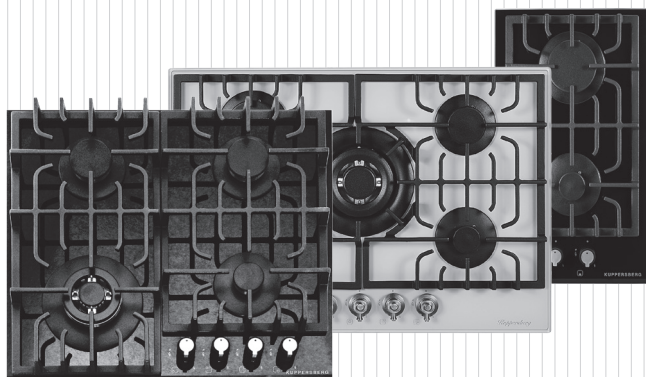


TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



TG 699, TG 69, TS 69, TS 79, TG 79, TG 799, TS 63, TS 39, TG 39, TG 99, FQ4TG, FV3TG, FQ3TG, FQ7TG, TG49, FQ6TG, FQ 65, TS 62, TS 99

GASKOCHFELDER

GAS HOB

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

Gaskochfeld



INHALT

1. APPEL AN DEN KÄUFER	1
2. KINDERSICHERHEIT	1
3. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSANFORDERUNGEN	1
4. UMWELTSCHUTZ.....	5
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS	7
6. INSTALLATIONSANLEITUNG UND WARTUNG.....	8
6.1. SICHERE INSTALLATION.....	8
6.2. INSTALLATION DES GERÄTS	9
6.3. ANSCHLUSS	13
6.4. ANSCHLUSS AN DIE GASNETZ.....	13
6.5. EINSTELLEN DES KOCHFELDS ABHÄNGIG VON DER ART DES BENUTZTEN GASES	14
6.6. ERSTE SCHRITTE.....	15
6.7. TECHNISCHE DATEN UND ZEICHNUNGEN	17
6.8 TECHNISCHE INFORMATIONEN ÜBER GASBRENNER	18
7. ANZEIGE- UND BEDIENELEMENTE	19
7.1. BEDIENFELD	19
7.2. GRUNDFUNKTIONEN UND BETRIEBSARTEN.....	19
7.2.1. FÜR GASKOCHFELDER	19
8. WARTUNG UND REINIGUNG.....	22
9. FEHLERSUCHE	23



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 beachtet 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, die an Menschen, der Umwelt oder an Sachen verursacht werden und die mit einem unsachgemäßen Betrieb des Geräts verbunden sind.



2. KINDERSICHERHEIT

☞ Teile des Geräts, die der Berührung ausgesetzt sind, können während und nach dem Gebrauch hohe Temperaturen aufweisen. Kinder dürfen sich daher zu diesem Zeitpunkt nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

☞ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die möglicherweise für Kinder zugänglich sind.

☞ 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 Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

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



3. GRUNDLEGENDE SICHERHEITANFORDERUNGEN

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verluste, die durch unsachgemäße oder unsachgemäße Installation entstehen.

Trotz der einfachen Bedienung 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, um die Gefahren zu minimieren, die während des Ge-

Gaskochfeld

brauchs auftreten können. Instrument, einschließlich der Gefahr elektrischer Verletzungen und des Auftretens von Umständen, die Personenschäden verursachen können.

☞ Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220 - 240 V ausgelegt.

☞ 220 - 240 V ausgelegt.

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

☞ Berühren Sie nicht die Heizelemente.

☞ **WARNUNG:** Kochen mit Pflanzenöl oder Fett, ohne durch Vorsichtsmaßnahmen kann gefährlich sein und in manchen Fällen sogar einen Brand verursachen.

☞ Im Brandfall darf das Feuer nicht mit Wasser gelöscht werden. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und schalten Sie die Gaszufuhr aus. Decken Sie die Flamme dann beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

☞ **WARNUNG:** Brandgefahr! Verwenden Sie das Kochfeld nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen oder Materialien.

☞ Teile des Geräts, die zum Berühren zugänglich sind, können während des Betriebs sehr heiß werden.

☞ Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit Dampfstrahlern.

☞ Verwenden Sie das Gerät nicht in Fällen, in denen Sie Ihre Handlungen nicht vollständig kontrollieren können,

z. B. in einem Zustand der Vergiftung oder unter dem Einfluss von Drogen.

☞ 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 mit Flüssiggas betriebene Geräte den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und für einen Ausgangsdruck von 300 mm Wasser ausgelegt sein müssen. Art. (29,4 mbar).

☞ Der Erdgasdruck beträgt 200 mm (19,6 mbar). Wenden Sie sich an die autorisierte Serviceabteilung, um das Gerät auf Erdgas oder Flüssiggas umzustellen.

☞ **Hinweis.** Bei Verwendung von Gasküchengeräten

☞ Wärme und Dampf werden in den Raum abgegeben. Sorgen Sie für eine effektive Belüftung der Küche. Blockieren Sie keine vorhandenen Lüftungsöffnungen und sorgen Sie nicht für eine Zwangsbelüftung (Abzugshaube, Abluftventilator).

- Hinweis:
- Brennerflammen können eingestellt werden.



ALLGEMEINE VORSICHTS- MASSNAHMEN

➤ Da dieses Gerät für den Hausgebrauch bestimmt ist, darf es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts (z. B. zum Heizen eines 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 den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.

➤ 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 Zeichnungen 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.

➤ Geschlossene Dosen und Gläser dürfen nicht erhitzt werden. 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 Behälter auf die Brenner,

➤ da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

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



4. UMWELTSCHUTZ UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät unterliegt der Europäischen Richtlinie

Gaskochfeld

2002/96 / EG über die Sammlung und das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE).

Vor der Entsorgung des Gerätes sind Maßnahmen zu treffen, um schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu vermeiden. Ansonsten können gebrauchte Geräte als gefährlicher Abfall 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.

Weitere Informationen über das Recycling, Wiederverwendung und Recycling kann durch Kontaktaufnahme mit den lokalen Behörden werden.

Entspricht den geltenden Bestimmungen der WEEE-Richtlinie.



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. Entsorgen Sie das

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

⇒ Speichern Sie die Originalverpackung des Geräts auf.

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

⇒ Wenn die Originalverpackung fehlt, dann:

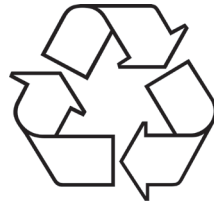
⇒ Schützen Sie die Außenflächen des Geräts vor möglichen Stößen.

⇒ Halten Sie das Gerät während des Transports parallel zum Boden (die Oberseite des Geräts muss nach oben zeigen).

⇒ Tragen Sie die Kochfeldgitter so, dass sie nicht miteinander in Kontakt kommen.

Verpackung

Alle Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Leisten Sie einen Beitrag zur Umwelt, indem Sie gebrauchte Verpackungen in Behälter für wiederverwertbare Materialien werfen.



Entsorgung von Gebrauchsgerten

Gebrauchte Gerate dufen nicht im Hausmull entsorgt werden, da sie Komponenten enthalten konnen, die recycelt werden mussen. Daruber hinaus kann es umweltgefahrdende Stoffe enthalten, die einer Ubergabe an Sondermullsammlstellen bedurfen. Aus diesem Grund sollten Sie das Altgerat an einer Sammlstelle abgeben, deren Adresse Sie beim Vertreter des Herstellers / Lieferanten in Ihrer Stadt erhalten. Dadurch wird die ordnungsgemaBe Entsorgung von elektronischen Bauteilen sichergestellt.

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

Bevor Sie das Gerat entsorgen oder an einer Sammlstelle abgeben, mussen Sie MaBnahmen ergreifen, um schadliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu vermeiden. Ansonsten konnen gebrauchte Gerate als gefahrlicher Abfall eingestuft werden.



5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

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

➔ Stellen Sie beim Entnehmen des Kochfelds aus der Verpackung sicher, dass das Kochfeld und das Kabel intakt sind und keine Beschadigungen aufweisen, und uberprufen Sie die Unterseite des Gerats. Wenn Schaden festgestellt

werden, wenden Sie sich an Ihren Handler.

➔ Alle Arbeiten mit Gasanlagen dufen nur von qualifizierten Fachkräften mit entsprechenden Zulassungen durchgefuhrt werden.

➔ Wahrend des Betriebs von Gaspaneelen werden Warme und Dampf in den Raum abgegeben, in dem sie verwendet werden.

➔ Es ist notwendig, eine effektive Beluftung der Kuche Einrichtungen zu gewahrleisten. Blockieren Sie nicht die vorhandenen Beluftungsoffnungen oder installieren Sie Beluftungssystem (Abzugshaube).

➔ Sorgen fur die notwendige Gasanlagen Wartung von qualifizierten Personen die entsprechende Lizenz haben.

➔ Reinigen Sie die Gasbrenner regelmabig.

➔ Informieren Sie sich uber die Anzahl der ortlichen Gasversorger, die im Notfall angerufen werden konnen.

Was tun, wenn Sie Gas riechen?

➔ Machen Sie kein Feuer. Nicht rauchen

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

➔ Schalten Sie alle Ventile aus, die in der Nahe von Gasgeraten und Messgeraten installiert sind.

➔ Offnen Sie alle Tuere und Fenster.

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

Gaskochfeld

☞ 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 ОБСЛУЖИВАНИЮ

6.1. SICHERE INSTALLATION

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

Der Hersteller haftet nicht für Verluste oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts an Menschen, Tieren oder Gegenständen verursacht wurden.

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.

Vergewissern Sie sich nach dem Entnehmen des Geräts aus der Verpackung, dass es nicht beschädigt, deformiert oder frei von anderen Fehlern ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

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

Um den normalen Betrieb des Einbaukochfelds zu gewährleisten, müssen die Abmessungen des Lochs in der Arbeitsplatte, in das es eingebaut wird, und die für die Installation verwendeten Materialien die entsprechenden Eigenschaften aufweisen, insbesondere muss die Arbeitsplatte hitzebeständig sein.

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

Um zu verhindern, dass Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte gelangen, legen Sie Klebeband um den Umfang der Arbeitsplattenöffnung, und die Enden des Klebebands dürfen sich 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

Dieses Gerät sollte in einem gut belüfteten Bereich installiert werden, der den geltenden Vorschriften entspricht. Installationsspezialisten müssen die Anforderungen der Gesetze und Normen für das Verfahren zur Entfernung von Verbrennungsprodukten und zur Belüftung von Räumen berücksichtigen.

➔ Die Oberflächenmaterialien und Trennwände müssen Temperaturen von mindestens 100° C standhalten.

➔ 100° C standhalten.

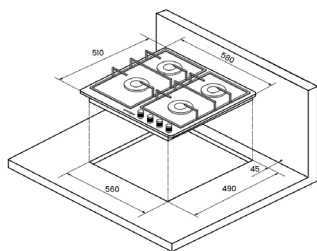
➔ Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Wänden der Küchenzeile muss beachtet werden (Abb. 1).

➔ Die Maße der Bohrungen für das Kochfeld in der Arbeitsplatte müssen der Abbildung entsprechen (Abb. 1).

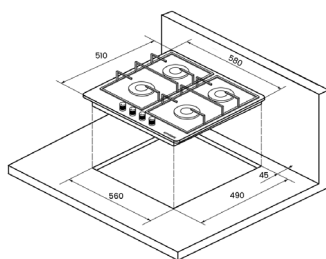
➔ Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Trennwand muss mindestens 25 mm betragen (Abb. 2).

Abbildung 1

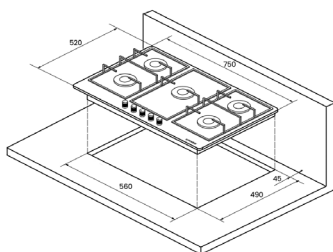
TS 69



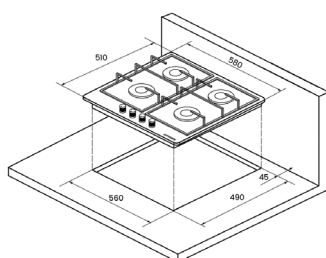
TS 63



FQ7TG

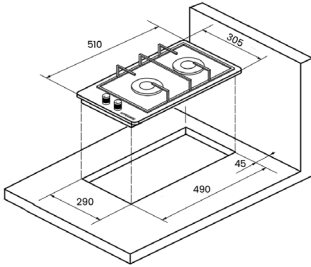


TS 62

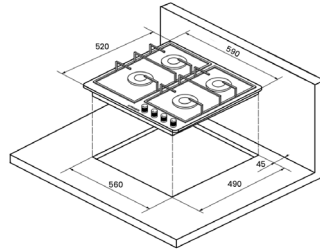


Gaskochfeld

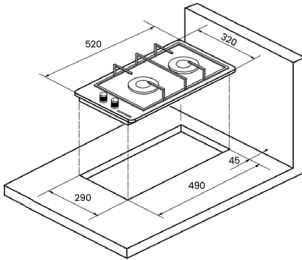
FV3TG



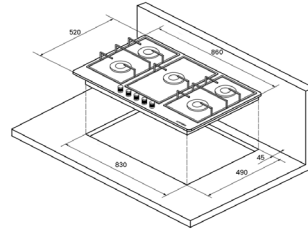
TG 69



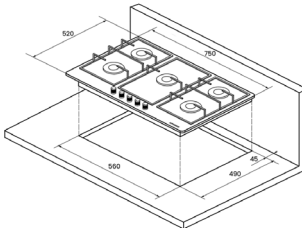
TG 39



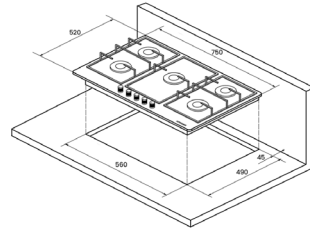
TG 99



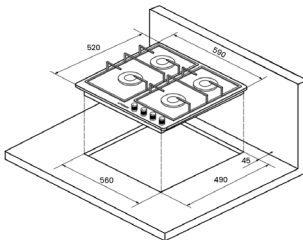
TG 799



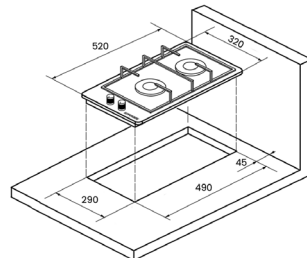
TG 79



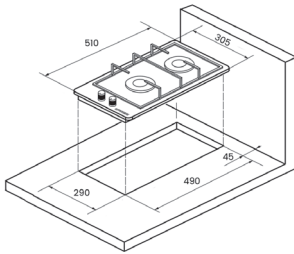
TG 699



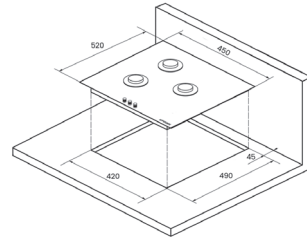
FQ3TG



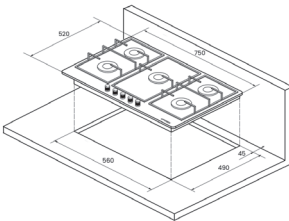
TS 39



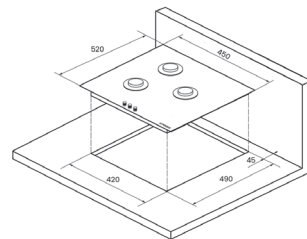
FQ4TG S



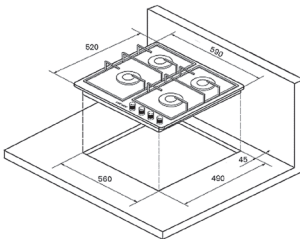
TS 79



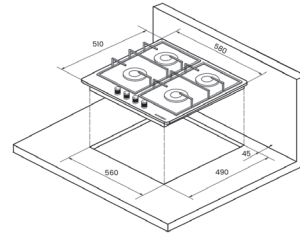
TG 49



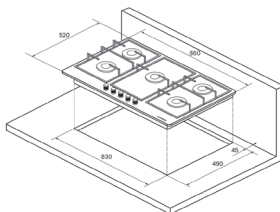
FQ6TG



FQ 65



TS 99



➔ Der Abstand zwischen der Oberseite des Kochfelds und anderen Geräten (z. B. einer Dunstabzugshaube) muss mindestens 700 mm betragen (Abb. 2).

➔ Wenn ein Kochfeld mit einer Breite von 60 cm ohne Kühlsystem auf dem Einbaubackofen installiert wird,

Gaskochfeld

wird empfohlen, eine Lüftungsöffnung von 300 cm² zu lassen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten. Wenn ein Kochfeld mit einer Breite von 75 oder 90 cm auf den Backofen gestellt wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

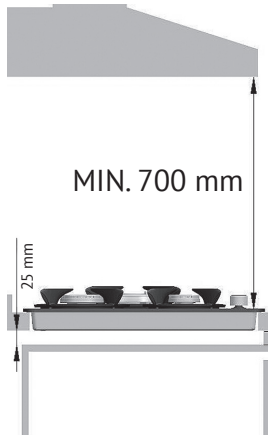


Abbildung 2

Der Ausgang der Verbrennungsprodukte

➔ Die zur Verbrennung benötigte Luft wird direkt aus dem Raum entnommen, die Verbrennungsprodukte gelangen ebenfalls in diesen Raum. Für einen sicheren Betrieb des Gerätes muss daher für ausreichende Belüftung gesorgt werden. Die Abmessungen der Lüftungsöffnungen in Abhängigkeit vom Raumvolumen sind unten angegeben (siehe Tabelle 1).

➔ Verbrennungsprodukte müssen durch eine Abzugshaube mit Luftkanal abgeführt werden.

➔ Wenn die Küche nicht mit einem Abzugsventilator ausgestattet ist, muss ein elektrischer Ventilator am Fenster oder an der Tür installiert werden, der einen Luftaustausch in Höhe von 3 bis 5 Volumen der Küche gewährleistet (Abb.3).

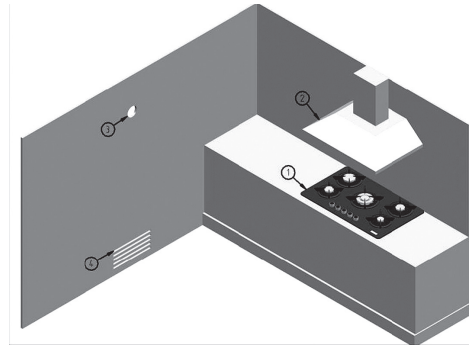


Abbildung 3

1. Kochfeld
2. Dunstabzugshaube
3. Elektrischer Ventilator
4. Lüftungslöcher

VOLUMEN DES ZIMMERS	LÜFTUNGSLOCH (cm ²)
Weniger als 5 m ³	Mindestens 100 cm ²
Von 5 bis 10 m ³	Mindestens cm ²
Mehr als 10 m ³	Nicht erforderlich
Kellergeschoss	Mindestens 65 cm ²

Tabelle 1

Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte

➔ Um das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte um das Loch in der Arbeitsplatte herum zu vermei-

den, muss eine Dichtung ohne Überlapung angebracht werden.

➔ 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.

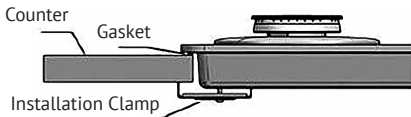


Abbildung 4

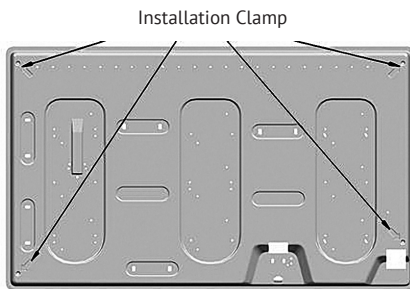


Abbildung 5

6.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

➔ Der elektrische Anschluss muss von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.

➔ Das Elektrokabel des Kochfelds darf nicht verlegt werden durch beheizte Bereiche.

➔ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das von einer spezialisierten Kabelorganisation oder einem autorisierten Händler bezogen wurde.

➔ Bei unsachgemäßer Erdung übernimmt der Hersteller die Verantwortung für eventuelle Ausfälle und Fehlfunktionen, die in diesem Fall auftreten können.

➔ Bei unsachgemäßer Erdung übernimmt der Hersteller die Verantwortung für eventuelle Ausfälle und Fehlfunktionen, die in diesem Fall auftreten können.

➔ Bei unsachgemäßer Erdung übernimmt der Hersteller die Verantwortung für eventuelle Ausfälle und Fehlfunktionen, die in diesem Fall auftreten können.

➔ Die Stromversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

6.4. ANSCHLUSS AN DIE GASNETZ

Die folgenden Richtlinien richten sich an Personen mit ausreichenden Kenntnissen und Erfahrungen, die erforderlich sind, um das Gerät gemäß den geltenden Normen zu installieren.

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.

Gebrauchte Rohre, Dichtungen oder Matrizen müssen den geltenden Normen entsprechen. In einigen Ländern ist

Gaskochfeld

eine konische Verbindung erforderlich. In diesem Fall wird das konische Verbindungsteil mit dem Gerät verbunden.

Wird das Gerät mit einem flexiblen Schlauch angeschlossen, darf die Schlauchlänge 120 cm nicht überschreiten.

Vor Beginn der Arbeiten am Anschluss an die Gasleitung ist die Gaszufuhr abzusperrnen.

Die Verbindung muss so hergestellt werden, dass die Anschlussstücke und Rohre nicht mechanisch belastet werden. Stellen Sie sicher, dass die Rohre nicht verstopft sind oder scharfe Ecken berühren.

Der Gasschlauch darf nicht durch beheizte Bereiche verlaufen.

HINWEIS: Der Gasschlauch muss nach 4–5 Betriebsjahren unabhängig von sichtbaren Schäden ausgetauscht werden.

HINWEIS: Überprüfen Sie nach dem Anschließen mit einer Seifenlösung, ob Gas austritt. Verwenden Sie keine Flamme für diesen Zweck.

Stellen Sie sicher,

dass der Gasschlauch keiner zusätzlichen mechanischen Beanspruchung ausgesetzt ist.

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

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

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

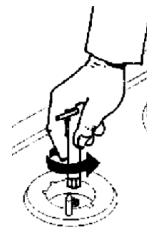
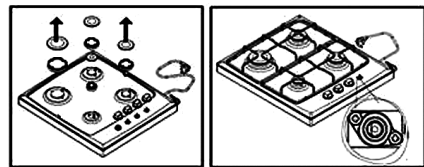
3. Die Kupplung mit einem starren Kupferrohr oder einem flexiblen Stahlrohr an die Hauptgasquelle anschließen.

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 Richtlinien richten sich an Personen mit ausreichenden Kenntnissen und Erfahrungen, um das Gerät gemäß den geltenden Normen zu installieren.

➔ Alle Reparaturen und Wartungen an Gasanlagen müssen nach dem Ausschalten durchgeführt werden.



Um die Einstellungen des Gaskochfelds zu ändern, entfernen Sie die Brennerabdeckungen und die Gasteiler. Ersetzen Sie die Einspritzdüsen durch Einspritzdüsen mit einem geeigneten Durchmesser gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung. Verwenden Sie zum Arbeiten einen Schlitzschraubendreher, um an die Einstellschraube des Ventils zu gelangen, müssen alle Bedienknöpfe und Gummidichtungen des Kochfelds entfernt werden. 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.

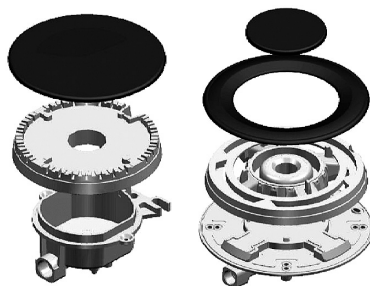
6.6. ERSTE SCHRITTE BRENNERZÜNDUNG

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 Gaszufuhr 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.



Gaskochfeld

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

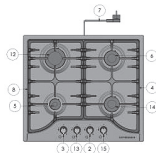
Stellen Sie sicher, dass die Brennerflamme blau ist und lautlos leuchtet. Wenn die Flamme gelb ist oder Geräusche macht, stellen Sie sicher, dass alle Brenner korrekt installiert sind. Wenn die Flamme nicht blau wird, wenden Sie sich an ein Servicecenter.

**RICHTIG****FALSCH**

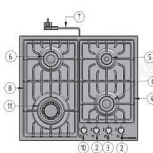
Abbildung 6

6.7. TECHNICAL CHARACTERISTIC AND DRAWINGS

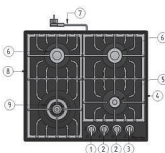
TS 63



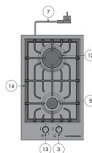
TS 69



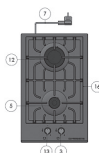
TG 69



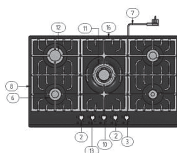
TS 39



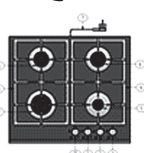
TG 39



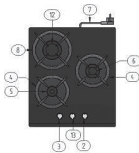
TG 99



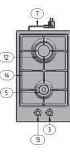
FQ6TG



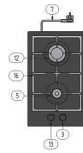
FQ4TG



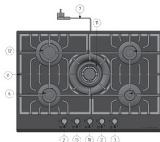
FV3TG



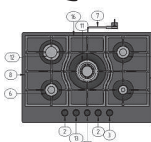
FQ3TG



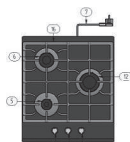
TG 799



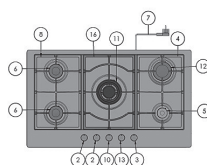
FQ7TG



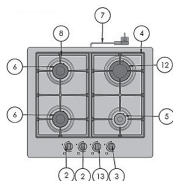
TG 49



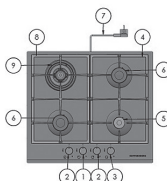
TS 99



TS 62



FQ 65



- 1. Mini-Wok-Brenner-Steuerknopf
- 2. Semi-Quick-Brenner-Steuerknopf(1,75 kW)
- 3. Hilfsbrenner Steuerknopf
- 4. Rechter Gusseisengitter
- 5. Hilfsbrenner
- 6. Semi-rapid Brenner (1,75 kW)
- 7. Stromkabel
- 8. Gusseisengitter links

- 9. Mini Wok Brenner
- 10. Wok-Brenner-Steuerknopf
- 11. Wok Brenner
- 12. Schneller Brenner
- 13. Steuerknopf schneller Brenner
- 14. Semi-schneller Brenner (1,4 kW)
- 15. Semi-schnelle-Brenner-Steuerknopf(1,4 kW)
- 16. Mittlerer Gusseisengitter

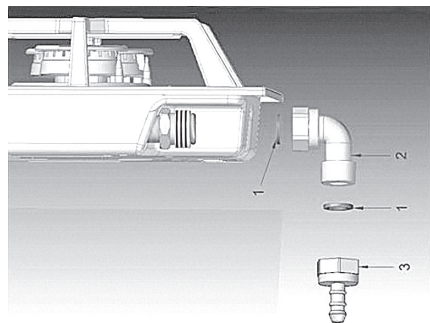
Gaskochfeld

	MODELS						
	TG 799 TG 99 FQ7TG TS 79 TG 79 TS 99	TG 699 TG 69 FQ 65	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG TG 49	FQ6TG TS 62
Anzahl der Brenner	5 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	2 Gasbrenner	3 Gasbrenner	4 Gasbrenner
Der Hilfsbrenner (1kW)	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.
Semi-schneller Brenner (1,4 kW)	-	-	-	1 Stck.	-	-	-
Semi-schneller Brenner (1,75 kW)	2 Stck.	2 Stck.	2 Stck.	1 Stck.	-	1 Stck.	2 Stck.
Schneller Brenner (3 kW)	1 Stck.	-	-	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.	1 Stck.
Wok Brenner (3,8 kW)	1 Stck.	-	1 Stck.	-	-	-	-
Wok Brenner (2,5 kW)	-	1 Stck.	-	-	-	-	-
Volle Kraft	11,3 kW	7 kW	8,3 kW	7,15 kW	4 kW	5,75 kW	7,5 kW
Gasverbrauch G20, 20 mbar	1077 l/h	667 l/h	791 l/h	682 l/h	381 l/h	548 l/h	715 l/h
Gasverbrauch G30, 30 mbar	822 g/h	509 g/h	604 g/h	519 g/h	291 g/h	418 g/h	545 g/h
Gaskategorie	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Installationsklasse	3	3	3	3	3	3	3
Elektrische Parameter	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V, 50-60 Hz
«Gas-control» System	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Optional
Stromkabel	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Automatische Zündung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Abmessungen	TG 799 FQ7TG 750x520 mm TS 799 750x510 mm TG 99 860x520 mm TS 99 860x510 mm	TG 69 FQ 65 590x520 mm	TS 69 580x510 mm	TS 63 580x510 mm	TS 39 FV3TG 305x510 mm TG 39 FQ3TG 320x520 mm	FQ4TG TG 49 450x520 mm	FQ6TG TS 62 590x520 mm

6.8. TECHNISCHE INFORMATIONEN ÜBER GASBRENNER

Hilfsbrenner (1 kW)	Semi-schneller Brenner (1,4 kW)	Semi-rapid Brenner (1,75 kW)	Schneller Brenner (3 kW)	Wokbrenner (2,5 kW)	Wokbrenner (3,8 kW)
G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,50 mm)	G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,57 mm)	G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,65 mm)	G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,85 mm)	G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,82 mm)	G 30, 30 mbar, verflüssigtes Erdölgas (0,98 mm)
G20, 20 mbar, Erdgas (0,72 mm)	G20, 20 mbar, Erdgas (0,85 mm)	G20, 20 mbar, Erdgas (0,97 mm)	G20, 20 mbar, Erdgas (1,15 mm)	G20, 20 mbar, Erdgas (1,15 mm)	G20, 20 mbar, Erdgas (1,35 mm)

Hinweis: Die Brennerpositionen auf dem Brennertisch sind auf der Brennerplatte angegeben.



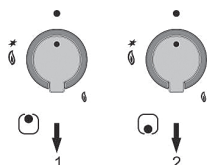
1. Nitrildichtung / Clingiric
2. Krümmung
3. Einlassschlauchleitung für Flüssiggas

Schließen Sie den Installationsvorgang ab, indem Sie die Dichtung wie in der Abbildung oben gezeigt in der Mitte des Einlassrohrs des LPG-Schlauchs anbringen, wenn Sie von Erdgas auf LPG umstellen.

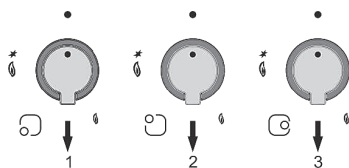


7. ANZEIGE- UND BEDIENELEMENTE

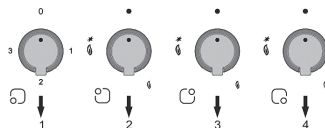
7.1. BEDIENFELD



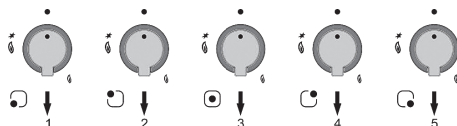
1. Hinteregasbrenner-Bedienknopf
2. Frontgasbrenner-Bedienknopf



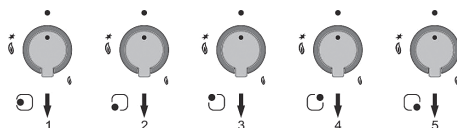
1. Frontgasbrenner-Bedienknopf vorn links
2. Gasbrenner-Bedienknopf vorn links hinten
3. Gasbrenner-Bedienknopf vorn rechts



1. Frontgasbrenner-Bedienknopf vorn links
2. Gasbrenner-Bedienknopf vorn links hinten
3. Rechter hinterer elektrischer Brenner-Bedienknopf
4. Frontbrenner-Bedienknopf vorn rechts



1. Frontgasbrenner-Bedienknopf vorn links
2. Gasbrenner-Bedienknopf vorn links hinten
3. Mittlerer Gasbrenner-Bedienknopf
4. Frontgasbrenner-Bedienknopf vorn rechts
5. Frontbrenner-Bedienknopf vorn rechts

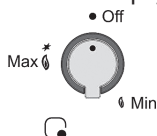


1. Gasbrenner-Bedienknopf vorn links
2. Frontgasbrenner-Bedienknopf in der Mitte
3. Gasbrenner-Bedienknopf Hinten und Mitte
4. Gasbrenner-Bedienknopf Hinten und rechts
5. Frontbrenner-Bedienknopf vorn rechts

7.2. GRUNDLEGENDE BETRIEBSARTEN

7.2.1. FÜR GASBRENNER

Einstellung der Brennerleistung Drehen Sie den Steuerknopf nach links, bis die maximale Lautstärke erreicht ist. 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 dem Maximal- und Minimalpegel.



Gaskochfeld

Wenn die Flamme nach dem Lösen 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.

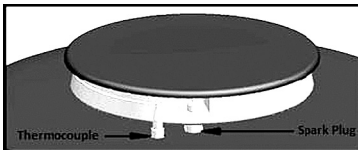


Abbildung 8.

Brennerauswahl

☞ Um ein effizientes Garen zu gewährleisten, müssen der Durchmesser der Pfanne (pan) 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.

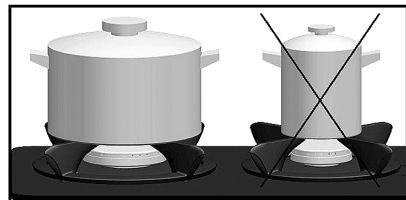
Typ von Brennern	Durchmesser der Töpfe	
	Minstdurchmesser (cm)	Max Durchmesser (cm)
Hilfsgasbrenner (A)	12	16
Semi-Quick-Gasbrenner (SR)	14	20
Schnelle Gasbrenner	18	24
Dreifacher Gasbrenner	22	26

Empfehlungen für die Verwendung von Gittern

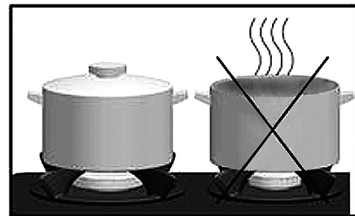
☞ Die Kochfeldgitter wurden so konstruiert, dass ihre sichere Verwendung gewährleistet ist. Stellen Sie sicher, dass die Gitter richtig positioniert sind und ihre Füße in einer stabilen Position sind.

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

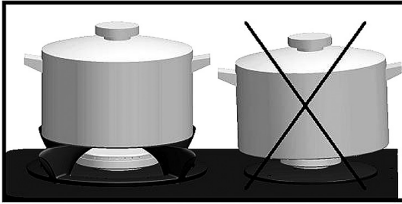
☞ Verwenden Sie Töpfe mit dem richtigen Durchmesser. Stellen Sie keine Pfannen mit kleinem Durchmesser auf große Brenner. Dies kann zu Gasüberschreitungen führen und die Effizienz des Kochfelds verringern.



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

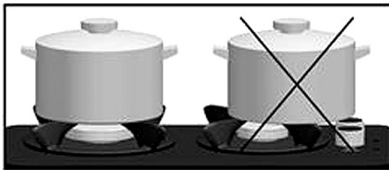


➔ Stellen Sie das Geschirr nicht direkt auf einen Brenner, sondern nur auf einen Rost.



➔ Stellen Sie die Pfanne gleichmäßig auf das Gestell. Uneben platziertes Pfanne kann umkippen. Stellen Sie keine breiten Töpfe so auf, dass sie über den Knöpfen hängen. Dies kann die Knöpfe beschädigen.

➔ Stellen Sie die Töpfe mit sanften Bewegungen auf die Gestelle.



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

➔ 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 übermäßige Wärme nach unten abstrahlt.

➔ 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.

➔ Dies ermöglicht die effizienteste Nutzung der 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.

Gaskochfeld

☞ 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 Anweisungen.

Ziehen 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, müssen diese in regelmäßigen Abständen mit speziellen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Die Edelstahloberfläche wird mit geeigneten Mitteln gereinigt und sollte nach der Reinigung 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, Lösungsmittel, Benzol oder ähnliche Chemikalien.

Zur Verlängerung der Lebensdauer des Glaskochfelds und der Gitter regelmäßig mit speziellen Reinigungsmitteln reinigen.

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

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

Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Glasoberflächen oder heißen Brennern mit kalter Flüssigkeit. Glas kann aufgrund von Temperaturänderungen reißen.

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

Entfernen Sie während der Reinigung nicht die Knöpfe der Brennersteuerung.

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile sollten nach Gebrauch mit Wasser und Seife und einem geeigneten Reinigungsmittel gewaschen werden. Danach das Kochfeld gründlich trocknen.

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 sein. 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.



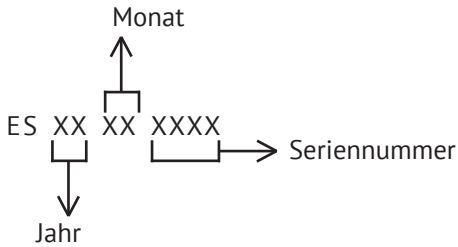
9. FEHLERSUCHE

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	LÖSUNGSMETHODE
Elektrische Komponenten funktionieren nicht	Möglicherweise ist die Sicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten.
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.	Halten Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt, nachdem die Flamme erschienen ist.
Es riecht nach Gas	Möglicherweise tritt an der Verbindungsstelle der Gasleitung Gas aus.	Überprüfen Sie den Gasleitungsanschluss.



Gaskochfeld

SERIENNUMMER:**Hersteller:**

Teka Industrial, S.A.
Ctra. Madrid km. 316 a ZARAGOZA 50012 SPAIN

ESALBA GLOBAL DIŞ TİC. A.C.
Organize Sanayi Bölgesi , 21. Cadde No:8 Eskişehir – Türkiye

Importeur:

GmbH «GM Rusland», 141400 Khimki, Butakovo Str., 4
Kuppersberg-Import LLC, 125438, Moskau, st. Avtomotornaya, 7

Hergestellt in der EU



CONTENTS

- 1. APPEAL TO THE CUSTOMER..... 27
- 2. CHILDREN'S SAFETY..... 27
- 3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION..... 27
- 4. ENVIRONMENTAL PROTECTION 29
- 5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME..... 30
- 6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL 31
 - 6.1. SAFETY INSTALLATION 31
 - 6.2. INSTALLING THE APPLIANCE 32
 - 6.3. ELECTRICAL CONNECTION..... 36
 - 6.4. GAS CONNECTION 36
 - 6.5. ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES..... 37
 - 6.6. STARTING THE APPLIANCE 38
 - 6.7. TECHNICAL CHARACTERISTIC AND DRAWINGS..... 39
 - 6.8. TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS..... 40
- 7. CONTROL TYPES AND USE 41
 - 7.1. CONTROL PANEL 41
 - 7.2. BASIC SETTINGS 41
 - 7.2.1. FOR GAS BURNERS..... 41
- 8. MAINTENANCE AND CLEANINGS..... 44
- 9. TROUBLESHOOTING..... 45



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 arisen 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

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.

Gas hob

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

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



Gas hob

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.

⇒ 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;

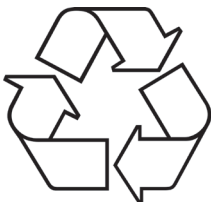
⇒ Take care for the impacts which may be applied on the outer surfaces of the product.

⇒ 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.

➤ 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.

➤ Call 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 cooktops 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 attach the adhesive band on the counter hole 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.

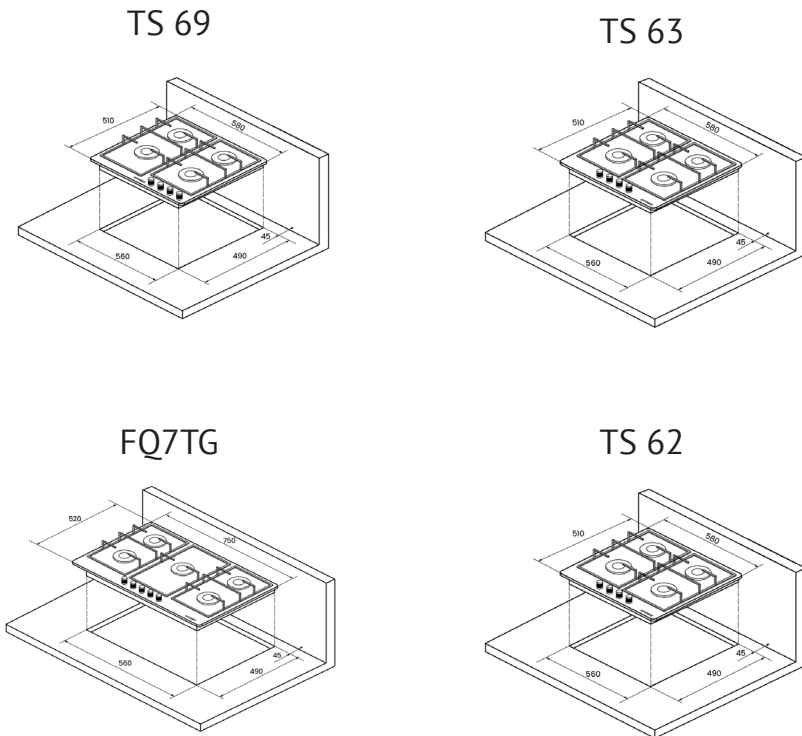
Gas hob

6.2. INSTALLING THE APPLIANCE

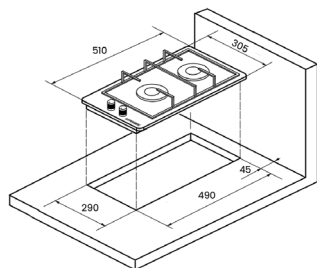
This equipment should be mounted at the well ventilated places and as per the regulations in force. The installation personnel should consider the laws and norms applicable to the release of burning gases and ventilation.

- The materials used on the surface and the link partitions under the counter should be resistant against minimum 100°C.
- A safe distance should be left between the hob and the counter walls (Fig. 1).
- The hole to be provided for the hob on the counter should be as per the figure.(Fig. 1)
- The distance between the hob sole and the partition should be at least 25 mm. (Fig.2)

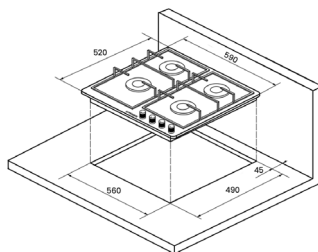
Figure 1.



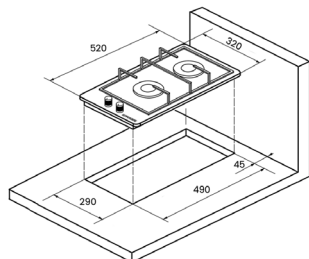
FV3TG



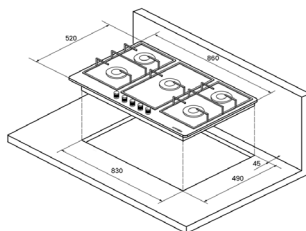
TG 69



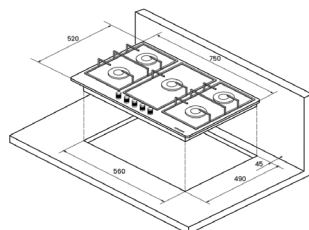
TG 39



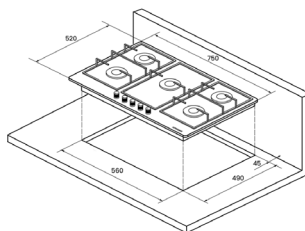
TG 99



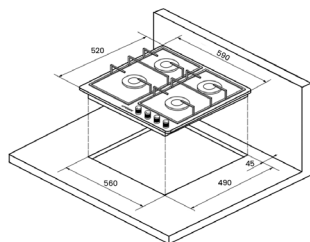
TG 799



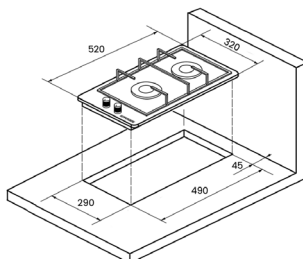
TG 79



TG 699

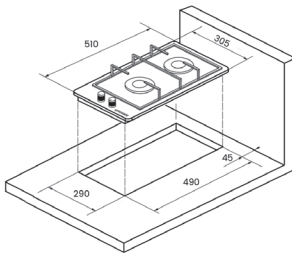


FQ3TG

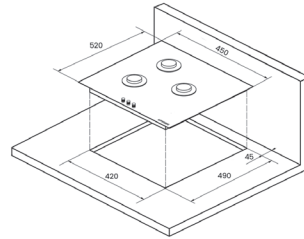


Gas hob

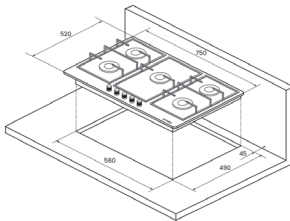
TS 39



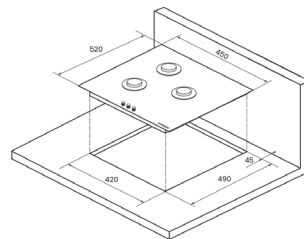
FQ4TG S



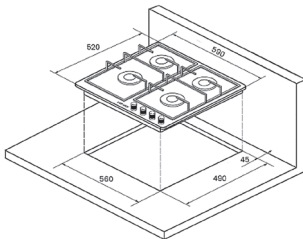
TS 79



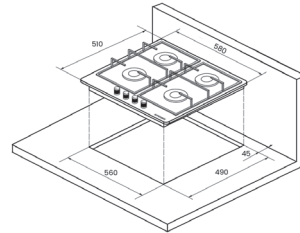
TG 49



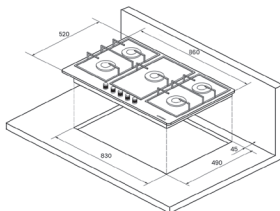
FQ6TG



FQ 65



TS 99



➤ The distance between the cook top and another device (e.g. kitchen hood) shall not be less than 700 mm (Figure 2).

➤ If 60 cm Hobs will be placed on a built-in oven without any cooling system, it is recommended to leave 300 cm² of ventilation hole in order

to insure air circulation. If 75 or 90 cm cook-top will be placed the oven has to have cooling fan.

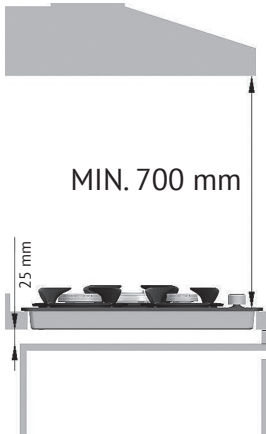


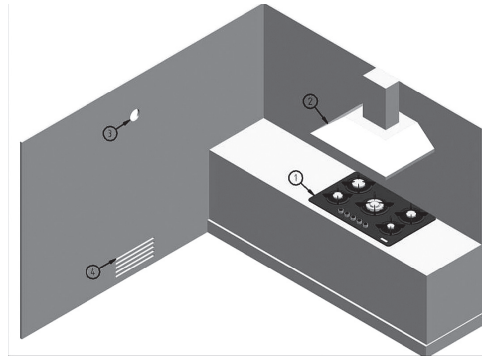
Figure 2.

Release of Burnt Gases

➤ The air required for burning is taken to the environment of the hob and the burnt gas are released to the environment. Proper ventilation should be maintained for safe operation of the unit. The ventilation openings defined as per the volume of the environment are provided at the bale (Table 1).

➤ Burnt gases should be discharged outside by the hood with flume.

➤ If no kitchen hood is used, an electrical ventilator should be used having guaranteed capacity to discharge 3-5 times of the kitchen air to be installed at the wall or window of the building (Figure 3)



1. Cooktop
2. Aspirator
3. Electrical ventilator
4. Ventilation Opening

Figure 3.

VOLUME OF THE ROOM (m.)	VENTILATION OPENING (cm.)
Less than 5 m ³	Minimum 100 cm ²
Between 5m ³ and 10 m ³	Minimum 50 cm ²
Larger than 10 m ³	Not required
Basement or Cellar	Minimum 65 cm ²

Table 1

Installation of the Hob on the Counter

➤ In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attache the gasket on the counter hole 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. (Figure 1 and 5)

Gas hob

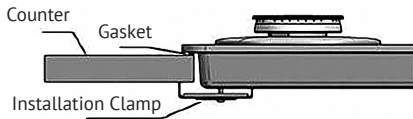


Figure 4.

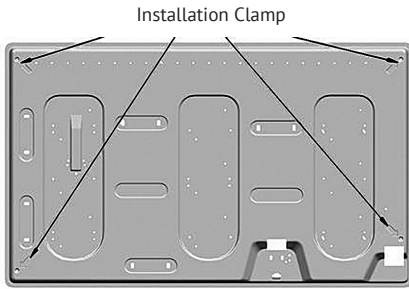


Figure 5.

6.3. ELECTRIC CONNECTION

➤ Electric connection should be conducted by a competent and authorized person.

➤ The electric cable of your hob should not be laid at hot regions.

➤ When the power cable is damaged this cable should be changed with a special cable to be supplied by a special cable agency or the authorized service dealer.

➤ No reducer, adapter, and switch should be used for electrical connection since it will cause excessive heat and fire.

➤ Plug the electric cable to a grounded wall socket. The manufacturer hereby declares that it will be released

all liability in the event of any failure in this issue.

➤ The supply data of the electric network should be suitable with the data on the type label of the unit.

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.

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 cylindrical components,
2. Tighten connection place with the keys so that the pipes will be in proper position,
3. Attach coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

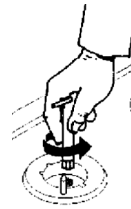
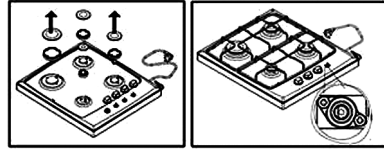
WARNING; Final Check whether any leakage exists at the pipes with a solution with a soap, and do not ever use flame.

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.

Gas hob

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.

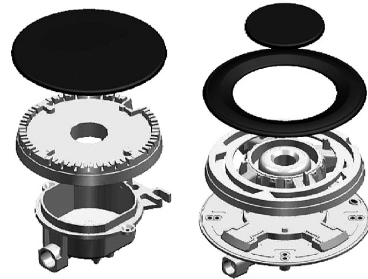
6.6. STARTING THE APPLIANCE

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

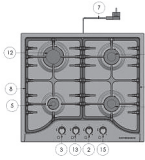
Figure 6.

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

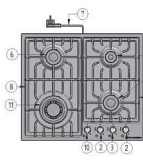
➤ Make sure that the flame of your burner is in blue color and work quietly. If the burner will burn in yellow color or work with voice make sure that all burners fit properly. If the flame color does not change to blue color then apply the authorized service.

6.7. TECHNICAL CHARACTERISTIC AND DRAWINGS

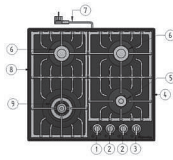
TS 63



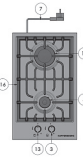
TS 69



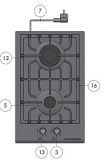
TG 69



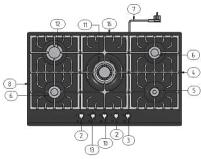
TS 39



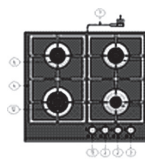
TG 39



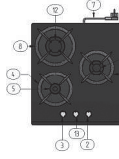
TG 99



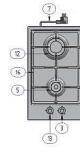
FQ6TG



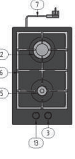
FQ4TG



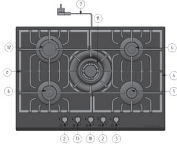
FV3TG



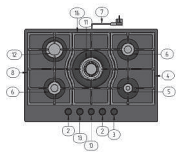
FQ3TG



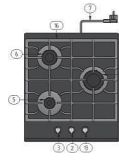
TG 799



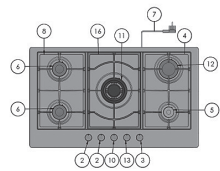
FQ7TG



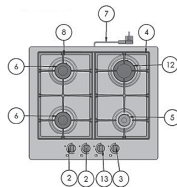
TG 49



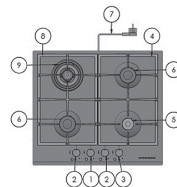
TS 99



TS 62



FQ 65



1. Mini wok burner control knob
2. Semi rapid burner control knob
(1,75 kW)

3. Auxiliary burner control knob
4. Right cast iron grid
5. Auxiliary burner
6. Semi rapid burner (1,75 kW)

7. Electric connection cable
8. Left cast iron grid

9. Mini wok burner
10. Wok burner control knob
11. Wok burner
12. Rapid burner
13. Rapid burner control knob
14. Semi rapid burner (1,4 kW)
15. Semi rapid burner control knob
(1,4 kW)

16. Middle cast iron grid

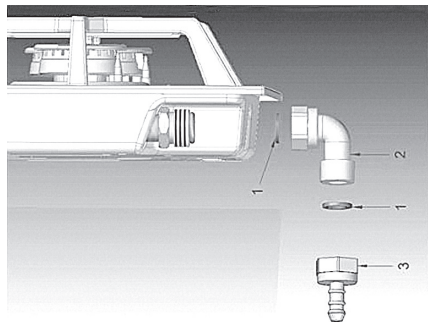
Gas hob

	MODELS						
	TG 799 TG 99 FQ7TG TS 79 TG 79 TS 99	TG 699 TG 69 FQ 65	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG TG 49	FQ6TG TS 62
Number of Burner	5 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	2 Gas Burners	3 Gas Burners	4 Gas Burners
Auxiliary Burner (1 kW)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)
Semi-rapid Burner (1,4 kW)	-	-	-	1 Unit(s)	-	-	-
Semi-rapid Burner (1,75 kW)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	2 Unit(s)
Rapid Burner (3 kW)	1 Unit(s)	-	-	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)
Wok Burner (3,8 kW)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	-	-	-	-
Wok Burner (2,5 kW)	-	1 Unit(s)	-	-	-	-	-
Total Power	11,3 kW	7 kW	8,3 kW	7,15 kW	4 kW	5,75 kW	7,5 kW
Gas Consumption G20-20mbar	1077 l/h	667 l/h	791 l/h	682 l/h	381 l/h	548 l/h	715 l/h
Gas Consumption G30-30mbar	822 g/h	509 g/h	604 g/h	519 g/h	291 g/h	418 g/h	545 g/h
Gas Category	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Installation Class	3	3	3	3	3	3	3
Electric Supply	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V, 50-60 Hz
Flame Failure Safety Device	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Optional
Supply Cable	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Automatic Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product Measurement	TG 799 FQ7TG 750x520 mm TS 799 750x510 mm TG 99 860x520 mm TS 99 860x510 mm	TG 69 FQ 65 590x520 mm	TS 69 580x510 mm	TS 63 580x510 mm	TS 39 FV3TG 305x510 mm TG 39 FQ3TG 320x520 mm	FQ4TG TG 49 450x520 mm	FQ6TG TS 62 590x520 mm

6.8. TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS

A Burner (1kW)	SR Burner (1,4 kW)	SR Burner (1,75 kW)	R Burner (3 kW)	Wok Burner (2,5 kW)	Wok Burner (3,8 kW)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,57 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,82 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,98 mm)
G20-20 mbar NG (0,72 mm)	G20-20 mbar NG (0,85 mm)	G20-20 mbar NG (0,97 mm)	G20-20 mbar NG (1,15 mm)	G20-20 mbar NG (1,15 mm)	G20-20 mbar NG (1,35 mm)

Note: The burner positions on the burner table are indicated on the burner plate.



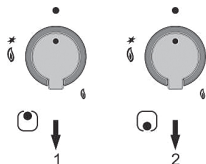
1. Nitril/Clingiric Gasket
2. Elbow
3. LPG Hose Entrance

Complete the installation by using gasket in the middle for the LPG hose entrance indicated on the above figure during the natural gas LPG conversion.

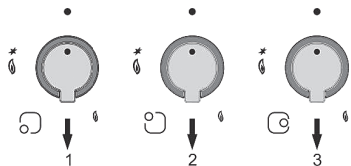


7. CONTROLLER TYPES AND USE

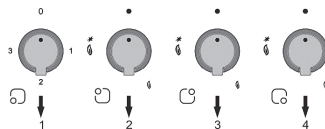
7.1. CONTROL PANEL



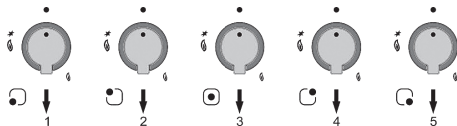
1. Rear burner control switch
2. Front burner control switch



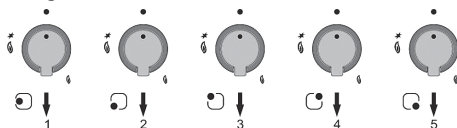
1. Left front burner control switch
2. Left rear burner control switch
3. Right burner control switch



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

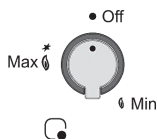


1. Left burner control switch
2. Middle front burner control switch
3. Middle rear burner control switch
4. Right rear burner control switch
5. Right front burner control switch

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.



Gas hob

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.

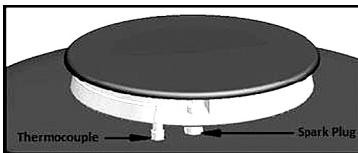


Figure 8.

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.

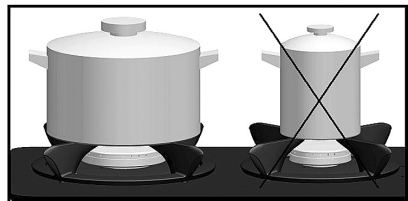
Burners	Pan Diameter	
	The Smallest Diameter (cm)	The Largest Diameter (cm)
Auxiliary Burner(A)	12	16
Semi Rapid Burner (SR)	14	20
Rapid Burner (R)	18	24
Triple Burner	22	26

Usage of grills and recommendations

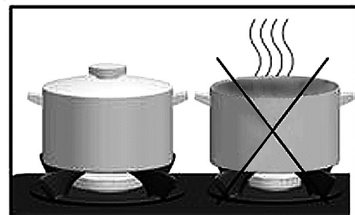
The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and lastic legs fit well.

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

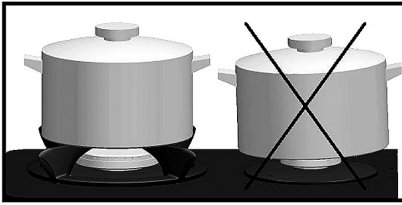
☞ Use pans with proper diameters. Do not use smaller pans in the diameter of the burner. When small pans are used it may cause overflowing and reduced the efficiency of the hob.



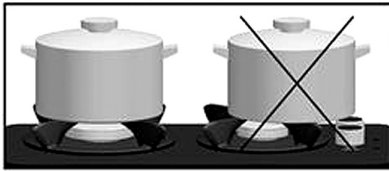
☞ Do not cook with pans without lid or semi closed pans to avoid energy loss.



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



➤ 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.



➤ Pay attention that the burner place will not have any impact. And do not 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 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.



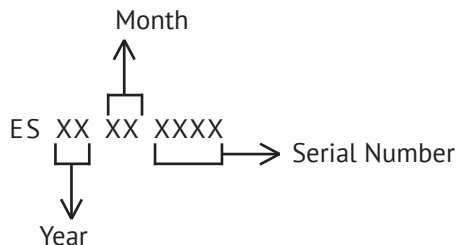
9. TROUBLESHOOTING

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	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 cover correctly. 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.



Gas hob

SERIAL NUMBER**Manufacturers:**

Teka Industrial, S.A.
Ctra. Madrid km. 316 a ZARAGOZA 50012 SPAIN

ESALBA GLOBAL DIS TÝC. A.S
Organize Sanayi Bölgesi , 21. Cadde No:8 Eskisehir – Türkiye

Importers:

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

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

Made in EU

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	49
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	49
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	49
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	52
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	53
6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	54
6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ.....	54
6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	55
6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	59
6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ.....	59
6.5. НАСТРОЙКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗА.....	60
6.6. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ.....	61
6.7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ.....	63
6.8. ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ.....	64
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ	65
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	65
7.2. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	65
7.2.1. ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРК	65
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	68
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	70



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.



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 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 неадекватной 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.

☞ 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 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 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 конфорки.

➤ 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/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 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.

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

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.

➤ 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. 1).

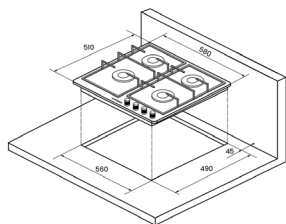
➤ Размеры вырезаемого в столешнице отверстия под варочную панель должны соответствовать рисунку (Рис. 1).

➤ Расстояние между нижней частью варочной панели и перегородкой должно составлять не менее 25 мм (Рис. 2).

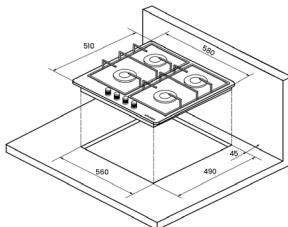
Газовая варочная панель

Рисунок 1

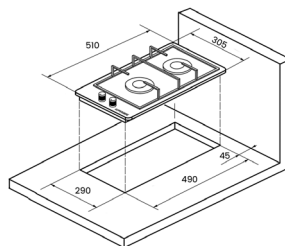
TS 69



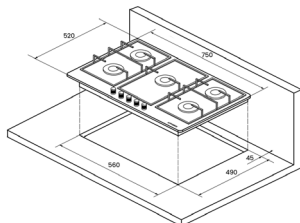
TS 63



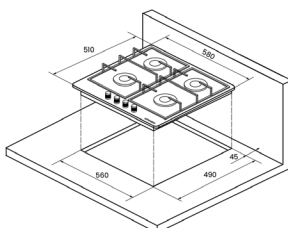
TS 39



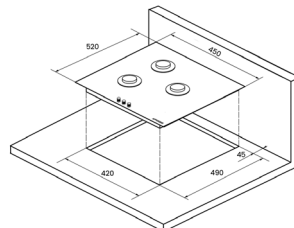
FQ7TG



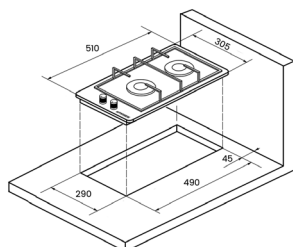
TS 62



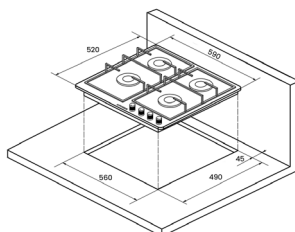
FQ4TG



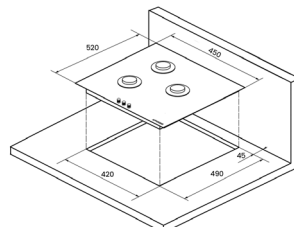
FV3TG



TG 69

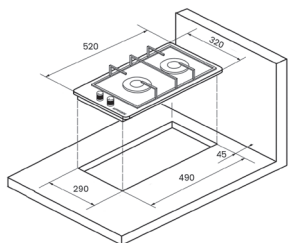


TG49

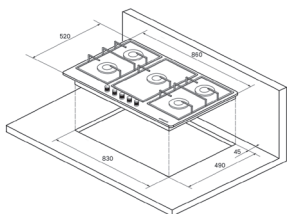


Газовая варочная панель

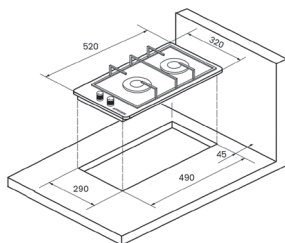
TG 39



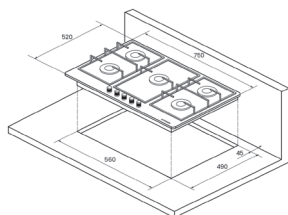
TG 99



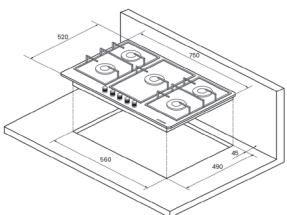
FQ3TG



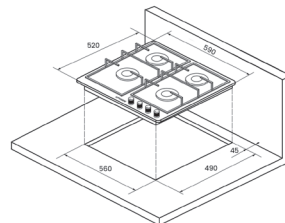
TG799



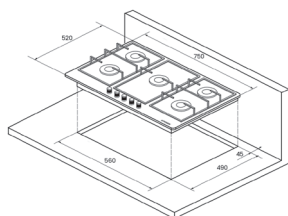
TG 79



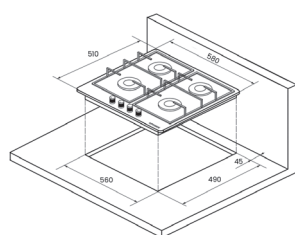
TG 699



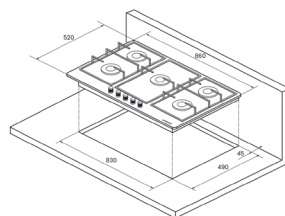
TS79



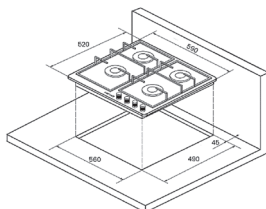
FQ 65



TS99



FQ6TG



Газовая варочная панель

➤ Расстояние между верхней частью варочной панели и другими приборами (например, кухонной вытяжкой) должно составлять не менее 700 мм (Рис. 2).

➤ 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.

Отвод продуктов сгорания

➤ Воздух, необходимый для горения, забирается непосредственно из помещения, продукты сгорания поступают также в это помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию. Размеры вентиляционных отверстий в зависимости от объема помещения указаны ниже (см. Таблицу 1).

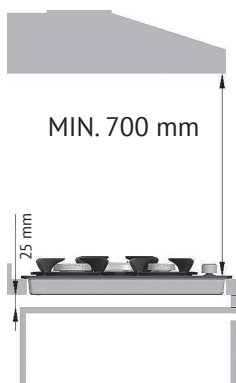


Рисунок 2

➤ Продукты сгорания должны выводиться наружу через вытяжку с воздухопроводом.

➤ 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. 3).

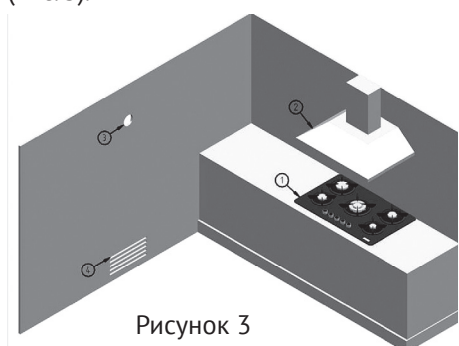


Рисунок 3

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

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ (м ³)	ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ (см ²)
Менее 5 м ³	Минимум 100 см ²
От 5 до 10 м ³	Минимум 50 см ²
Более 10 м ³	Не требуется
Полуподвальное помещение или подвал	Минимум 65 см ²

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.

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

➤ Закрепите прибор в столешнице с помощью установочного шаблона и винтов.

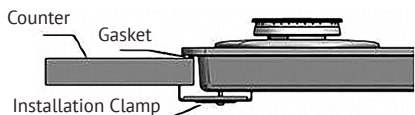


Рисунок 4

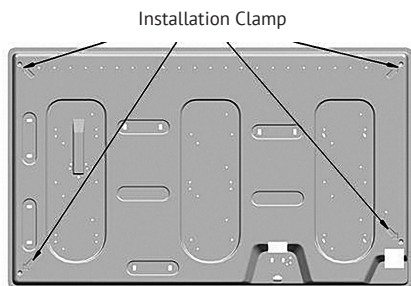


Рисунок 5

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 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.

Газовая варочная панель

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.

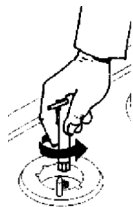
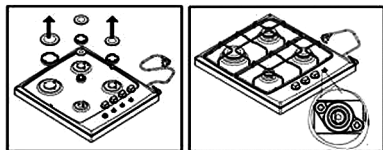
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Окончательная проверка труб на отсутствие утечек осуществляется с помощью мыльного раствора, не допускается использовать для этой цели пламя.

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.

Газовая варочная панель



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.

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

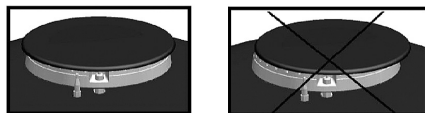
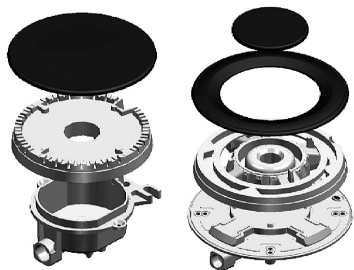
Если варочная панель не оснащена встроенным устройством для поджига, а также в случае отключения электропитания поместите над конфоркой зажженную спичку или пьезозажигалку, нажмите на ручку регулятора, затем переведите ее в нужное положение, вращая против часовой стрелки. **Настройка подачи газа должна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

Газовая варочная панель

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

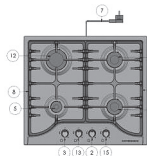
Рисунок 6

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

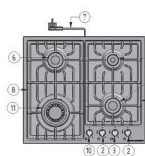
⇒ Убедитесь в том, что пламя конфорок имеет синий цвет и горит бесшумно. Если пламя имеет желтый цвет или издает шум, убедитесь в том, что все конфорки установлены правильно. Если и после этого пламя не изменит цвет на синий, обратитесь в сервисный центр.

6.7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ

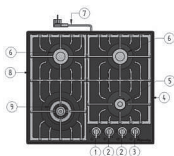
TS 63



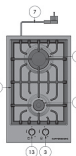
TS 69



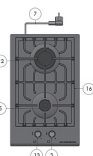
TG 69



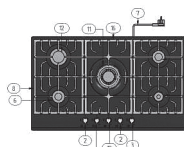
TS 39



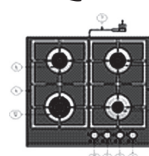
TG 39



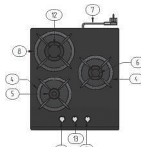
TG 99



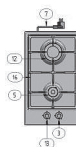
FQ6TG



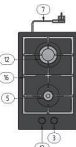
FQ4TG



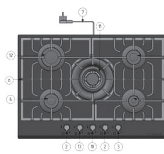
FV3TG



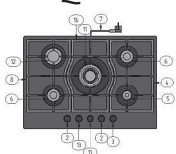
FQ3TG



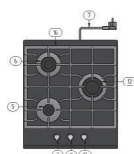
TG 799



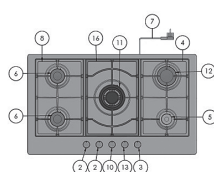
FQ7TG



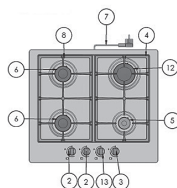
TG 49



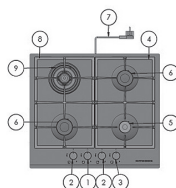
TS 99



TS 62



FQ 65



1. Ручка управления конфоркой для мини-вока
2. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,75 кВт)
3. Ручка управления вспомогательной конфоркой
4. Правая чугунная решетка
5. Вспомогательная конфорка
6. Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)
7. Кабель питания
8. Левая чугунная решетка

9. Конфорка для мини-вока
10. Ручка управления конфоркой для вока
11. Конфорка для вока
12. Быстрая конфорка
13. Ручка управления быстрой конфоркой
14. Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)
15. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,4 кВт)
16. Средняя чугунная решетка

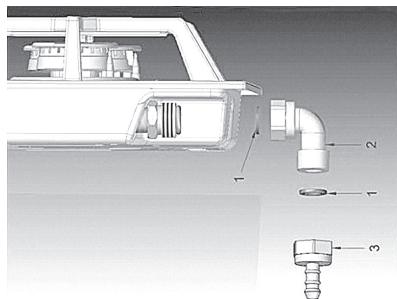
Газовая варочная панель

	МОДЕЛИ						
	TG 799 TG 99 FQ7TG TS 79 TG 79 TS 99	TG 699 TG 69 FQ 65	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG TG 49	FQ6TG TS 62
Количество конфорок	5 газовых конфорок	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	2 газовые конфорки	3 газовые конфорки	4 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.	-	-	-
Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)	2 шт.	2 шт.	2 шт.	1 шт.	-	1 шт.	2 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.	-	-	-	-	-
Полная мощность	11,3 кВт	7 кВт	8,3 кВт	7,15 кВт	4 кВт	5,75 кВт	7,5 кВт
Расход газа G20, 20 мбар	1077 л/ч	667 л/ч	791 л/ч	682 л/ч	381 л/ч	548 л/ч	715 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	3545 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»	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
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 69 FQ 65 590 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	FQ6TG TS 62 590 x 520 мм

6.8. ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ

Вспом. конфорка (1 кВт)	Полубыстр. конфорка (1,4 кВт)	Полубыстр. конфорка (1,75 кВт)	Быстр. конфорка (3 кВт)	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



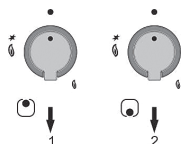
1. Нитриловое уплотнение / Clingiric
2. Колено
3. Входной патрубок шланга для сжиженного нефтяного газа

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.

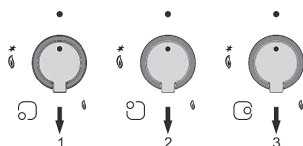


7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ

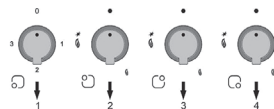
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



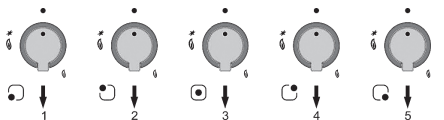
1. Ручка регулятора задней газовой конфорки
2. Ручка регулятора передней газовой конфорки



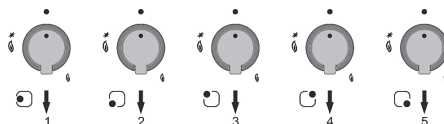
1. Ручка регулятора левой передней газовой конфорки
2. Ручка регулятора левой задней газовой конфорки
3. Ручка регулятора правой газовой конфорки



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

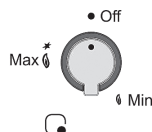


1. Ручка регулятора левой газовой конфорки
2. Ручка регулятора средней передней газовой конфорки
3. Ручка регулятора средней задней газовой конфорки
4. Ручка регулятора правой задней газовой конфорки
5. Ручка регулятора правой передней газовой конфорки

7.2. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

7.2.1. ДЛЯ ГАЗОВЫХ 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.



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 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.

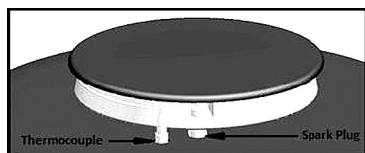


Рисунок 8

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.

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

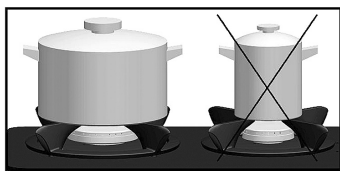
Использование решеток и рекомендации

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

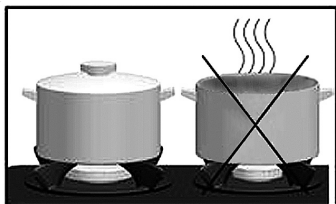
☞ Не используйте кастрюли с деформированным дном, т.к. они могут неустойчиво стоять на решетке.

Газовая варочная панель

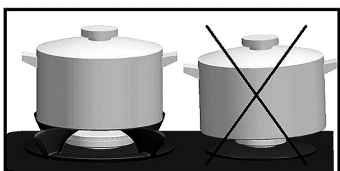
⇒ Используйте кастрюли правильного диаметра. Не ставьте кастрюли небольшого диаметра на большие конфорки. Это может вызвать перерасход газа и снизить эффективность работы варочной панели



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

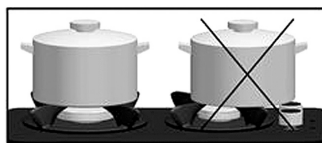


⇒ Не ставьте посуду непосредственно на конфорку – только на решетку.



⇒ 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 плавно и аккуратно 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.

⇒ 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.

Газовая варочная панель

⇒ 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.

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

⇒ 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 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

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 чистки конфорки необходимо установить на место.

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

Газовая варочная панель

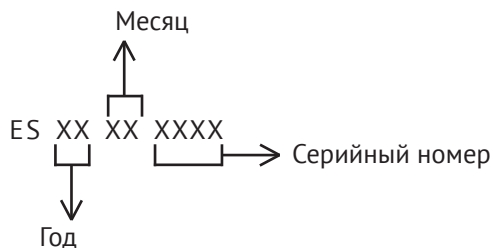


9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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.



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**Производители:**

Тека Индустириал, С.А.
Стра. Мадрид км 316 а, Сарагоса, Испания

ЕСАЛБА ГЛОБАЛДИС ТИС. А.С.
Организе Санауи Болгеси , 21. Садде Но:8, Эскишехир, Турция

Уполномоченное изготовителем лицо/импортер:


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

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


Сделано в ЕС

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии Kuppersberg:

 8 (800) 250-17-18

(Звонки для всех регионов бесплатные).

 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg можно найти на официальном сайте компании

 <http://kuppersberg.ru>

➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

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

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

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

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

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

RU C-DE.AI30.B.01371 ВЫДАН «ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ», ДЕЙСТВУЕТ ДО 23/02/2020





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru