3. Verbinden Sie die Kupplung mit einem starren Kupferrohr oder einem flexiblen Stahlrohr mit der Hauptgasquelle

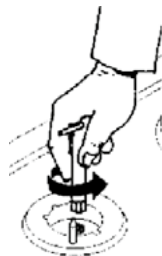
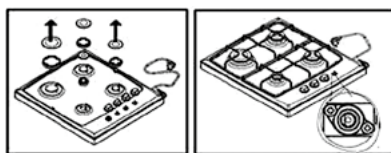
WARNUNG.

Die Endkontrolle der Rohre auf Undichtigkeiten erfolgt mit einer Seifenlösung, eine Flamme darf hierfür nicht verwendet werden.

6.5. PERSONALISIEREN DES KOCHFELDES ABHÄNGIG VON DER ART DES BENUTZTEN GASES

Die folgenden Anweisungen richten sich an Personen mit ausreichenden Kenntnissen und Erfahrungen, die zur Installation der Geräte gemäß den geltenden Normen erforderlich sind.

➔ Alle Reparaturen und Wartungen an Gasanlagen müssen nach einem Stromausfall durchgeführt werden.



Um die Einstellungen des Gaskochfelds zu ändern, entfernen Sie die Brennerabdeckungen und die Gasteiler. Ersetzen Sie die Injektoren durch Befolgen des unten beschriebenen Verfahrens durch Injektoren mit einem geeigneten Durchmesser gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung. Verwenden Sie bei der Arbeit einen Schlitzschraubendreher. Entfernen Sie die Kochfeldknöpfe und Gummidichtungen, um auf die Ventileinstellschraube zuzugreifen. Um eine niedrige Flamme einzustellen, drehen Sie die Gaseinstellschraube am Ventil in die Position für den minimalen Gasdurchfluss. Diese Einstellung erfolgt nach dem Einstellen des Brenners, dem Zünden und dem Einstellen des Knopfes auf die minimale Position.

Die Einstellschraube für den Gasdurchfluss muss beim Wechsel zu Flüssiggas angezogen oder beim Wechsel von Flüssiggas zu Erdgas gelöst werden.

Schließen Sie nach der Installation des Kochfelds die Neukonfiguration durch erneutes Anschließen der Gummidichtungen und Bedienelemente ab.

Diese Anweisungen sind für Fachleute autorisierten Service-Center. Die Installation des Geräts muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und in angemessener Weise erfolgen. Vor allen Arbeiten muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Die Art des Gases, für das das Kochfeld ausgelegt ist, ist auf dem Typenschild angegeben.

6.6. ERSTE SCHRITTE

BRENNERZÜNDUNG

Wenn das Kochfeld nicht mit einer eingebauten Zündvorrichtung ausgestattet ist und bei einem Stromausfall ein brennendes Streichholz oder Piezo über den Brenner gelegt wird, den Steuerknopf drücken und dann durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position drehen. **Die Gasversorgung muss zwischen dem Maximal- und Minimalpegel eingestellt werden, nicht jedoch zwischen der Maximalposition und der Absperrposition.**

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF.

MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG AUSGESTATTETE MODELLE (automatische Zündung)

Um einen der Brenner zu zünden, drücken Sie den Steuerknopf und stellen Sie ihn auf die maximale Position. Drehen Sie nach dem Einschalten des Brenners den Steuerknopf, um die Flamme auf die gewünschte Intensität einzustellen.



RICHTIG

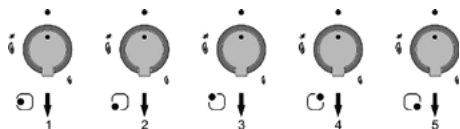
FALSCH

Abb. 6.

Tischkochplatte

➔ Um den normalen Betrieb des Kochfelds zu gewährleisten, müssen die Grills und die Brenner Teile in der richtigen Position installiert werden (Abb. 6).

➔ Stellen Sie sicher, dass die Brennerflamme blau ist und lautlos leuchtet. Wenn die Flamme gelb ist oder Geräusche macht, stellen Sie sicher, dass alle Brenner korrekt installiert sind. Wenn die Flamme nicht blau wird, wenden Sie sich an ein Servicecenter.

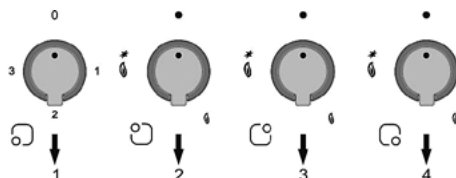


1. Reglergriff, Kochstelle links
2. Reglergriff, mitte vorne Kochstelle
3. Reglergriff, mitte hintere Kochstelle
4. Reglergriff, rechte hintere Kochstelle
5. Reglergriff, rechte vorne Kochstelle

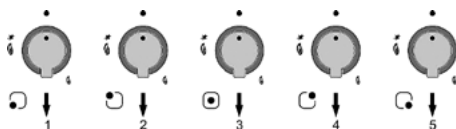


7. ANZEIGE- UND BEDIENELEMENTE

7.1. BEDIENFELD



1. Reglergriff, Kochstelle vorne links
2. Reglergriff, Kochstelle hinten links
3. Reglergriff, Kochstelle hinter rechts
4. Reglergriff, Kochstelle vorne rechts



1. Reglergriff, Kochstelle vorne links
2. Reglergriff, Kochstelle hinten links
3. Reglergriff, mitte Kochstelle
4. Reglergriff, Kochstelle hinten rechts
5. Reglergriff, Kochstelle vorne rechts

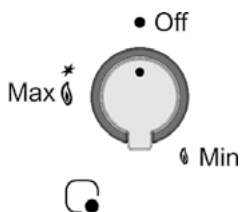
7.2. GRUNDLEGENDE BETRIEBSARTEN

Für Gasbrenner

Einstellung des Brennerleistungspegels

Drehen Sie den Steuerknopf nach links auf die maximale Stufe. Nach dem Drücken des Knopfes funktionieren alle Zündvorrichtungen und der Brenner leuchtet auf. Lassen Sie den Griff einige Sekunden nach dem Zünden des Brenners los und drehen Sie ihn dann in die gewünschte Position zwischen der maximalen und der minimalen Stufe.

Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Griffs erlischt, muss der oben beschriebene Vorgang wiederholt werden. Drücken Sie diesmal den Steuerknopf und halten Sie ihn etwa 10 Sekunden lang gedrückt.



WARNUNG

Lassen Sie das Zündgerät nicht länger als 15 Sekunden eingeschaltet. Wenn der Brenner während dieser Zeit kein Feuer fängt oder die Flamme aus irgendeinem Grund erlischt, den Zündvorgang nach 1 Minute wiederholen.

Brennerabschaltung

Zum Löschen der Flamme den Kochknopf im Uhrzeigersinn drehen.

Gasregelsystem

Alle Kochfelder auf dem Kochfeld sind mit einer Gasregelung für den Fall eines plötzlichen Löschens der Flamme (aufgrund des Eindringens von Wasser, Wind usw.) ausgestattet. Wenn die Flamme erlischt, während der Brenner geöffnet ist, unterbricht dieses Sicherheitssystem die Gaszufuhr zum gelöschten Brenner. Wenn der Brenner vom Sicherheitssystem ausgeschaltet wurde, muss der Regler auf AUS gestellt und der Zündvorgang wiederholt werden.

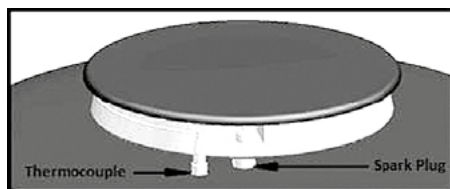


Abb. 8

➔ Um ein effizientes Garen zu gewährleisten, müssen der Durchmesser der Pfanne (Pfanne) und die Leistung des Brenners einander entsprechen. Die Durchmesserwerte für jeden Brennertyp sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

➔ Wählen Sie den Durchmesser und das Volumen des Kochgeschirrs, das für die Verwendung mit der Kochplatte geeignet ist.

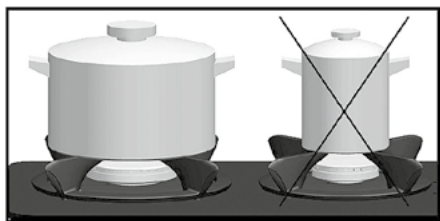
Tischkochplatte

Empfehlungen für die Verwendung von Gittern

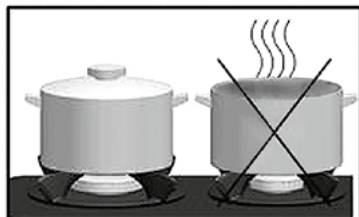
Die Kochfeldgitter wurden so konstruiert, dass ihre sichere Verwendung gewährleistet ist. Stellen Sie sicher, dass die Gitter richtig positioniert sind und ihre Füße in einer stabilen Position sind.

Verwenden Sie keine Töpfe mit verzogenem Boden. Sie können auf einem Rost instabil sein.

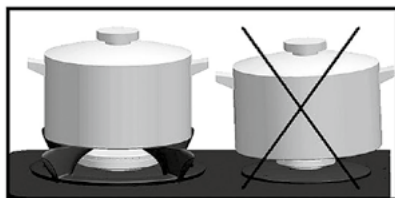
Verwenden Sie Töpfe mit dem richtigen Durchmesser. Stellen Sie keine Pfannen mit kleinem Durchmesser auf große Brenner. Dies kann zu Gasüberschreitungen führen und den Wirkungsgrad des Kochfelds verringern.



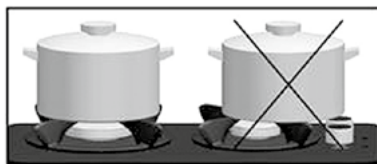
Um einen übermäßigen Energieverbrauch zu vermeiden, kochen Sie nicht in Töpfen mit offenem oder halb geöffnetem Deckel.



Stellen Sie das Geschirr nicht direkt auf einen Brenner - nur auf einen Rost.



Stellen Sie die Pfanne gleichmäßig auf dem Rost. Ungleichmäßig platziertes Geschirr kann umkippen. Stellen Sie keine breiten Pfannen so auf, dass sie über den Bedienelementen hängen. Dies kann die Regler beschädigen. Stellen Sie die Töpfe mit sanften und sanften Bewegungen auf dem Rosten.



➔ Stellen Sie die Pfanne gleichmäßig auf dem Rost. Ungleichmäßig platziertes Geschirr kann umkippen. Stellen Sie keine breiten Pfannen so auf, dass sie über den Bedienelementen hängen. Dies kann die Regler beschädigen. Stellen Sie die Töpfe mit sanften und sanften Bewegungen auf dem Rosten.

➔ Stellen Sie sicher, dass der Brenner keinen Stößen ausgesetzt ist. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

Tischkochplatte

➤ Erhitzen Sie keine leeren Pfannen. Dies kann zu einer Verformung ihres Bodens führen. Ein erhitzter Pfannenboden kann die Kochfeldoberfläche beschädigen.

➤ Vermeiden Sie, dass kalte Flüssigkeiten auf die heiße Glasoberfläche des Kochfelds gelangen.

➤ Stellen Sie keine scharfen Gegenstände auf das Kochfeld.

➤ Verwenden Sie keine Töpfe, deren Boden überschüssige Wärme abgibt.

➤ Versuchen Sie im Brandfall nicht, die Flamme mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und verwenden Sie ein dickes Material, z. B. eine Löschdecke, um die Flamme abzudecken und zu löschen.

➤ Dieses Gerät kann nicht mit einem Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.

➤ Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden und Kochfeld. Dies ermöglicht die effizienteste Nutzung von Wärmeenergie.

➤ Die Verwendung von Töpfen mit konkavem Boden wird nicht empfohlen. Stellen Sie nur Töpfe mit trockenem Boden auf das Kochfeld.

➤ Stellen Sie keine Pfannendeckel auf das Kochfeld, insbesondere wenn sie nass sind.

➤ Wischen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung wird empfohlen, das Produkt mit Wasser und Reinigungsmittel zu waschen und trocken zu wischen. Anschließend Ölfett auftragen, um eine dünne Ölschicht zu erzeugen.

➤ Wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds zum Auffrischen mit etwas Öl ab oder verwenden Sie zu diesem Zweck spezielle Pflegemittel.

➤ Es wird empfohlen, die maximale Leistungsstufe zu Beginn des Garvorgangs einzustellen. Anschließend sollten die Garzeit und die Leistungsstufe des Brenners entsprechend der Art und Menge der zu garenden Produkte ausgewählt werden.

WARNUNGEN

➤ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, da die Brenner viel Wärme abgeben und Kinder das Gerät nicht benutzen dürfen.

➤ Beachten Sie, dass beim Kochen mit Pflanzenöl und Fetten Brandgefahr besteht.

➤ Stellen Sie keine brennbaren oder explosiven Substanzen in die Nähe des Kochfelds.

**8. WARTUNG UND REINIGUNG**

Lesen Sie vor der Reinigung und Wartung die folgenden

Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Stecker aus der Steckdose.

Wenn das Gerät mit Erdgas betrieben wird, schließen Sie das Ventil. Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, schließen Sie das Flaschenventil.

Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wenn das Kochfeld heiß ist, warten Sie, bis es abgekühlt ist.

Um die Lebensdauer der Glasbeschichtung und der Gitter zu verlängern,

Tischkochplatte

müssen diese in regelmäßigen Abständen mit speziellen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Die Reinigung der Edelstahloberfläche erfolgt auf geeignete Weise. Nach Abschluss der Reinigung sollte diese mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden.

Zünden Sie das Gas nicht ohne installierte Brenner, um Schäden an der Zündanlage zu vermeiden.

Installieren Sie die Brenner nach der Reinigung des Thermoelements und der Sicherheitsvorrichtung ordnungsgemäß.

Waschen Sie die Oberseite der Kochplatten in festgelegten Intervallen mit Wasser und Reinigungsmittel und reinigen Sie die Gaskanäle mit einer Bürste.

Seien Sie vorsichtig, alle Komponenten müssen an den richtigen Stellen installiert werden.

Verwenden Sie zum Reinigen der Brenner keine Säuren, Verdüner, Benzol oder ähnliche Chemikalien.

Um die Lebensdauer des Glaskochfelds und der Grills zu verlängern, reinigen Sie diese regelmäßig mit Spezialwerkzeugen.

Mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, um Flecken und Fett zu entfernen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- und Reinigungsmittel sowie Fleckenentferner sowie Metallwaschlappen und -schwämme.

Kontakt mit heißen Glasoberflächen oder heißen Brennern mit kalter Flüssigkeit vermeiden. Glas kann aufgrund von Temperaturänderungen reißen.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch regelmäßig und warten Sie, bis es abgekühlt ist. So können Sie es so effizient wie möglich verwenden.

Entfernen Sie während der Reinigung nicht die Knöpfe der Brennersteuerung.

Gitter

Gitter dürfen in der Spülmaschine gewaschen werden.

Gasbrenner

Zweiteilige Gasbrenner sollten mit Reinigungsmittel gereinigt werden.

Nach der Reinigung sollten die Brenner getrocknet und dann sorgfältig ausgetauscht werden.

Bei Modellen mit elektrischer Zündung muss die Elektrode immer sauber bleiben. Bei Modellen mit Sicherheitsventil muss das Ventil gereinigt werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs müssen die Brenner ausgetauscht werden.

Verwenden Sie die Zündanlage nicht ohne Brenner, wie Dies kann das System beschädigen.



9. FEHLERSUCHE

In einigen Fällen können die Störungen selbstständig behoben werden. Führen Sie die folgenden Prüfungen durch, bevor Sie sich an ein Servicecenter wenden.

STÖRUNG / VERLETZUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBECHEBUNGSERFAHREN
Elektrische Komponenten funktionieren nicht	Die Sicherung ist möglicherweise durchgebrannt.	Sicherungskasten prüfen.
Kein Gas	Das Ventil ist möglicherweise blockiert. Gasleck aus der Röhre.	Öffnen Sie die Ventile. Ersetzen Sie die Gasleitung.
Die Zündung funktioniert nicht	Möglicherweise waren Teile der Zündanlage nass. Die Abdeckung des Brenners ist nicht richtig positioniert. Die Zündkerze ist verstopft.	Teile der Zündanlage abtrocknen. Setzen Sie den Deckel richtig auf den Brenner. Reinigen Sie die Zündkerze
Ungleichmäßige Flamme	Möglicherweise waren Teile der Zündanlage nass. Die Abdeckung des Brenners ist nicht richtig positioniert. Die Trennöffnungen sind möglicherweise verstopft.	Teile der Zündanlage abtrocknen. Setzen Sie den Deckel richtig auf den Brenner. Reinigen Sie den Teiler.
Nach der ersten Zündung erlischt die Flamme	Möglicherweise wurde die Taste falsch gedrückt. Die Trennöffnungen sind möglicherweise verstopft.	Möglicherweise tritt an der Verbindungsstelle der Gasleitung Gas aus.
Es riecht nach Gas	Möglicherweise tritt an der Verbindungsstelle der Gasleitung Gas aus.	Überprüfen Sie den Gasleitungsanschluss.

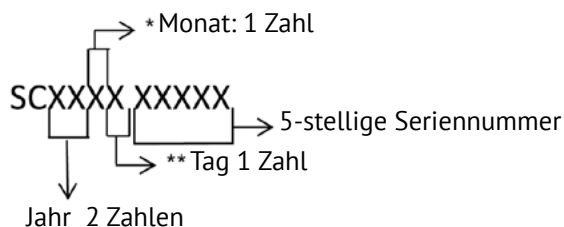
Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

Tischkochplatte

TABELLE MIT SERIENNUMMER:



* Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort. (Oktober: A, November: B, Dezember: C)

** Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort (siehe Tabelle unten).

Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Hersteller:

SIMECO HEAT EQUIPMENTS UND FORMINDUSTRIE INC.

AEGEAN FREE ZONE Akçay Cad.NO:144/1, Gaziemir, Izmir, Türkei

Importeure:

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, Butakovo Str., 4

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



FÜR NOTIZEN

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Gas hob



1. APPEAL TO THE CUSTOMER.....	23
2. CHILDREN'S SAFETY.....	23
3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION.....	23
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	25
5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.....	26
6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL.....	27
6.1. SAFETY INSTALLATION.....	27
6.2. INSTALLING THE APPLIANCE.....	28
6.3. ELECTRICAL CONNECTION.....	29
6.4. GAS CONNECTION.....	30
6.5. ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES.....	31
6.6. STARTING THE APPLIANCE.....	32
7. CONTROLLER TYPES AND USE.....	32
7.1. CONTROL PANEL.....	32
7.2. BASIC SETTINGS.....	33
7.2.1. FOR GAS BURNERS.....	33
8. MAINTENANCE AND CLEANING.....	35
9. TROUBLESHOOTING.....	37



1. APPEAL TO THE CUSTOMER

Our Valued Customer,

Thank you for your purchase of our product.

Please read all instructions and warnings in this manual carefully. This manual includes the important information about safe installation, usage and maintenance and the required warnings for your utilization of your equipment.

Please keep this manual at a safe and easily accessible place to be used as future reference.

The Producer may not be held liable for the losses to human, environment or other materials arising from the faulty use of the equipment.



2. CHILDREN'S SAFETY

➤ The exposed parts of the product shall be heated during and after the use; the children should be kept away.

➤ Do not place any object on the unit that the children may reach.

➤ Packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials in a place that the children may not reach or classify and recycle them as per the waste instructions.

➤ If constant supervision may not be provided the children under age 8 shall be kept away of the unit.

➤ This unit may be used by children over 8 years old and the persons with lack of physical, hearing or mental abilities or lack of experience and

information, subject to guidance and supervision or utilization of the unit safely and recognition of the dangers.

➤ Children should not play with the unit.

➤ Cleaning and maintenance of the unit should not be conducted by the children without supervision.



3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

If gas seems to leak, take the actions as follow:

This device is produced for domestic use. Our firm is not liable for any losses or damages which may occur due to wrong or faulty installation.

Although this is a simple use product, we recommend you to read this manual carefully. In this sense, you may get best performance from your device and protect yourself and your surrounding from the possible dangers.

Please consider the following warnings in order to minimize the risks which may be experienced by you in utilization of the devices such as electric shock, circumstances which may cause losses/ damages to people.

➤ Device is set to 220 -240 volt.

➤ **WARNING:** The equipment and its accessible parts are hot during use.

➤ Best care should be used to avoid contacting with the heating elements.

➤ **WARNING:** Cooking with vegetable oil or fat without required

Gas hob

care may be dangerous and may cause fire.

➡ Do not attempt to extinguish any fire with water, the circuit of the equipment is closed and then the flame is covered with a cover or flame blanket.

➡ **WARNING:** Fire Danger: Do not store materials on cooking surface.

➡ The accessible parts may be hot during utilization.

➡ Do not ever clean your hob by using steam cleaners.

➡ Do not use the unit in circumstances affecting your judgment such as being drunk or drugged.

➡ Since your device has grounding plug your wall socket should also be grounding type.

➡ Use utmost care to prevent your device's electrical cable through hot areas.

➡ Use care that the gas hose will be regulations in law institute stamped, not be laid through hot areas, and it should be checked with soap bubble whether any gas leakage exists.

➡ Use clamp to tighten the gas hose after connecting it to the head of the hose. Control whether there is any gas leakage exists by using soap bubble.

➡ Note that the LPG hoods should have regulations in law institute stamp and 300 mmSS (29,4 mbar) of outlet pressure.

➡ Natural gas pressure is 200 mmSS (19,6 mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

➡ **Note:** Usage of the gas baking products shall cause heat and steam formation at the places of existence. Be sure that your kitchen is ventilated well. Keep the natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation product (hood, aspirator).

⚠ **NOTE:** Burners burning of setting can be done between large and between.

GENERAL SAFETY WARNINGS

➡ Since this unit was produced for domestic use, it is not suitable for commercial and industrial use. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. heating a room).

➡ Do not allow laying of the gas hose and electric cord from the heated part of the unit.

➡ Keep any flaming, explosive and ignition materials from your device.

➡ Do not change the place of your device when working and/ or it is hot.

➡ When you do not use your hob, close the feeding valve after making all switches to "OFF" position.

➡ Do not let your hob in operation without supervision control it with frequently.

➡ Take out the plug from the wall socket during handling, cleaning or maintenance of the unit.

➡ Do not ever attempt to remove the cable from the wall socket by handling the cable.

➡ Do not use pans transferring the excessive heat to the glass.

➡ Place the pan right in the middle of the burner.

➡ Keep the pan on the hob carefully and avoid dropping it.

➡ The shapes in this guide are schematic and may not be exact match of your product. The values stated on the marking on the unit or other printed documents given with the unit are the values obtained at the laboratory pursuant to the applicable standards. Such values may be changed as per the usage and environment conditions of the unit.

➡ Do not heat the closed cans and glass jars. The pressure which may occur in such containers may cause explosion.

➡ Since the edges of the product will be hot do not place explosive or combustibles near the unit.

➡ Do not place the empty pans and containers on the operating hob eyes. The glass surface may be damaged.

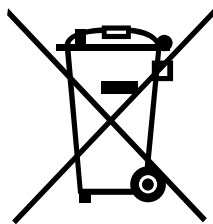
➡ No plastic and aluminum container is allowed over the unit since it might be hot.



4. ENVIRONMENTAL PROTECTION

This device is subject to 2002/96/EC WEEE (Waste Electric and Electronic Equipment) as per the applicable directives of Europe. Before disposal of the device, you need to prevent negative results to human and environment. Otherwise it would be incompliant waste. This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

It is suitable with the applicable regulations of WEEE.



➡ This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may

Gas hob

obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

⇒ Keep the original packaging of the product.

⇒ Carry the product in its original packaging, and abide the markings thereon.

⇒ If the original packaging is not available;

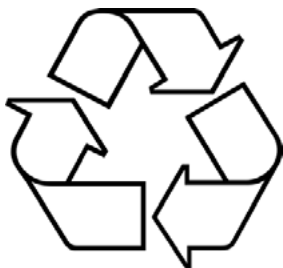
⇒ Take care for the impacts which may be applied on the outer surfaces of the product.

⇒ Place/ hold the product in parallel to the ground during carrying (as the upper side will be up).

⇒ Carry the pan holders not touching each other.

Packaging

All packaging materials are recyclable. In order to contribute environmental protection place the packaging material wastes to the recycling bins.



Disposal of the old equipments

The equipments being old and useless should not be thrown to a waste container directly. There may be some parts allowing re-use. Also there may be some environmentally dangerous materials requiring to be given to a collection center. Therefore you should take your unit to a collection center that you may learn from the manufacturer/ dealer in your city and insure that the electronic parts will be recycled.

It is important to keep the user's manual for it will be important in the event of change of the user of the device.

Before disposal or scraping of the device it is required to prevent harmful and negative effects on human and environment. Otherwise it would be incompliant waste.



5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

⇒ Make sure that you remove all packaging materials before using the unit.

⇒ When you remove the hob from the package make sure that hob and / or the cable is full and undamaged, and no impact was put at the bottom of the device, otherwise consult your seller.

⇒ Any and all works on the gas equipments and systems should be

conducted by the competent and authorized persons.

➔ Gas hobs cause heat and steam formation at the environments in which they are used.

➔ Make sure that your kitchen ventilated well. Keep the natural ventilation channels open or use ventilation product (hood).

➔ Have the required maintenance of the gas products by the competent and authorized persons.

➔ Clean the gas burners regularly. Â Request the telephone numbers from the local gas suppliers for emergency cases.

Things to be done when gas smells

➔ Do not use flame. Do not smoke. Do not operate the switch of any electrical device. Do not use fixed or mobile phone.

➔ Close all valves on the gas products and gas counters.

➔ Open the doors and windows.

➔ Go out of the house if you smell gas still.

➔ Warn the neighbors.

➔ Cal the fire service. Use a phone outside the home.

➔ Do not enter the house until you will be notified that it is safe.



6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL

6.1. SAFETY INSTALLATION

The installation should be conducted by an authorized service dealer as per the installation instructions. Our firm may not be held liable for any losses and damages to human, animals or objects due to any inappropriate use of the unit.

PRE-INSTALLATION WARNINGS

ATTENTION: Before the installation check that the gas type and gas pressure stated under the product fit those of your home. Call the authorized service dealer for possible gas type changes in future.

➔ When the unit was taken off its packaging make sure that it is strong, not bent and has no fault at all. In the event of any doubt consult the dealer.

➔ Cut off the electric connection of the unit from the main switch during installation.

➔ In order that built in cook-tops will operate smoothly the measurements of the counter on which it will be mounted and the materials used for installation should be proper, and the counter should be resistant against heat.

Read the following instructions to fix the hob on the counter:

In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attache the adhesive band on the counter hole

Gas hob

without allowing any overlapping before the installation.

Place the hob on the counter hole to center the installation hole.

Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws.

Please review the following figures carefully so that the hob will be installed properly.

6.2. INSTALLING THE APPLIANCE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts.

In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either (fig. 1.)

Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed.

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

➡ Take off all the movable parts of the hob.

➡ Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.

➡ Overturn the hot plate and correctly position seal «E» (fig. 2) under the edge of the hob itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the hob. The ends of the strips must fit together without overlapping.

➡ Evenly and securely fix the seal to the hob

➡ Fit the hot plate into the hole in the cabinet and lock it in place with the relative screws of the fixing hooks (see fig.3)

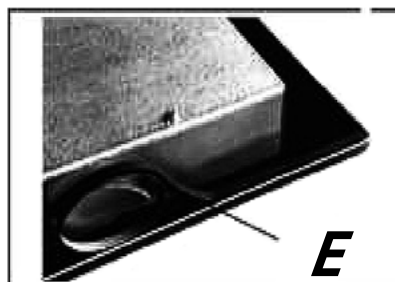


Fig.2

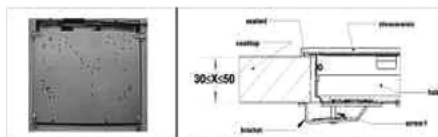


Fig.3

6.3. ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

➔ Before connecting the appliance, check that the socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions. When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

➔ Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable.

➔ Fit the wires following figure 4, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

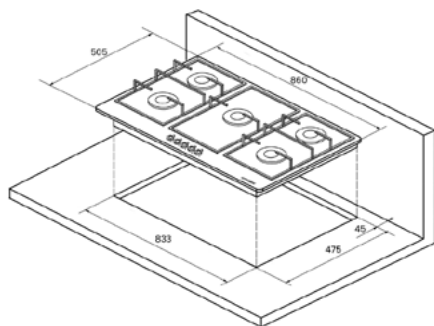
Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

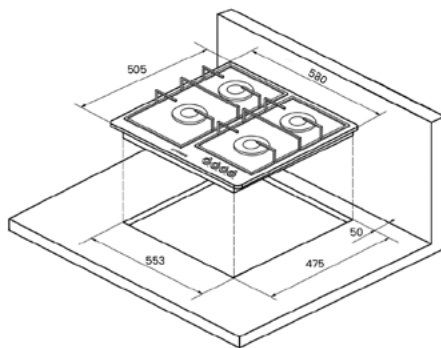
➔ The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 65 °C.

➔ Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating. When the appliance is connected straight to the electricity main:

➔ Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load



FV9TGRZ



FV6TGRZ

Fig. 1

Gas hob

rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.

➤ Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

➤ Alternatively, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit breaker.

➤ You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

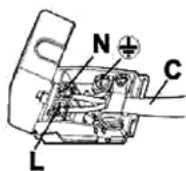


Fig.4

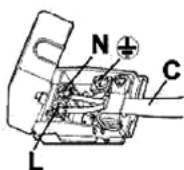


Fig.5

6.4. GAS CONNECTION

These instructions are prepared for specialist personnel having **required competence, the installation of the equipment** should be suitable as per the applicable standards.

All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.

The value plate on the hob indicates the gas type intended to be used for use with the hob. Connection to the main gas course or gas type shall be realized after controlling the adjustment

as per the gas type. Connection to the main gas source or gas cylinder shall be conducted after checking the adjustment according to the proper gas type. If it is set properly look at the following paragraphs:

Note that the LPG hoods should have standards stamp and 300 mmSS (29,4 mbar) of outlet pressure.

Natural gas pressure is 200 mmSS (19,6 mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

Use only piping, gaskets or stamp as per the applicable national standards.

In some countries where conic connections are obligatory, conic connection is provided. In such a case the conic connection part should be connected to the unit.

If the unit will be connected to a flexible hose, the length of the hose shall not exceed 120 cm.

Before starting works related to gas installation, please cut the gas supply.

Make the connection so that no pressure will be applied on the connection records and piping. Make sure that the pipe will not cause any clogging or contact with the sharp corners.

Note that the gas hose will not be laid through hot areas.

NOTE: Replace the gas hose of your hob at 4 to 5 years even if it will be undamaged.

NOTE: Check whether any gas leakage after the connection with soap and water. Do not ever use flame.

Make sure that no additional weight to be applied on the gas hose.

And apply the following order for installation:

1. In the order; male adaptor cylindrical, gasket, female gas adaptor, conical-cylindrical or cylindrical components.

2. Tighten connection place with the keys so that the pipes will be in proper position,

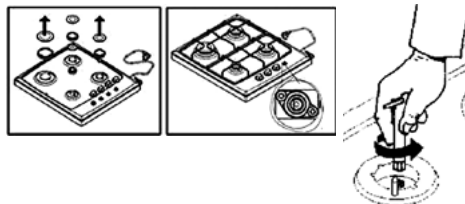
3. Attach C coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

WARNING; Final Check whether any leakage exists at the pipes with a solution with a soap, and do not ever use flame.

6.5. ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

➡ All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.



In order to convert the hob, remove the burner plates and flame circles thereon. Replace the injectors as per the followings, and change them with the injectors with suitable diameters defined in the user's manual. Conduct the works with a plain tip screwdriver at a position to see valve setting screw by removing the switches of the hob and rubber seals. In order to set the low flame level, turn the gas setting screw on the valve to have minimum gas setting flow. Do this setting after installing the burner component of the burner, burning the burner and bringing the switch setting to minimum.

Flow setting screw should be tightened in LPG conversions as it should be released for conversion from LPG to natural gas.

After realization of the hob, complete the conversion transaction by connecting the rubber seals and switched in the same order.

These instructions should be used by an authorized service. The products should be installed as per the regulations in force and in proper manner. Before conducting any transaction the electrical connections of the hob should be cut by no means.

The type label on the hob indicates the gas type planned to be used with the unit.

Gas hob

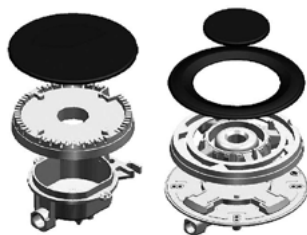
6.6. STARTING THE APPLIANCE FIRING OF BURNER

If your hob does not have built in lighter or during black out place the naked flame over the burner and push the switch to bring it to the desired position with counter-clockwise movement. **Gas adjustment should be between maximum and minimum levels, it should not be realized between maximum and off positions.** To close the burner turn the switch clockwise till to reach "off" position.

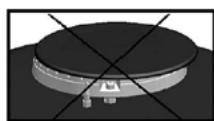
MODELS EQUIPPED WITH LIGHTER SWITCH

(Automatic ignition)

In order to burn one of the burners, press the switch down and bring the switch to maximum position. When it burns, flame is adjusted to the desired intensity with the switch.



RIGHT



WRONG

Fig.6.

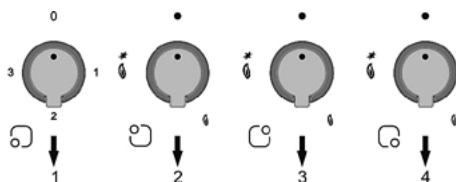
➔ In order that the hob will operate properly the grills and burner components should be properly positioned.(Figure 6)

➔ Make sure that the flame of your burner is in blue color and work quietly. If the burner will burn in yellow color or work with voice make sure that all burners fit properly. If the flame color does not change to blue color then apply the authorized service.

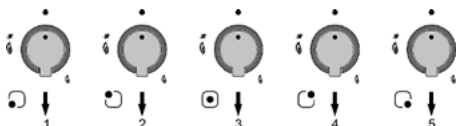


7. CONTROLLER TYPES AND USE

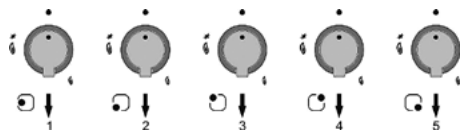
7.1. CONTROL PANEL



1. Left front burner control switch
2. Left rear burner control switch
3. Right rear hot-plate control switch
4. Right front burner control switch



1. Left front burner control switch
2. Left rear burner control switch
3. Middle burner control switch
4. Right rear burner control switch
5. Right front burner control switch

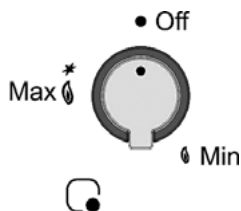


1. Left burner control switch
2. Middle front burner control switch
3. Middle rear burner control switch
4. Right rear burner control switch
5. Right front burner control switch

7.2. BASIC SETTINGS

7.2.1. FOR GAS BURNERS

Operation of the burners and power levels Turn the control switch left-wise until reaching to maximum level. When you press the control switch all burning igniters will have flame to burn. Release the switch in few seconds after burning of the burner, and bring the control switch to the desired flame position between the maximum and minimum levels.



If the flame is gone when you release the switch You should repeat the above process. But this time press the switch and hold for about 10 seconds.

WARNING: Do not use burning system more than 15 seconds. If the burner will not be burned within such time or if the flame will be cut for any reason whatsoever, repeat burning process after waiting for 1 minute.

Closing the burners

Turn the control switch right-wise to close the hob.

Flame Failure Device (FFD)

All burners on your hob are equipped with Flame Failure Device system against flame extinguishing risk (water flow, wind etc.) When the flame was gone while the burner switch is open such system will prevent cutting of the gas supplied to the burner. If the burning of the burner will be cut due to safety, repeat the burning operation by switching the burner switch to off position.



Fig. 8

Using Right Burner

➤ The pan diameter and the burner power should match in order to efficiently use it. The diameters proper for each burner are given in the table.

➤ Select the proper pan diameter and volume in order to define the proper burner.

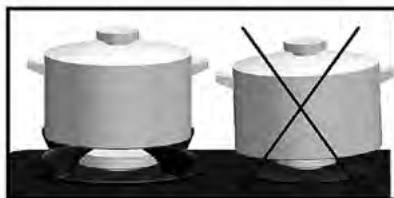
Gas hob

Usage of grills and recommendations

The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and lastic legs fit well.

➔ Do not use pans with the deformed soles which may cause instability on the grills.

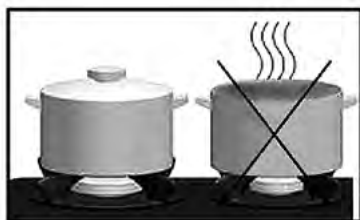
➔ Use pans with proper diameters. Do not use smaller pans in the diameter of the burner. When small pans are used it may cause overflowing and reduced the efficiency of the hob.



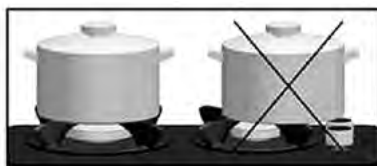
➔ Place the cooking pan on the burner evenly. The containers placed on the burner inappropriately may be tipped. Do not place the large containers at the side of the switch switches may be damaged. Do not place the pans on the grills hardly.



➔ Do not cook with pans without lid or semi closed pans to avoid energy loss.



➔ Do not place the containers directly on the burner covers use grill always.



➔ Pay attention that the burner place will not have any impact. And do no place heavy objects on the tray.

➔ Do not heat the pans as empty. The pan sole may be deformed. The heat on the sole may damage the burner table surface.

➔ The cold liquids should not be thrown on the glass surface or burners when the surface is hot.

➔ Do not place sharp objects on the hob.

➔ Do not use pans transferring the excessive heat to the bottom surface directly.

➤ In the event of any fire do not attempt to extinguish the flames with water. Close the electric circuit of the hob and use a material to cut the flame like flame blanket.

➤ This device should not be operated with a timer or a remote control.

➤ Use flat sole pans on the hob. In this manner, thermal energy shall be used to the maximum.

➤ It is recommended not to use concave pans.

➤ Use dry sole pans on the burner. Do not place the cover of the pan and especially the wet ones on the burner.

➤ Use a wet cloth to wipe the hob. However, if it becomes dirty, use water with detergent to insure drying, apply lubrication oil over it for formation of thin oil substrate.

➤ If the surface of the plates worn a few drops of oil or maintenance products available in the market may be used.

➤ It is recommended to set maximum level at the beginning of cooking process and to use intervals and burning levels as per the characteristic and quantity of the foods to be cooked.

WARNING

➤ Do not leave the equipment unattended since the heat of burners is very high, and make sure that it will not be operated by children.

➤ Pay attention for combustion risk in the event of cooking with vegetable oil and fats.

➤ Do not approach the hob with combustible and explosives.



8. MAINTENANCE AND CLEANING

Please comply with the following rules before cleaning and maintenance.

➤ Close the unit for safety purposes. If your device is set to natural gas setting close the valve. For LPG hobs close hood.

➤ Take out the plug of your unit from wall socket.

➤ If the hob is hot wait until it will be cooled.

➤ In order that you use the glass hob and grills for longer periods you need to clean them with appropriate cleaning agents at certain intervals.

➤ Cleaning on stainless surfaces should be conducted in accordance with the steel surfaces, and the surface should be dried preferably with a soft leather part.

➤ In order to avoid any damage to the burning system do not use burning system when the burners are not installed.

➤ After the thermo-coupled cleaning providing plug and safety system, clean it to place burners in suitable manner.

➤ Wash the upper burning heads at certain intervals with water and clean and dry the gas channels with brush. Pay attention to install the burning heads on their places.

➤ When you clean the burner do not use acid, thinner, benzene or similar chemical.

➤ You need to clean your glass hob and its grills with suitable cleaning

Gas hob

agents in order to use it for longer period.

➡ It should be cleaned with suitable cleaners for stains and oil.

➡ Harsh cleaning agents, stain removers and detergents, wire wool and sponge should not be used.

➡ No cold liquid should be poured on the glass surface or the burners when they are hot. The glass may crack due to thermal shock.

Clean the hob regularly after waiting for cooling after each use in order to keep your hob at the best manner.

Do not take out the control switches in any manner during cleaning.

Enamel Parts

All enamel parts are used by using water with soap and suitable detergents. The hob should be dried thoroughly after the process.

Pan Supports

Grills may be washed in the dishwasher.

Burner

The burners consisting of two parts may be leaned by using detergent.

The burners should be dried after cleaning process and placed their places delicately.

In the electronic ignition models, the electrode should be left cleaned all the time.

In the safety valve models, the valve should be cleaned for failsafe operation.

After completion of the process, the burners should be placed in their placement to their places.

The burning system should not be used when burners are not in their places to avoid damage to electronic ignition system.



9. TROUBLE SHOOTING

Faults may be solved easily sometimes. Before calling the technical service, read the following chart.

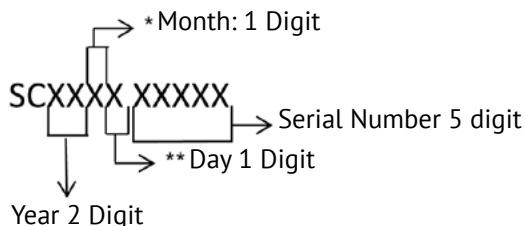
FAULT	POSSIBLE REASON	SOLUTION
Electrical parts do not work	Fuse may have been blown	Open the gas supply completely. Check the fuse box in home.
Gas does not appear	Valve may be off. Gas in tube may ran out.	Turn on the valves. Change the gas tube.
Lighter does not work	Burner parts may be wet. Burner cover may not be fitted correctly. Ignition plug may be stained.	Dry the burner parts. Fit the burner cover correctly. Clean the ignition plug.
Flame does not spread equally	Burner parts may be wet. Burner cover may not be fitted correctly. Burner lines may be blocked.	Dry the burner parts. Fit the burner covercorrectly. Clean the burner lines.
Flame dies down at first ignition	The button may not be pushed correctly. Burner lines may be blocked.	Hold down the button for a few seconds after flames appear.
Gas smell	There may be a gas leak in the gas tube connector.	Check the gas tube connector.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

Gas hob

SERIAL NUMBER CHART:

* After the numbers continues with letters. (October: A, November: B, December: C)

** After the numbers continues with letters.(See the table below.)

Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Manufacturers:

SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYİ A.Ş.

EGE SERBEST BÖLGESİ Akçay Cad.NO:144/1, Gaziemir,Izmir,Turkey

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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



NOTES

[illegible]

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	41
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	41
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	41
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	44
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	45
6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	46
6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ	46
6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА	47
6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	48
6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ.....	49
6.5. НАСТРОЙКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗА.....	50
6.6. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ	51
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ	52
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	52
7.2. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	53
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	56
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	58



1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно изучите все указания и предупреждения, приведенные в данной инструкции. Руководство пользователя содержит важную информацию по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию прибора, а также предупреждения, которые необходимо учитывать при его эксплуатации.

Рекомендуем хранить данную инструкцию в безопасном и легкодоступном месте и обращаться к ней по мере возникновения вопросов.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или имуществу и связанный с неправильной эксплуатацией оборудования.

недоступных для детей местах, либо утилизируйте эти материалы в соответствии с инструкцией компании-изготовителя.

➤ Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром взрослых.

➤ Дети в возрасте от 8 лет и люди с физическими или психическими нарушениями, или нарушениями слуха, а также не имеющие достаточного опыта и знаний, должны быть проинструктированы о том, как пользоваться прибором, и наличии возможных опасностей, связанных с его использованием.

➤ Не разрешайте детям играть с прибором.

➤ Дети могут выполнять чистку и обслуживание прибора только под присмотром взрослых.



3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен для бытового использования. Компания-изготовитель не несет ответственности за любой ущерб или убытки, понесенные вследствие неправильной или ненадлежащей установки.

Несмотря на простоту использования прибора, мы настоятельно рекомендуем вам внимательно изучить настоящую инструкцию. В таком случае вы сможете обеспечить максимальную эффективность при работе прибора и



2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

➤ Открытые для прикосновения части прибора могут иметь высокую температуру во время и по окончании его использования, поэтому в это время не следует разрешать детям подходить близко к прибору.

➤ Не кладите на прибор какие-либо предметы, которые могут оказаться доступны детям.

➤ Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в

Варочные панели

защитить себя и окружающих от возможных опасностей.

Пожалуйста, обратите внимание на приведенные ниже предупреждения, что позволит вам свести к минимуму опасности, которые могут возникнуть в процессе использования прибора, в том числе опасность электротравм и возникновения обстоятельств, которые могут причинить ущерб людям.

➤ Прибор рассчитан на напряжение питания 220–240 В.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его части, доступные для прикосновения, нагреваются в процессе работы.

➤ Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи с использованием растительного масла или жира без соблюдения должной предосторожности может быть опасно и в некоторых случаях даже приводить к пожару.

➤ В случае возникновения возгорания не допускается сбивать огонь с помощью воды. Сначала отключите прибор от сети питания и перекройте подачу газа, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара! Не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов или материалов.

➤ Доступные для прикосновения части прибора в процессе его работы могут сильно нагреваться.

➤ Не допускается чистить варочную панель с помощью паровых моечных установок.

➤ Не используйте прибор в тех случаях, когда вы не можете в полной мере контролировать свои действия, например, в состоянии алкогольного опьянения или под воздействием лекарственных препаратов.

➤ Прибор оснащен вилкой с заземлением, поэтому розетка, к которой он подключается, также должна быть заземлена.

➤ Тщательно следите за тем, чтобы электрический кабель прибора проходил вне нагреваемых участков.

➤ Следите за тем, чтобы используемый газовый шланг соответствовал нормативным требованиям, не проходил через нагреваемые участки, а также проходил проверки с помощью мыльного раствора на предмет утечек.

➤ После подсоединения к прибору закрепите газовый шланг хомутом. Используя мыльный раствор, убедитесь в отсутствии утечек.

➤ Обратите внимание на то, что приборы, работающие на сжиженном нефтяном газе, должны соответствовать законодательно установленным нормам и быть рассчитаны на давление на выходе 300 мм вод. ст. (29,4 мбар).

➤ Давление природного газа составляет 200 мм вод.ст. (19,6 мбар). Для переналадки прибора на работу на природном или сжиженном нефтяном газе обращайтесь в официальную сервисную службу.

➤ **Примечание.** При использовании газового кухонного оборудования в помещение выделяется тепло и пар. Обеспечьте эффективную вентиляцию кухни. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или организуйте принудительную вентиляцию (вытяжку, вытяжной вентилятор).

ПРИМЕЧАНИЕ

Величина пламени конфорок может регулироваться.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

➤ Поскольку данный прибор предназначен для бытового использования, применение его в коммерческих или промышленных целях не допускается. Применение прибора не в соответствии с назначением (например, для обогрева помещения) может приводить к возникновению опасных ситуаций.

➤ Не допускайте прокладки газового шланга и электрического кабеля рядом с нагреваемыми частями прибора.

➤ Не храните рядом с прибором легковоспламеняющиеся, взрывоопасные и горючие материалы.

➤ Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра и постоянно контролируйте процесс приготовления пищи.

➤ Перед перемещением, выполнением чистки или обслуживания прибора обязательно извлекайте вилку из розетки.

➤ При извлечении вилки из розетки не допускается тянуть за кабель.

➤ Не используйте посуду, передающую стеклу варочной панели чрезмерное количество тепла.

➤ Размещайте посуду точно по центру конфорок.

➤ Ставьте посуду на варочную панель аккуратно, не допускайте падения.

➤ Рисунки, приведенные в настоящей инструкции, являются схематическими и могут не соответствовать в точности внешнему виду приобретенного вами прибора. Характеристики, указанные на заводской табличке прибора или в документации к нему, определены на основании лабораторных испытаний в соответствии с действующими стандартами. Приведенные данные могут изменяться в зависимости от типа использования и условий внешней среды.

➤ Не перемещайте прибор, если он включен или еще недостаточно остыл.

➤ Если варочная панель не используется, переведите все ручки-регуляторы в положение ВЫКЛ и закройте подающий клапан.

Варочные панели

⇒ Не допускается нагревать закрытые консервные и стеклянные банки. Это может привести к повышению давления внутри них и взрыву.

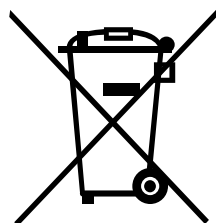
⇒ Поскольку края прибора нагреваются в процессе работы, не помещайте рядом с ним взрывоопасные или горючие вещества.

⇒ Не ставьте пустые кастрюли и контейнеры на включенные конфорки — это может привести к повреждению стеклянной поверхности.

⇒ Не допускается ставить на прибор пластмассовые и металлические контейнеры, так как поверхность может быть горячей.

природоохранного законодательства. Более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке отходов вы можете получить, обратившись в соответствующие организации.

⇒ Соответствует применимым положениям Директивы WEEE.



4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

⇒ Данный прибор попадает под действие Европейской директивы 2002/96/ЕС, регламентирующей порядок сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Перед утилизацией прибора необходимо принять меры по предотвращению вредного воздействия на человека и окружающую среду. В противном случае отработавшее срок службы оборудование может быть отнесено к категории опасных отходов. Приведенный ниже символ обозначает, что прибор не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, и его необходимо сдать в специализированный пункт приема электронных отходов. Утилизация прибора должна быть проведена в соответствии с требованиями местного

⇒ Этот символ обозначает, что прибор не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, и его необходимо сдать в специализированный пункт приема электронных отходов. Утилизация прибора должна быть проведена в соответствии с требованиями местного природоохранного законодательства. Более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке отходов вы можете получить, обратившись в соответствующие организации.

⇒ Сохраните оригинальную упаковку прибора.

⇒ Перевозите прибор в оригинальной упаковке, соблюдая нанесенные на нее указания.

⇒ Если оригинальная упаковка отсутствует:

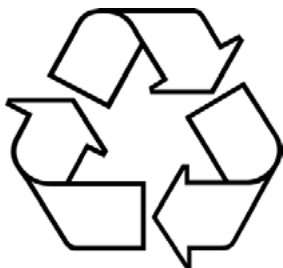
⇒ Защитите внешние поверхности прибора от возможного нанесения ударов.

⇒ Во время перевозки размещайте / держите прибор параллельно полу (верхняя часть прибора должна быть направлена вверх).

⇒ Переносите решетки варочной панели так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат переработке. Вносите свой вклад в защиту окружающей среды, выбрасывая использованную упаковку в контейнеры для перерабатываемых материалов.



Утилизация отработавшего срок службы оборудования

Оборудование, отслужившее свой срок, не следует выбрасывать в контейнеры для бытовых отходов, поскольку в нем могут содержаться компоненты, подлежащие вторичной переработке. Кроме того, в нем могут

быть материалы, которые представляют опасность для окружающей среды и, следовательно, требуют передачи в специальные пункты сбора отходов. Поэтому вам следует доставить отслуживший срок службы прибор в такой пункт сбора, адрес которого можно узнать у представителя компании-изготовителя / поставщика в вашем городе. Это позволит обеспечить правильную утилизацию электронных компонентов.

Необходимо сохранить инструкцию по эксплуатации и передавать ее новому владельцу в случае продажи оборудования.

Перед утилизацией прибора или сдачей его в пункт сбора необходимо принять меры по предотвращению вредного воздействия на человека и окружающую среду. В противном случае отработавшее срок службы оборудование может быть отнесено к категории опасных отходов.



5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

⇒ Перед использованием прибора убедитесь в том, что он полностью освобожден от упаковочного материала.

⇒ При извлечении варочной панели из упаковки убедитесь в целостности панели и кабеля и отсутствии повреждений, также осмотрите нижнюю поверхность прибора. При обнаружении каких-либо повреждений обратитесь к продавцу оборудования.

Варочные панели

☞ Все работы с газовым оборудованием и системами должны осуществляться квалифицированными специалистами, имеющими соответствующие лицензии.

☞ В процессе работы газовых панелей в помещение, в котором они используются, выделяется тепло и пар.

☞ Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или установите систему принудительной вентиляции (вытяжку).

☞ Обеспечьте необходимое обслуживание газового оборудования квалифицированными специалистами, имеющими соответствующие лицензии.

☞ Регулярно очищайте газовые конфорки.

☞ Узнайте телефоны местных поставщиков газа, по которым можно звонить в случае возникновения аварийной ситуации.

Что делать, если вы почувствовали запах газа?

☞ Не разжигайте огонь. Не курите.
☞ Не включайте электрические приборы. Не используйте стационарный или мобильный телефон.

☞ Перекройте все вентили, установленные рядом с газовым оборудованием и счетчиками.

☞ Откройте двери и окна.

☞ Если запах газа сохраняется, выйдите из дома.

☞ Предупредите соседей.

☞ Позвоните в противопожарную службу. Используйте для этого телефон вне дома.

☞ Не входите в дом, пока вам не сообщат о том, что это безопасно.

**6. ИНСТРУКЦИЯ
ПО УСТАНОВКЕ И
ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ****6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ
УСТАНОВКИ**

Установка должна выполняться специалистами официального сервисного центра в соответствии с требованиями инструкции.

Производитель не несет ответственности за любые убытки или ущерб, нанесенные людям, животным или имуществу вследствие ненадлежащего использования прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ – ПЕРЕД НАЧАЛОМ УСТАНОВКИ

ВНИМАНИЕ! Перед началом установки убедитесь в том, что тип газа и давление, на которые рассчитан прибор, соответствуют характеристикам подведенной к дому газораспределительной сети. Если необходимо выполнить переналадку оборудования на работу с другим типом газа, обратитесь в официальный сервисный центр.

☞ После извлечения прибора из упаковки убедитесь в том, что он не поврежден, не деформирован и не имеет каких-либо других дефектов. В случае возникновения каких-либо

сомнений проконсультируйтесь с поставщиком.

➤ Во время установки электрический кабель прибора должен быть отсоединен от электросети.

➤ Для обеспечения нормальной работы встроенной варочной панели размеры отверстия в столешнице, в которую она устанавливается, и материалы, используемые для установки, должны иметь соответствующие характеристики, в частности, столешница должна быть стойкой к воздействию тепла.

При установке варочной панели в столешницу следуйте приведенным ниже указаниям: Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей проложите по периметру стеклокерамики клейкую ленту (идет в комплекте). При этом концы ленты не должны накладываться друг на друга.

Поместите варочную панель в отверстие столешницы и выровняйте по центру.

Закрепите прибор в столешнице с помощью установочного шаблона и винтов.

При установке варочной панели руководствуйтесь приведенными далее рисунками.

6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА

После снятия внешней упаковки, а также пленки с поставляемых отдельно деталей проверьте состояние при-

бора. В случае возникновения каких-либо сомнений в работоспособности прибора не используйте его и обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

Запрещается оставлять упаковочные материалы (картон, пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.) в доступных для детей местах, 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. 1

Обязательно соблюдайте требования, предъявляемые к размерам отверстия для установки прибора.

Прибор комплектуется специальным уплотнением, предотвращающим проникновение жидкости внутрь мебельного шкафа. Установка этого уплотнения осуществляется следующим образом:

➤ Снимите с варочной панели все подвижные части.

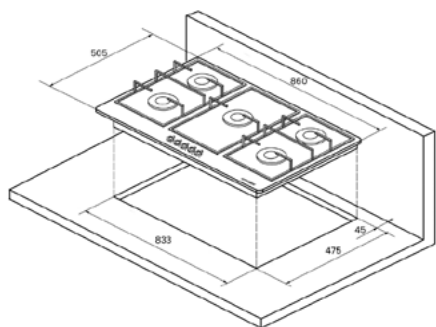
➤ Разрежьте уплотнение на 4 части необходимой длины в соответствии с длинами 4 сторон панели.

➤ Переверните варочную панель и проложите уплотнение Е (рис. 2) вдоль ее края, так чтобы внешний край уплотнения располагался строго параллельно внешнему краю панели. Концы полосок уплотнения не должны накладываться друг на друга.

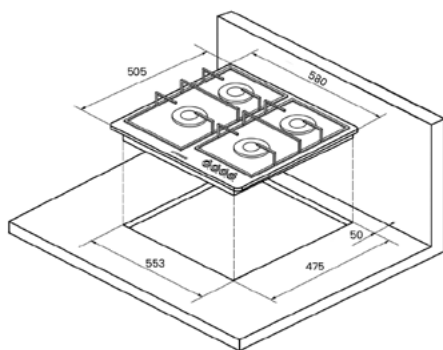
➤ Прижмите и надежно зафиксируйте уплотнение к варочной поверхности равномерно по всей длине.

Варочные панели

➔ Вставьте варочную панель в подготовленное отверстие шкафа и закрепите ее с помощью скоб и винтов (см. рис. 3).



FV9TGRZ



FV6TGRZ

Рис. 1

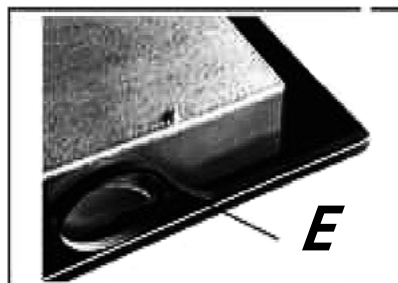


Рис. 2

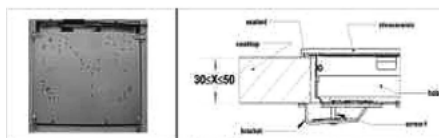


Рис. 3

6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Электрическое подключение должно выполняться высококвалифицированными специалистами, имеющими соответствующие лицензии.

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

➔ Перед подключением прибора необходимо убедиться в том, что розетка и электросеть имеют надежное заземление, соответствующее действующим нормам и стандартами. В случае несоблюдения этих условий компания-изготовитель снимает с себя всю ответственность за любые связан-

ные с этим последствием. подключение к электросети производится с использованием розетки:

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

Подсоедините проводники, как показано на рис. 4, с учетом цветовой маркировки:

символ L (фаза) = коричневый проводник;

символ N (нейтраль) = синий проводник;

символ заземления $\oplus$ = желто-зеленый проводник.

➤ Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы он не подвергался перегреву более 65 °С.

➤ Для подключения не следует использовать удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву вследствие ненадежности таких контактов. Если подключение прибора производится непосредственно к электросети:

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

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

➤ В качестве возможного варианта, подключение к сети электропитания также может быть защищено

высококчувствительным устройством защитного отключения.

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

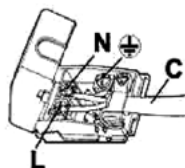


Рис. 4

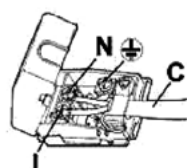


Рис. 5

6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Приведенные ниже указания предназначены для специалистов, обладающих достаточными знаниями и опытом, которые необходимы для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

Все работы по ремонту и обслуживанию газового оборудования должны выполняться после отключения электропитания.

На заводской табличке варочной панели указан тип газа, на работу с которым она рассчитана. Подключение к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться только после проверки соответствия используемого типа газа.

Подключение к газовой магистрали или газовому баллону должно производиться только после проверки соответствия используемого типа газа.

Варочные панели

При этом должны быть выполнены следующие требования:

Приборы, работающие на сжиженном нефтяном газе, должны иметь стандартный штамп и быть рассчитаны на давление на выходе 300 мм вод. ст. (29,4 мбар).

Давление природного газа должно составлять 200 мм вод. ст. (19,6 мбар). Для переналадки прибора на работу на природном или сжиженном нефтяном газе обращайтесь в официальную сервисную службу.

Используемые трубы, прокладки или штампы должны соответствовать действующим стандартам. В некоторых странах требуется наличие конического соединения. В таком случае к прибору подсоединяется коническая соединительная часть.

Если прибор подсоединяется с помощью гибкого шланга, длина шланга не должна превышать 120 см.

Перед началом работ по подключению к газовой линии необходимо перекрыть подачу газа.

Подсоединение должно быть выполнено таким образом, чтобы к соединительным фитингам и трубам не была приложена механическая нагрузка. Убедитесь в том, что трубы не засорены и не контактируют с острыми углами.

Газовый шланг не должен проходить через нагреваемые участки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Газовый шланг варочной панели следует заменять каждые 4–5 лет, даже если у него нет видимых повреждений.

ПРИМЕЧАНИЕ. После подключения проверьте с помощью мыльного раствора, нет ли утечек. Не используйте для этой цели пламя.

Убедитесь в том, что к газовому шлангу не приложена дополнительная механическая нагрузка.

Порядок установки компонентов при подключении к газовой линии:

1. Компоненты идут в следующем порядке: цилиндрический штырьковый адаптер, прокладка, гнездовой газовый адаптер, конические и цилиндрические или только цилиндрические компоненты.

2. Затяните соединения с помощью ключа, так чтобы трубы находились в правильном положении.

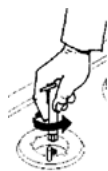
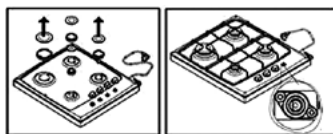
3. Подсоедините муфту к главному источнику газа с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Окончательная проверка труб на отсутствие утечек осуществляется с помощью мыльного раствора, не допускается использовать для этой цели пламя.

6.5. НАСТРОЙКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗА

Приведенные ниже указания предназначены для специалистов, обладающих достаточными знаниями и опытом, которые необходимы для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

☞ Все работы по ремонту и обслуживанию газового оборудования должны выполняться после отключения электропитания.



Чтобы перенастроить газовую варочную панель, снимите крышки конфорок и рассекатели. Замените инжекторы, выполнив описанную ниже последовательность действий, на инжекторы подходящего диаметра согласно данным, приведенным в руководстве пользователя. При выполнении работ используйте отвертку с плоским наконечником, для доступа к регулировочному винту клапана необходимо снять ручки регуляторов варочной панели и резиновые прокладки. Чтобы установить низкий уровень пламени, поверните винт регулировки газа на клапане в положение минимального расхода газа. Эта настройка выполняется после установки конфорки, поджига ее и поворота ручки регулятора в минимальное положение.

Винт регулировки расхода газа необходимо затянуть при переходе на сжиженный нефтяной газ или,

напротив, ослабить при переходе со сжиженного нефтяного газа на природный газ.

После установки варочной панели завершите перенастройку, подсоединив резиновые уплотнения и регуляторы в нужном порядке.

Данные указания предназначены для специалистов официального сервисного центра. Установка прибора должна осуществляться в соответствии с действующими правилами и в надлежащем порядке. Перед выполнением любых работ электропитание прибора должно быть отключено.

Тип газа, на который рассчитана варочная панель, указывается на ее заводской табличке.

6.6. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

ПОДЖИГ КОНФОРКИ

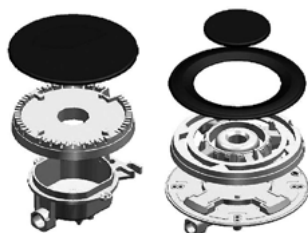
Если варочная панель не оснащена встроенным устройством для поджига, а также в случае отключения электропитания поместите над конфоркой зажженную спичку или пьезозажигалку, нажмите на ручку регулятора, затем переведите ее в нужное положение, вращая против часовой стрелки. **Настройка подачи газа должна быть произведена между максимальным и минимальным уровнями, но не между максимальной позицией и позицией отключения.**

Чтобы отключить конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке в положение ОТКЛ.

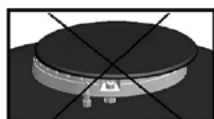
Варочные панели

**МОДЕЛИ, ОСНАЩЕННЫЕ
ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ****(автоматический поджиг)**

Чтобы зажечь одну из конфорок, нажмите ручку регулятора и переведите ее в максимальное положение. После того как конфорка загорится, поворачивая ручку регулятора, отрегулируйте пламя до нужной интенсивности.



ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО

Рис. 6.

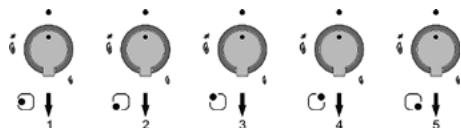
➔ Для обеспечения нормальной работы варочной панели, решетки и части конфорок должны быть установлены в правильном положении (Рис. 6).

➔ Убедитесь в том, что пламя конфорок имеет синий цвет и горит бесшумно. Если пламя имеет желтый цвет или издает шум, убедитесь в том, что все конфорки установлены правильно. Если и после этого пламя не изменит цвет на синий, обратитесь в сервисный центр.

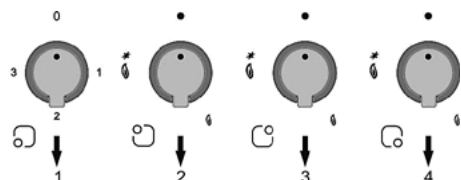


7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ

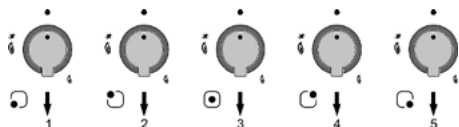
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка регулятора левой передней газовой конфорки
2. Ручка регулятора левой задней газовой конфорки
3. Ручка регулятора правой задней газовой конфорки
4. Ручка регулятора правой передней газовой конфорки



1. Ручка регулятора левой передней газовой конфорки
2. Ручка регулятора левой задней газовой конфорки
3. Ручка регулятора средней газовой конфорки
4. Ручка регулятора правой задней газовой конфорки
5. Ручка регулятора правой передней газовой конфорки



1. Ручка регулятора левой газовой конфорки
2. Ручка регулятора средней передней газовой конфорки
3. Ручка регулятора средней задней газовой конфорки
4. Ручка регулятора правой задней газовой конфорки
5. Ручка регулятора правой передней газовой конфорки

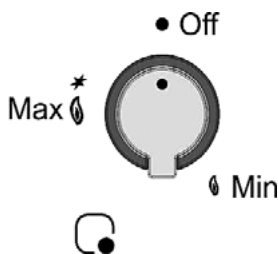
Варочные панели

7.2. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

7.2.1. ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Регулировка уровня мощности конфорок

Поверните ручку регулятора влево до максимального уровня. После нажатия на ручку все устройства поджига сработают, и конфорка загорится. Отпустите ручку через несколько секунд после поджига горелки, и затем поверните ручку в необходимое положение между максимальным и минимальным уровнями.



Если после отпускания ручки пламя погасло, то описанный выше процесс необходимо повторить. Но в этот раз нажмите ручку регулятора и удерживайте ее примерно 10 секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не удерживайте устройство поджига включенным более 15 секунд. Если конфорка не загорелась в течение этого времени, или если пламя погасло по какой-либо причине, повторите процедуру поджига через 1 минуту.

Выключение конфорок

Чтобы погасить пламя, поверните ручку регулятора конфорки по часовой стрелке.

Система «газ-контроль»

Все конфорки варочной панели оснащены системой «газ-контроль» на случай внезапного гашения пламени (из-за попадания воды, ветра и т.д.). Если пламя погасло при открытой конфорке, эта предохранительная система перекрывает подачу газа на погасшую конфорку. Если конфорка была отключена предохранительной системой, то ручку регулятора необходимо перевести в положение отключения, а затем повторить процесс поджига.



Рис. 8

Выбор конфорки

➤ Для обеспечения эффективного приготовления пищи диаметр кастрюли (сковороды) и мощность конфорки должны соответствовать друг другу. Значения диаметра, соответствующие каждому типу конфорки, приведены в таблице ниже.

➤ Выберите диаметр и объем посуды, подходящие для использования с конфоркой.

Использование решеток и рекомендации

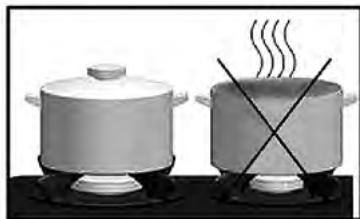
Решетки варочной панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечивалось ее безопасное использование. Убедитесь, что решетки расположены правильно, и их ножки находятся в устойчивом положении.

➔ Не используйте кастрюли с деформированным дном, т.к. они могут неустойчиво стоять на решетке.

➔ Используйте кастрюли правильного диаметра. Не ставьте кастрюли небольшого диаметра на большие конфорки. Это может вызвать перерасход газа и снизить эффективность работы варочной панели

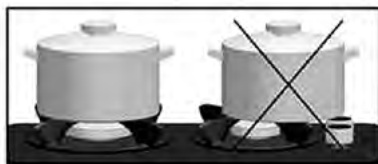


➔ Во избежание чрезмерного расхода энергии не готовьте в кастрюлях с открытой или полуоткрытой крышкой.



➔ Не ставьте посуду непосредственно на конфорку — только на решетку.

➔ Ставьте кастрюлю на решетку ровно. Посуда, расположенная неровно, может опрокинуться. Не ставьте широкие кастрюли таким образом, чтобы они нависали над регуляторами, т.к. это может повредить регуляторы. Ставьте кастрюли на решетки плавными и аккуратными движениями.



➔ Следите за тем, чтобы конфорка не подвергалась ударам. Не кладите на варочную панель тяжелые предметы.

➔ Не нагревайте пустые кастрюли. Это может привести к деформации их дна. В свою очередь, нагретое дно кастрюли может повредить поверхность варочной панели.

➔ Избегайте попадания холодных жидкостей на горячую стеклянную поверхность варочной панели.

➔ Не кладите на варочную панель острые предметы.

Варочные панели

➤ Не используйте кастрюли, дно которых излучает вниз избыточное тепло.

➤ В случае возгорания не пытайтесь тушить пламя водой. Отключите варочную панель от электросети и воспользуйтесь плотным материалом, например, противопожарным одеялом, чтобы накрыть и сбить пламя.

➤ Данный прибор не рассчитан на работу с таймером или пультом дистанционного управления.

➤ Используйте с варочной панелью кастрюли с плоским дном. Это позволит максимально эффективно использовать тепловую энергию.

➤ Не рекомендуется применение кастрюль с вогнутым дном.

➤ Ставьте на варочную панель только кастрюли, имеющие сухое дно.

➤ Не кладите на варочную панель крышки кастрюль, особенно влажные.

➤ Протирайте варочную панель влажной салфеткой. При сильных загрязнениях рекомендуется вымыть ее водой с моющим средством и вытереть насухо, а затем нанести масляную смазку для создания тонкой масляной пленки.

➤ Чтобы освежить поверхность варочной панели, протрите ее небольшим количеством масла или используйте для этой цели специализированные средства по уходу за варочными панелями.

➤ Рекомендуется установить максимальный уровень мощности в начале процесса приготовления пищи, далее длительность готовки и уровень

мощности конфорки следует подбирать в соответствии с типом и количеством продуктов, которые должны быть приготовлены.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

➤ Не оставляйте прибор без присмотра, т.к. от конфорок выделяется очень много тепла, и не допускайте, чтобы дети пользовались прибором.

➤ Имейте в виду, что при готовке с использованием растительного масла и жиров существует опасность возгорания.

➤ Не размещайте рядом с варочной панелью легковоспламеняемые или взрывоопасные вещества.



8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Перед выполнением очистки и технического обслуживания изучите приведенные ниже указания.

➤ Из соображений безопасности отключите прибор.

➤ Если прибор работает на природном газе, перекройте клапан. Если прибор работает на сжиженном нефтяном газе, закройте кран баллона.

➤ Извлеките вилку прибора из настенной розетки.

➤ Если варочная панель нагрета, дождитесь, пока она остынет.

➤ Чтобы продлить срок службы стеклянного покрытия и решеток, их необходимо очистить с использованием специальных чистящих средств через определенные интервалы.

➤ Очистка поверхности из нержавеющей стали выполняется соответ-

ствующими средствами, по окончании очистки ее следует вытереть насухо мягкой салфеткой.

➔ Во избежание повреждения системы поджига не зажигайте газ без установленных конфорок.

➔ После очистки термопары и предохранительного устройства правильно установите конфорки на место.

➔ Мойте верхние части конфорок через заданные интервалы с помощью воды и моющего средства и прочищайте газовые каналы щеткой.

➔ Если прибор работает на природном газе, перекройте клапан. Если прибор работает на сжиженном нефтяном газе, закройте кран баллона.

➔ Извлеките вилку прибора из настенной розетки.

➔ Если варочная панель нагрета, дождитесь, пока она остынет.

➔ Чтобы продлить срок службы стеклянного покрытия и решеток, их необходимо очистить с использованием специальных чистящих средств через определенные интервалы.

➔ Очистка поверхности из нержавеющей стали выполняется соответствующими средствами, по окончании очистки ее следует вытереть насухо мягкой салфеткой.

➔ Во избежание повреждения системы поджига не зажигайте газ без установленных конфорок.

➔ После очистки термопары и предохранительного устройства правильно установите конфорки на место.

➔ Мойте верхние части конфорок через заданные интервалы с по-

мощью воды и моющего средства и прочищайте газовые каналы щеткой.

Во время очистки не снимайте ручки регуляторов конфорок.

Решетки

Решетки допускается мыть в посудомоечной машине.

Газовые конфорки

Газовые конфорки, состоящие из двух частей, следует очищать с помощью моющего средства.

После очистки конфорки следует высушить и затем аккуратно установить на место.

В моделях с электрическим поджигом электрод должен всегда оставаться чистым. В моделях с предохранительным клапаном клапан необходимо очищать для обеспечения безопасной работы.

По завершении процесса очистки конфорки необходимо установить на место.

Не используйте систему поджига без установленных горелок, т.к. это может повредить систему.

Варочные панели

**9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

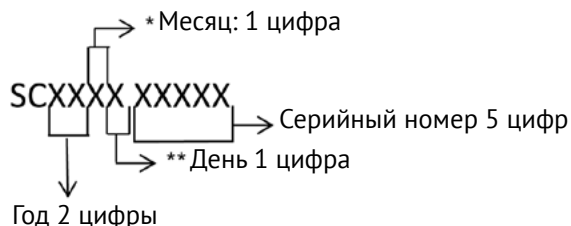
В некоторых случаях неисправности могут быть устранены самостоятельно. Перед тем, как обращаться в сервисный центр, выполните указанные ниже проверки.

СБОЙ / НАРУШЕНИЕ В РАБОТЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Не работают электрические компоненты	Возможно, перегорел предохранитель.	Проверьте блок предохранителей.
Не подается газ	Возможно, перекрыт клапан. Утечка газа из трубки.	Откройте клапаны. Замените газовую трубку.
Поджиг не работает	Возможно, намокли части системы поджига. Неправильно расположена крышка на конфорке. Засорена свеча зажигания.	Высушите детали системы поджига. Правильно расположите крышку на конфорке. Очистите свечу зажигания.
Неравномерное пламя	Возможно, намокли части системы поджига. Неправильно расположена крышка на конфорке. Возможно, засорены отверстия рассекателя.	Высушите детали системы поджига. Правильно расположите крышку на конфорке. Очистите рассекатель.
После начального поджига пламя гаснет	Возможно, неправильно нажата кнопка. Возможно, засорены отверстия рассекателя.	Удерживайте кнопку в нажатом состоянии в течение нескольких секунд после появления пламени.
Чувствуется запах газа	Возможно, имеется утечка газа из места соединения газовой трубки.	Проверьте место соединения газовой трубки.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

ТАБЛИЦА С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ:

* После цифр последовательность продолжают буквы. (Октябрь: А, Ноябрь: В, Декабрь: С)

** После цифр последовательность продолжают буквы (Смотрите на таблицу, приведенную ниже.)

День	Символ	День	Символ	День	Символ	День	Символ
1	1	10	А	19	К	28	U
2	2	11	В	20	Л	29	У
3	3	12	С	21	М	30	W
4	4	13	Д	22	Н	31	Х
5	5	14	Е	23	Р		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	Н	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Производители:

СИМЕКО ИСИ ЕКИПМАНЛАРИ ВЕ КАЛИП САНАИ А.С.

Еге Сербест Болгеси Аксай Кад.НО:144/1, Газиемир, Измир, Турция

Импортёры:

ООО «Эм-Джи Русланд»,

141400 г. Химки, ул. Бутаково, д. 4

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



ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры.

Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____
Серийный № _____
Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____
Серийный № _____
Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____
Серийный № _____
Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О.,
подпись

Дата ремонта

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

➞ Kuppersberg
➞ www.kuppersberg.ru
➞ info@kuppersberg.ru