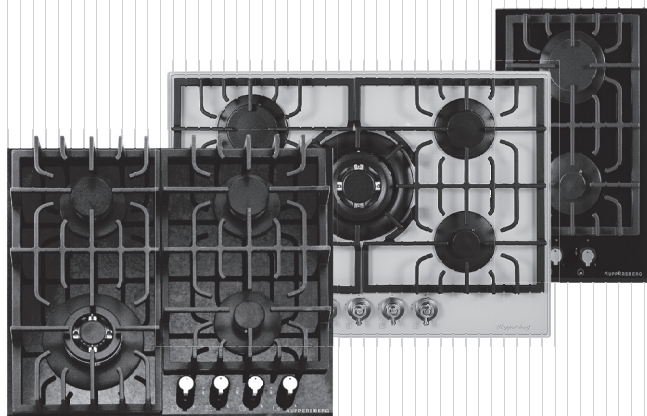


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



TG 699, TG 69, TS 69, TS 79, TG 79, TG 799, TS 63, TS 39, TG 39, TS 99, TG 99, FQ4TG, FV3TG, FQ3TG, FQ7TG, TS63E, TG49

GAS HOB

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	23
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	23
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	23
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	26
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	27
6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	28
6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ.....	28
6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	29
6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	31
6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ	32
6.5. НАСТРОЙКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗА.....	33
6.6. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ.....	34
6.7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ.....	35
6.8. ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ.....	36
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ	37
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	37
7.2. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	37
7.2.1. ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРК	37
7.2.2. ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРК	38
7.3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ.....	39
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	41
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	43



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, если это было вызвано ошибками при переводе или распечатке данного руководства.



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 недоступных для детей местах, либо утилизируйте эти материалы в соот-

ветствии 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 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 использова-

Газовая варочная панель

ния прибора, в том числе опасность электротравм и возникновения обстоятельств, которые могут причинить ущерб людям. 3

☞ 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.

☞ Прибор допускает работу под управлением внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

☞ 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. (30 мбар).

☞ Давление природного газа составляет 200 мм вод.ст. (20 мбар). Для переналадки прибора на работу на природном или сжиженном нефтяном газе обращайтесь в официальную сервисную службу.

☞ Примечание. При использовании газового кухонного оборудо-

дования 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 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.

➤ Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра и по-

стоянно 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 прикасайтесь к прибору влажными руками или ногами.

➤ В случае стеклокерамической варочной панели: при обнаружении на стеклокерамической поверхности трещин или разломов отключите прибор от розетки.

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

➤ Размещайте посуду точно по центру конфорки.

➤ Не кладите на варочную панель острые предметы.

➤ 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.

Газовая варочная панель

↪ 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.



4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Данный прибор подпадает под действие Европейской директивы 2002/96/EC, 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 природоохранного законодательства.

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

Соответствует применимым положениям Директивы WEEE.



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.

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

Газовая варочная панель

➔ В процессе работы газовых панелей в помещении, 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.

Наша компания 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 отверстия столешницы клейкую ленту, 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 ниже рисунками.

6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА

Данный прибор следует устанавливать в эффективно вентилируемом помещении с соблюдением требований действующих норм. Специалисты, осуществляющие монтаж, должны учитывать требования законодательства и стандартов, регламентирующих

порядок отвода продуктов сгорания и вентиляцию помещений.

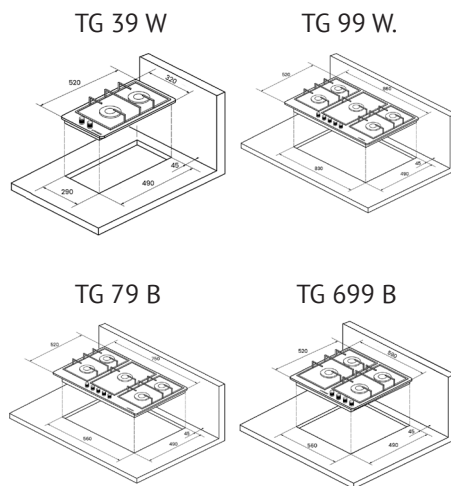
☞ Варочная панель предназначена для установки в любую стандартную столешницу, которая может быть приобретена на рынке.

☞ Материалы поверхности и перегородки под столешницей должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

☞ Необходимо учитывать безопасное расстояние между варочной панелью и стенками кухонного гарнитура (Рис. 4).

☞ Размеры вырезаемого в столешнице отверстия под варочную панель должны соответствовать рисунку (Рис. 4).

☞ Расстояние между нижней частью варочной панели и перегородкой должно составлять не менее 25 мм (Рис. 5).



Газовая варочная панель

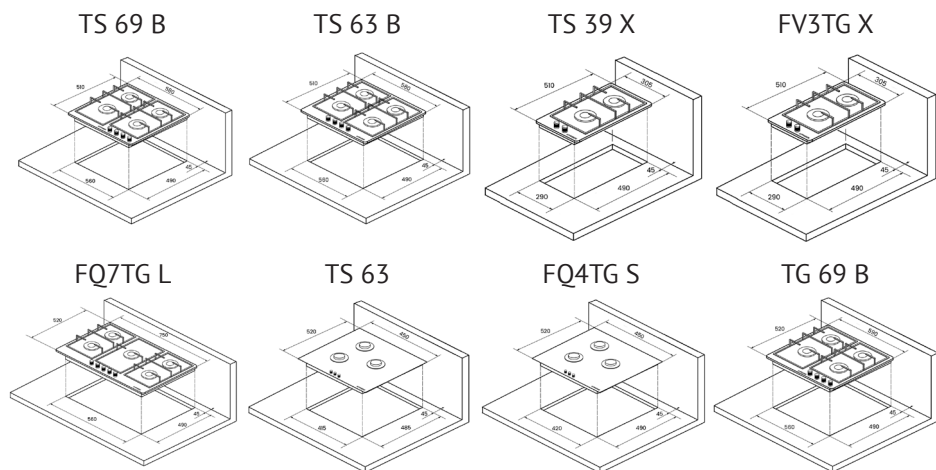


Рисунок 1

➤ Расстояние между верхней частью варочной панели и другими приборами (например, кухонной вытяжкой) должно составлять не менее 700 мм (Рис. 5).

➤ Если варочная панель шириной 60 см устанавливается сверху встроенного духового шкафа без системы охлаждения, рекомендуется оставлять вентиляционное отверстие площадью 300 см² для обеспечения циркуляции воздуха. Если сверху духового шкафа ставится варочная панель шириной 75 или 90 см, духовой шкаф должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.

➤ Расстояние от боковой стенки до корпуса варочной панели должно составлять 200 см.

Отвод продуктов сгорания

➤ Воздух, необходимый для горения, забирается непосредственно из помещения, продукты сгорания поступают также в это помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устрой-

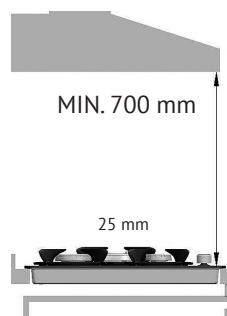


Рисунок 2

ства необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию. Размеры вентиляционных отверстий в зависимости от объема помещения указаны ниже (см. Таблицу 1).

➤ Продукты сгорания должны выводиться наружу через вытяжку с духоводом.

➤ Если кухня не оборудована вытяжкой, то на окне или двери должен быть установлен электрический вентилятор, обеспечивающий воздухообмен в размере, равном 3–5 объемам кухни (Рис. 6).

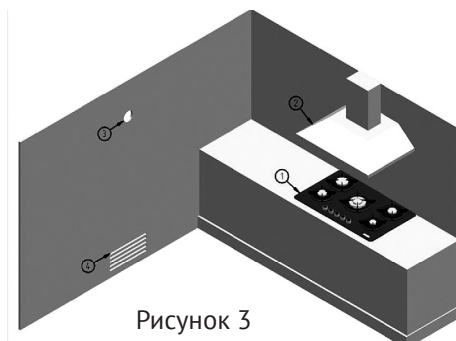


Рисунок 3

1. Варочная панель
2. Вытяжка
3. Электрический вентилятор
4. Вентиляционное отверстие

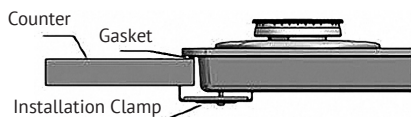


Рисунок 4

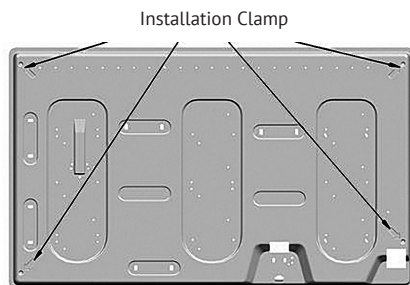


Рисунок 5

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ (м3)	ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ (см2)
Менее 5 м3	Минимум 100 см2
От 5 до 10 м3	Минимум 50 см2
Более 10 м3	Не требуется
Полуподвальное помещение или подвал	Минимум 65 см2

Таблица 1

Установка варочной панели в столешницу

➤ Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей по периметру отверстия столешницы необходимо проложить уплотнение без нахлеста (Рис. 7).

➤ Поместите варочную панель в отверстие столешницы и выровняйте по центру.

➤ Закрепите прибор в столешнице с помощью установочного шаблона и винтов (Рис. 7 и 8).

6.3. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

➤ Электрическое подключение должно выполняться квалифицированными специалистами, имеющими соответствующие лицензии.

➤ Электрический кабель варочной панели не должен проходить через нагреваемые участки.

➤ Если силовой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем, полученным в специализированной кабельной организации или у официального дилера.

➤ Во избежание перегрева и возгорания не используйте при электрическом подключении прибора переходники, адаптеры и выключатели.

➤ Вставьте вилку электрического кабеля в заземленную настенную розетку. В случае неправильного заземления компания-изготовитель

Газовая варочная панель

снимает с себя всю ответственность за любые отказы и неисправности, которые могут возникнуть при этом.

➔ Параметры электросети должны соответствовать данным, указанным на заводской табличке прибора.

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. 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. (30 мбар).

Давление природного газа должно составлять 200 мм вод. ст. (20 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.

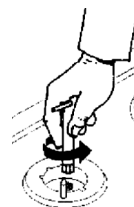
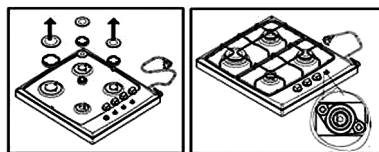
3. Подсоедините муфту С к главному источнику газа с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

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 конфорок, 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.

Газовая варочная панель

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

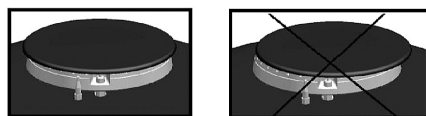
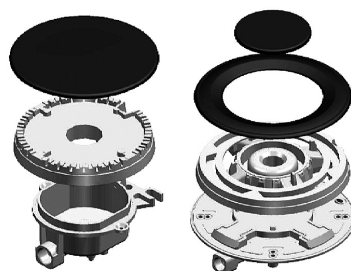
ПОДЖИГ КОНФОРКИ

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.

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

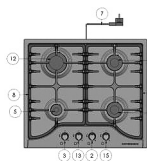
Рисунок 6

➔ Для обеспечения нормальной работы варочной панели, решетки и части конфорок должны быть установлены в правильном положении (Рис. 1).

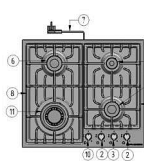
➔ Убедитесь в том, что пламя конфорок имеет синий цвет и горит бесшумно. Если пламя имеет желтый цвет или издает шум, убедитесь в том, что все конфорки установлены правильно. Если и после этого пламя не изменит цвет на синий, обратитесь в сервисный центр.

6.7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ

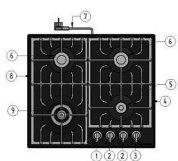
TS 63



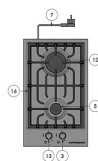
TS 69



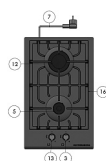
TG 69



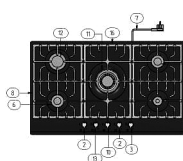
TS 39



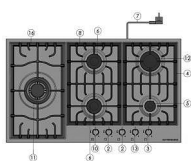
TG 39



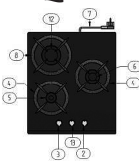
TG 99



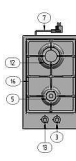
TS 99



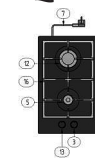
FQ4TG



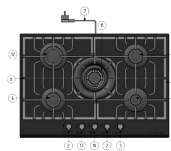
FV3TG



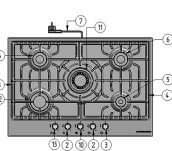
FQ3TG



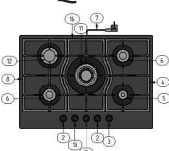
TG 799



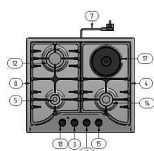
TS 799



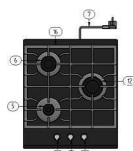
FQ7TG



TS 63E



TG 49



- | | |
|---|---|
| <p>1. Ручка управления конфоркой для мини-вока</p> <p>2. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,75 кВт)</p> <p>3. Ручка управления вспомогательной конфоркой</p> <p>4. Правая чугунная решетка</p> <p>5. Вспомогательная конфорка</p> <p>6. Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)</p> <p>7. Кабель питания</p> <p>8. Левая чугунная решетка</p> <p>9. Конфорка для мини-вока</p> | <p>10. Ручка управления конфоркой для вока</p> <p>11. Конфорка для вока</p> <p>12. Быстрая конфорка</p> <p>13. Ручка управления быстрой конфоркой</p> <p>14. Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)</p> <p>15. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,4 кВт)</p> <p>16. Средняя чугунная решетка</p> <p>17. Электрическая конфорка</p> <p>18. Ручка управления электрической конфоркой</p> |
|---|---|

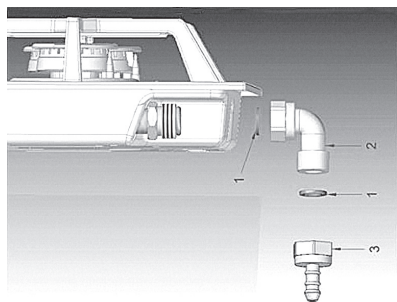
Газовая варочная панель

	МОДЕЛИ						
	TG 799 TS 799 TG 99 FQ7TG	TG 699	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG TG 49	TS 63E
Количество конфорок	5 газовых конфорок	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	2 газовые конфорки	3 газовые конфорки	3 газовые конфорки
Вспомогательная конфорка (1 кВт)	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)	-	-	-	1 шт.	-	-	1 шт.
Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)	2 шт.	2 шт.	2 шт.	1 шт.	-	1 шт.	-
Быстрая конфорка (3 кВт)	1 шт.	-	-	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Конфорка для вока (3,8 кВт)	1 шт.	-	1 шт.	-	-	-	-
Конфорка для вока (2,5 кВт)	-	1 шт.	-	-	-	-	-
(1,5 кВт)	-	-	-	-	-	-	1 шт.
Полная мощность	11,3 кВт	7 кВт	8,3 кВт	7,15 кВт	4 кВт	5,75 кВт	6,9 кВт
Расход газа G20, 20 мбар	1077 л/ч	667 л/ч	791 л/ч	682 л/ч	381 л/ч	548 л/ч	515 л/ч
Расход газа G30, 30 мбар	822 г/ч	509 г/ч	604 г/ч	519 г/ч	291 г/ч	418 г/ч	392 г/ч
Категория газа	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Класс установки	3	3	3	3	3	3	3
Параметры электропитания	220–240 В 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц
Система «газ-контроль»	Опцио- нально	Опцио- нально	Опцио- нально	Опцио- нально	Опционально	Опцио- нально	Опцио- нально
Кабель питания	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Автоматический поджиг	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Габариты прибора	TG 799 FQ7TG 750 x 520 мм TS 799 750 x 510 мм TG 99 860 x 520 мм TS 99 860 x 510 мм	TG 699 590 x 520 мм	TS 69 580 x 510 мм	TS 63 580 x 510 мм	TS 39 FV3TG 305 x 510 мм TG 39 FQ3TG 320 x 520 мм	FQ4TG TG 49 450 x 520 мм	TS E63 580 x 510 мм

6.8. ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ

Вспом. конфорка	Полубыстр. конфорка (1,4 кВт)	Полубыстр. конфорка (1,75 кВт)	Быстр. конфорка	Конфорка для вока (2,5 кВт)	Конфорка для вока (3,8 кВт)
G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,50 мм)	G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,57 мм)	G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,65 мм)	G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,85 мм)	G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,82 мм)	G 30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ (0,98 мм)
G20, 20 мбар, природный газ (0,72 мм)	G20, 20 мбар, природный газ (0,85 мм)	G20, 20 мбар, природный газ (0,97 мм)	G20, 20 мбар, природный газ (1,15 мм)	G20, 20 мбар, природный газ (1,15 мм)	G20, 20 мбар, природный газ (1,35 мм)

Газовая варочная панель



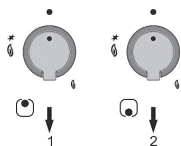
1. Нитриловое уплотнение / Clingiric
2. Колено
3. Входной патрубок шланга для сжиженного нефтяного газа

Завершите процесс установки, поместив уплотнение в середине на входном патрубке шланга для сжиженного нефтяного газа, как показано на рисунке выше, при перенастройке с природного газа на сжиженный нефтяной газ.

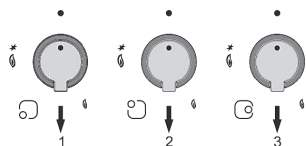


7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ

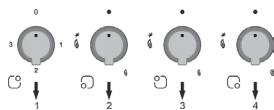
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



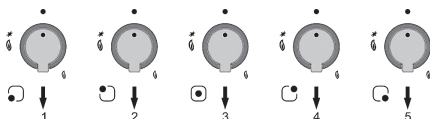
1. Ручка регулятора задней газовой конфорки
2. Ручка регулятора передней газовой конфорки



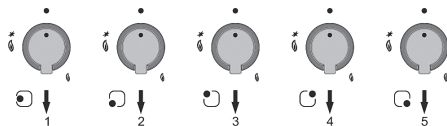
1. Ручка регулятора левой передней газовой конфорки
2. Ручка регулятора левой задней газовой конфорки
3. Ручка регулятора правой газовой конфорки



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



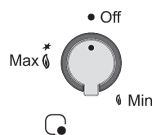
1. Ручка регулятора левой газовой конфорки
2. Ручка регулятора средней передней газовой конфорки
3. Ручка регулятора средней задней газовой конфорки
4. Ручка регулятора правой задней газовой конфорки
5. Ручка регулятора правой передней газовой конфорки

7.2. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

7.2.1. ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОКОВ

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 (Рис. 2).



Газовая варочная панель

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 конфорки

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.

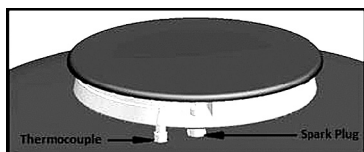


Рисунок 8

7.2.2. ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФРОК**Предупреждения**

Перед использованием электрической конфорки для приготовления пищи ее необходимо включить на максимальную мощность и оставить в таком положении в течение 5 минут, не устанавливая посуду на конфорки. При этом от конфорки может исходить запах или появиться небольшой дым. Это нормальное явление. Запах и дым исчезнут после того, как конфорка начнет использоваться в нормальном режиме.

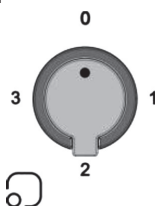
При последующем применении электрической варочной панели для приготовления пищи включение конфорки должно производиться только после установки на нее посуды.

Используйте посуду, имеющую достаточно толстое дно и соответствующую размеру конфорки. Не применяйте посуду с малым размером дна.

Не допускается наливать на плиту жидкости и устанавливать на конфорки влажную посуду.

Не допускайте попадания на плиту уксуса, соли, лимонного сока и других подобных продуктов. Не используйте скребки и другие подобные острые предметы для очистки стыков между стеклянными и металлическими поверхностями, а также алюминиевыми деталями варочной панели.

7.3. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ



Регулятор мощности

Управление электрической конфоркой осуществляется ручкой регулятора, с помощью которой вы можете выбрать необходимую для приготовления пищи мощность нагрева.

Включение конфорки:

Поверните ручку регулятора по часовой стрелке, установив необходимый уровень мощности в зависимости от способа приготовления, количества пищи и с учетом приведенной ниже таблицы. При установке ручки регулятора в любое положение, кроме положения отключения, загорается красный сигнальный индикатор.

Отключение конфорки:

Повернуть ручку регулятора мощности в положение 0. При этом должен погаснуть сигнальный индикатор.

1	Низкая	Нагрев
2	Средняя	Быстрый нагрев и варка
3	Высокая	Жарка

Указанные уровни мощности носят рекомендательный характер. В следующих ситуациях мощность должна быть увеличена:

– Готовка пищи в большом количестве жидкости

– Готовка больших порций

– Готовка в посуде без крышки

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.

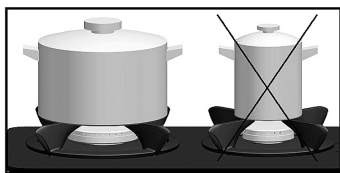
Тип конфорки	Диаметр кастрюли (сковороды)	
	Минимальный диаметр (см)	Максимальный диаметр (см)
Вспомогательная газовая конфорка (A)	12	16
Полубыстрая газовая конфорка (SR)	14	20
Быстрая газовая конфорка (R)	18	24
Тройная газовая конфорка	22	26
Электрическая конфорка	14	16

Использование решеток и рекомендации

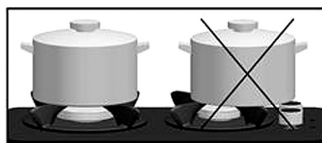
Решетки варочной панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечивалось ее безопасное использование. Убедитесь, что решетки расположены правильно, и их ножки находятся в устойчивом положении.

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

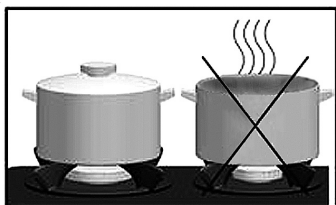
Газовая варочная панель



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



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



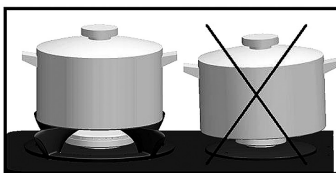
⇒ Не ставьте посуду непосредственно на конфорку – только на решетку.

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

⇒ Не кладите на варочную панель острые предметы.

⇒ 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.



⇒ 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.

⇒ 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.

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

⇒ Не рекомендуется применение кастрюль с вогнутым дном.

⇒ Используйте кастрюли правильного диаметра. Не ставьте кастрюли небольшого диаметра на большие

конфорки. Это может вызвать перерасход газа и снизить эффективность работы варочной панели.

⇒ 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 ЧИСТКА

Перед выполнением чистки 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 чистить с использованием специальных чистящих средств через определенные интервалы.

⇒ Чистка поверхности из нержавеющей стали выполняется соответствующими средствами, по окончании чистки ее следует вытереть насухо мягкой салфеткой.

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

⇒ После очистки терморпары 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. Будьте внимательны, все компоненты должны быть установлены в правильные места.

Газовая варочная панель

➔ Для чистки конфорок запрещено использовать кислоты, растворитель, бензол и другие подобные химикаты.

➔ Чтобы продлить срок службы стеклянной варочной панели и решеток, регулярно выполняйте их чистку с использованием специальных средств.

➔ Чистку следует выполнять подходящими чистящими средствами, предназначенными для удаления пятен и жира.

➔ Не используйте агрессивные чистящие и моющие средства и пятновыводители, а также металлические мочалки и губки.

➔ Не нагревайте пустые кастрюли, т.к. нагретое дно может повредить стеклянную поверхность.

➔ Не допускайте попадания на горячую стеклянную поверхность или горячие конфорки холодной жидкости. Стекло может треснуть от перепада температур.

Очищайте варочную панель регулярно после каждого использования, дождавшись, пока она остынет, — это позволит вам пользоваться ей максимально эффективно.

Во время чистки не снимайте ручки регуляторов конфорок.**Эмалированные детали**

Все эмалированные детали следует после использования вымыть водой с мылом и подходящим моющим средством. После этого тщательно высушите варочную панель.

Решетки

Эмалированные решетки допускается мыть в посудомоечной машине.

Газовые конфорки

Газовые конфорки, состоящие из двух частей, следует очищать с помощью моющего средства. 31

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 чистки конфорки необходимо установить на место.

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

**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, намочили 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, намочили 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.



Газовая варочная панель

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****⇒ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>**

- ⇒ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.**
- ⇒ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.**
- ⇒ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки
исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).**

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (гапогеновые и светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня прод ажи прибора.

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

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

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Не соблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного талона;
3. При отсутствии в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
 2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на то лицами.
 3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.
 4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.
- Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК

NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru