

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

FG 64, FS 64, FG 33, FS 33, FG 45, FS 45, FG 69

EINGEBAUTES KOCHOFELD

BUILT-IN HOB

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG





INHALT

ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN.....	5
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	8
BESCHREIBUNG DES ELEKTROKOCHFELDS.....	12
SCHALTPLAN.....	13
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	14
TISCHKOCHPLATTEINSTALLA.....	15
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	20
FEHLERSUCHE	24
GENERAL WARNINGS	29

Eingebautes Kochfeld

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werks von erfahrenem Personal getestet und eingestellt, um die bestmöglichen Ergebnisse bei seiner Verwendung zu gewährleisten. Eventuell notwendige Reparaturen oder Einstellungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen daher, sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrum zu wenden und dort die Art des Fehlers und das Modell des Geräts, das Sie gekauft haben, anzugeben. Denken Sie daran, dass Original-Ersatzteile nur in unseren Servicezentren erhältlich sind. Lassen Sie Verpackungsreste nicht in Reichweite von Kindern liegen, da sie gefährlich sein können. Um die Umwelt zu schonen, entsorgen Sie Verpackungsreste bei einer Recycling-Sammelstelle.

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Indem Sie darauf achten, das Gerät ordnungsgemäß zu recyceln, tragen Sie dazu bei, die Umweltverschmutzung zu verringern und die Zerstörung der Umwelt zu verhindern sowie Stoffvergiftungen und die daraus resultierenden Gesundheitsprobleme zu vermeiden, die durch unzureichendes Recycling entstehen. Weitere Informationen zum Recycling dieser Art von Abfällen erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, der örtlichen Recycling-Sammelstelle oder dem Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.





Sehr geehrter Kunde!

Wir möchten Ihnen danken, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Das Gerät ist einfach zu bedienen; bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und Verwendung des Produkts sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zur Installation, zum sicheren Gebrauch und zur Wartung.



ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

⚠ ACHTUNG: Während des Betriebs werden die Heizelemente und einige zugängliche Teile des Geräts sehr heiß. Seien Sie vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

⚠ ACHTUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden. Vor der ersten Verwendung des Geräts müssen sich die Benutzer über die damit verbundenen Gefahren im Klaren sein. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt, da Fette und Öle freigesetzt werden und einen Brand verursachen können.

⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen/den Brand mit Wasser zu löschen: Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ab.

⚠ ACHTUNG: Stellen Sie keine Gegenstände aus brennbarem Material auf das Gerät; es besteht Brandgefahr.

⚠ ACHTUNG: Bei Rissen im Glas oder in der Glaskeramikoberfläche schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

➔ **Schalten** Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung ein.

➔ Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger!

➔ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung immer zusammen mit dem Gerät auf. Bei Weitergabe des Geräts an Dritte ist die Bedienungsanleitung dem Gerät beigelegt.

➔ Diese Anleitung gilt ausschließlich für die auf dem Umschlag und auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen oder Erhitzen von Speisen. Jede andere Verwendung ist strengstens untersagt.

Das Gerät darf nur von kompetenten und qualifizierten Personen installiert

Eingebautes Kochfeld

werden, die mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut sind.

➔ Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartung oder Reinigung von der Stromversorgung und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

➔ Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät für die gelieferte Gasart konfiguriert ist (siehe entsprechender Abschnitt).

➔ Prüfen Sie, ob die Flamme gleichmäßig brennt, wenn der Brenner eingeschaltet ist.

➔ Sollte sich der Brenner versehentlich ausschalten, schalten Sie ihn mit dem Drehknopf aus. Wiederholen Sie die Zündung nach einer Minute.

➔ Es ist ratsam, das entsprechende Heizelement auszuschalten, bevor Sie die Pfannen herausnehmen.

➔ Versuchen Sie nicht, das Netzkabel des Geräts selbst zu ersetzen. Lassen Sie es nur von einem qualifizierten Techniker austauschen.

➔ Bei der Verwendung von Gasgeräten kommt es zu einem Wärme- und Feuchtigkeitsstau im Raum. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung des Raumes, indem Sie die Lüftungsöffnungen offen lassen oder eine Absaugvorrichtung mit Abluftrohr installieren.

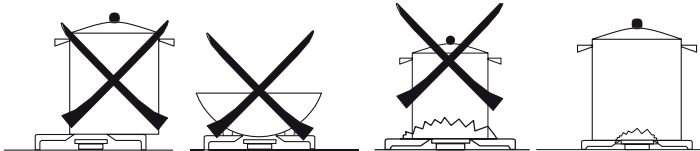
➔ Bei längerem Gebrauch von Gasgeräten ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich (Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der Zwangsbelüftung).

➔ Stellen Sie keine Töpfe mit beschädigtem oder unebenem Boden auf Brenner oder elektrische Kochfelder, um ein Umkippen oder Überlaufen von Flüssigkeiten zu vermeiden.

➔ Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zu verwenden, der dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als der Durchmesser der Kochzone ist, und zünden Sie die Kochzone nicht an, wenn das Kochgeschirr nicht eingesetzt ist.

➔ Stellen Sie keine Töpfe mit beschädigtem oder unebenem Boden auf die Heizfläche, um das Umkippen oder Überlaufen von Flüssigkeiten zu vermeiden. Betreiben Sie die Heizzonen nicht ohne Kochgeschirr.

➔ Lassen Sie Reparaturen immer von einer Fachwerkstatt durchführen und tauschen Sie nur Originalteile aus. Reparaturen durch nicht geschultes Fachpersonal können zu Schäden führen.



Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien/Verordnungen hergestellt:

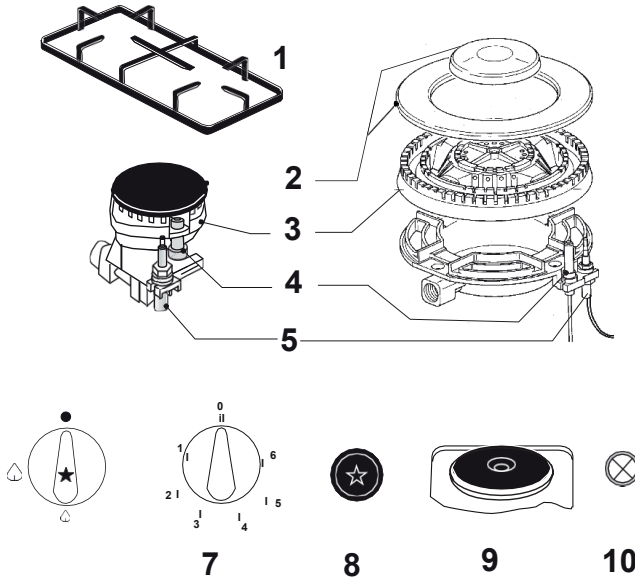
- ➔ 2014/35/EG (über Niederspannungsgeräte)
- ➔ 2014/30/EG (betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit)
- ➔ 1935/2004 (in Bezug auf Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen)
- ➔ 2012/19/EG (in Bezug auf Elektro- und Elektronik-Altgeräte RAEE)
- ➔ 2009/125/EG (über energiebetriebene Gegenstände EuP)
- ➔ 2011/65/EG (über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe RoHS)
- ➔ 1907/2006 (in Bezug auf Chemikalien REACH)
- ➔ 2016/426/EG (in Bezug auf Gasgeräte)

Eingebautes Kochfeld



GEBRAUCHSANLEITUNG

Beschreibung der wichtigsten Elemente und Teile der Kochfläche



- 1 – Kühlergrill
- 2 – Brennerabdeckung
- 3 – Flammenspreizer
- 4 – Brennerstopfen (bei Modellen mit elektrischer Zündfunktion)
- 5 – Gasregler (bei Modellen mit Sicherheitsfunktion)
- 6 – Gasbrenner-Drehknopf (* bei Modellen mit Zündfunktion der Zündknopf auf dem Drehknopf)
- 7 – Drehknopf der elektrischen Schalttafel
- 8 – Knopf für die elektrische Zündung (für Modelle mit Anzündfunktion)
- 9 – Elektrokochfeld(falls vorhanden)
- 10 – Kontrollleuchte für das Elektrokochfeld

Eingebautes Kochfeld

Auf dem Bedienfeld des Kochfeldes befinden sich Knöpfe, mit denen der Betrieb der Gasbrenner und/oder der Elektrokochfelder gesteuert wird.

Betriebsart für die Gasbrenner

Die Drehknöpfe der Gasbrenner können gegen den Uhrzeigersinn von der Stellung „Aus“ bis zur Stellung „Minimale Flamme“ und in umgekehrter Richtung gedreht werden (den Zeiger auf die gewünschte Position stellen):

● : Gaszufuhr abgestellt wird

△ : maximale Gaszufuhr

△ : minimale Gaszufuhr

Einschalten der Brenner

➡ Bei einigen Modellen ist die elektrische Zündungstaste in den Brennerknopf integriert. Um den Brenner zu zünden, drücken Sie einfach den entsprechenden Brennerregler und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Flammenposition. Bei Modellen mit einem in den Bedienelement integrierten Knopf drücken Sie einfach den entsprechenden Knopf und drehen ihn in die Position der maximalen Flamme.

➡ Bei Modellen ohne elektrische Zündung (oder bei Problemen mit der Elektrik) verwenden Sie ein Streichholz oder ein Feuerzeug (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen). Bei Modellen, die mit dem Sicherheitssystem „Gas Control“ ausgestattet sind, halten Sie

den Drehknopf etwa eine 3/4 Sekunde lang gedrückt, bis der Brenner zündet. Das Sicherheitsventil des Sicherheitssystems unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme versehentlich erlischt (z. B. durch Luftzug, überlaufende Flüssigkeiten usw.). Die Zündvorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner versehentlich ausfällt oder nicht zündet, schalten Sie das Gas mit dem Drehknopf ab. Starten Sie die Zündung nach 1 Minute erneut.

➡ Stellen Sie die Flammenleistung nach Ihren Bedürfnissen ein. Um die Gaszufuhr zu stoppen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn in die Position „●“.

Hinweise zu Gasbrennern

Um den Gasverbrauch zu reduzieren, empfehlen wir, Kochgeschirr mit einem Boden zu verwenden, der dem Durchmesser der Brenner entspricht, damit die Flammen nicht über den Boden hinausragen (siehe Tabelle des zu verwendenden Kochgeschirrs). Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, ist es ratsam, die Flamme auf eine niedrigere Stufe zu stellen, die ausreicht, um den Siedepunkt zu halten. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Ölen kochen, da eine Überhitzung einen Brand verursachen kann.

Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochfläche hinausragt oder das Bedienfeld ausfüllt.

Eingebautes Kochfeld

Tabelle der Kochgeschirre (verwenden Sie Kochgeschirre mit flachem Boden)

Brennertyp (Abmessungen des Deckels) mm	min Ø Kochgeschirr Für eine gute Belüftung ist an 3 Seiten	max Ø Kochgeschirr Für eine gute Belüftung ist an 3 Seiten
Hilfs	80	140
Standart	140	200
Hochleistung	200	240
Mit dreifacher Flamme	240	280
Elektrische Heizzonen (Ø145)	80	160
Elektrische Heizzonen (Ø180)	160	200

Elektrische Heizzonen

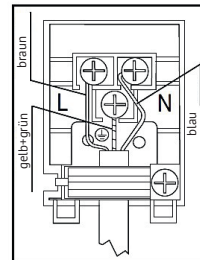
➔ Einige Arbeitsplattenmodelle sind mit einer oder mehreren elektrischen Heizzonen ausgestattet. Elektrokochfelder können mit drei Arten von Kochzonen ausgestattet sein: Standard, Automatik und Schnellaufheizung. Die beiden letztgenannten Typen sind mit einem roten Punkt in der Mitte (Schnellaufheizung) und einer runden Untertasse in der Mitte (Automatik) gekennzeichnet. Je nach Kochmodus kann die Kochleistung der Brenner je nach Stellung des Drehknopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn um 6 Positionen zusätzlich zu 0 eingestellt werden. Die mit der höchsten Zahl gekennzeichneten Positionen entsprechen der maximalen Heizleistung (siehe Tabelle). Bei automatischen Heizelementen reduziert der Thermostat bei Erreichen der gewählten Temperatur automatisch die Leistung und das Heizelement inter-

mittierend, so dass eine konstante Temperatur zum Weitergaren erreicht wird. Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld zeigt den Betrieb der Elektrokochfelder an.

Betrieb der Elektrobrenner:

➔ Die Brenner haben eine 3-stufige Einstellung.

➔ Mit der Taste zum Umschalten zwischen den Stufen 1 und 3 können Sie die jeweilige Kochzone bedienen. Wenn die Kontrollleuchte unter den Bedienknöpfen leuchtet, ist die Kochzone in Betrieb.



Eingebautes Kochfeld

Stellung	Informationen zum Garen
0	Aus
1	Zum Schmelzen von Öl und zum Erhitzen einer kleinen Menge von Flüssigkeit
2	Zum langsamen Kochen in kleinen Mengen
3	Zum Kochen großer Flüssigkeitsmengen und zum Braten

Leistung des Elektrobrenners

Leistungs	Ø145 cm		Ø180 cm		Verträglichkeit
	1000W	1500W Rpd	1500W	2000W Rpd	
1	100W	125W	125W	175W	± 100W
2	250W	750W	500W	750W	± 100W
3	1000W	1500W	1500W	2000W	± 100W

⚠️ WARNUNG: Wenn das Elektrokochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es in den ersten 30 Minuten zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal.

⚠️ WARNUNG: Elektrische Kochfelder dürfen niemals zum Heizen eines Raumes verwendet werden. Sie müssen für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

⚠️ WARNUNG: Je nach Dauer des Gebrauchs kann sich um den Elektrobrenner herum unter der Brennerplatte aus Edelstahl eine gelbe Färbung bilden.

Tipps zur Verwendung der Brenner

➡️ Mit den folgenden Tipps können Sie die Lebensdauer der Brenner verlängern und Energie sparen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen Boden, der einen größeren Durchmesser als die Brenner hat. Vermeiden Sie es, kochende Flüssigkeiten aus dem Kochgeschirr auf die Kochstellen zu schütten.

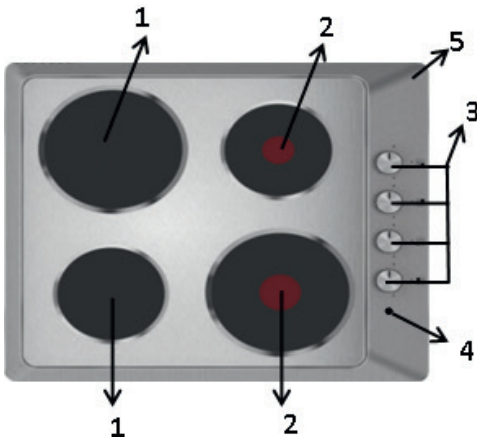
➡️ Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochstellen und benutzen Sie sie nicht zum Heizen des Raums.

➡️ Schalten Sie die Brenner ein, nachdem Sie das Kochgeschirr darauf gestellt haben.

➡️ Denken Sie daran, dass die Kochstellen nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß bleiben.

Eingebautes Kochfeld

! BESCHREIBUNG DES ELEKTROKOCHFELDS



- 1. BRENNER
- 2. Brenner (schnelle Hitze)
- 3. Tasten
- 4. Die Glühbirne
- 5. Kochfläche

Modell	Elektrischer Anschluss 1		Elektrischer Anschluss 2		Elektrischer Anschluss 4	
	220-240 B ~ 50/60 Hz		380-415 B 2N ~ 50/60 Hz		3 X 4 mm ²	
Spannung/Frequenz	220-240 B ~ 50/60 Hz		380-415 B 2N ~ 50/60 Hz		3 X 2,5 mm ²	
Sicherung	10 A	16 A	32 A	16 A		
Elektrokabeltyp	H05RR-FG 3 X 1,5 mm ²		3 X 4 mm ²		3 X 2,5 mm ²	
Kabellänge	1,5 m		-			
Klasse	1		IPX0			
Brenner						
Brenner Ø180 mm			1500 W			
Schnellheizbrenner			2000 W			
Brenner Ø145mm			1000 W			
Schnellheizbrenner Ø145mm			1500 W			

Eingebautes Kochfeld

↪ Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die bei der Verwendung des Geräts ohne Erdungsanschluss entstehen können.

↪ **Warnung:** Das Gerät darf nur von einer autorisierten und fachkundigen Person an das Stromnetz angeschlossen werden, und die Produktgarantie beginnt erst mit der ordnungsgemäßen Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.

↪ **Warnung:** Das Netzkabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages, eines Kurzschlusses oder eines Brandes!

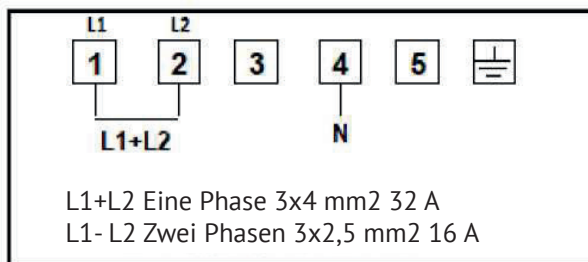
↪ **Warnung:** Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmen.

↪ Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

↪ **Warnung:** Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten daran vornehmen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

↪ Wenn das Kochfeld direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein Trennschalter (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden, und alle Pole dieses Trennschalters müssen sich gemäß den IEE-Vorschriften in der Nähe des Kochfelds befinden (nicht zu nahe). Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu Problemen beim Betrieb des Geräts führen und die Garantie des Geräts ungültig machen.

SCHALTPLAN



Eingebautes Kochfeld



GEBRAUCHSANLEITUNG

Verwenden Sie keine Dampfreinigung für das Gerät

☞ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Es ist ratsam, die emaillierten Teile mit warmem Seifenwasser zu waschen, ohne Scheuermittel oder Mittel zu verwenden, die die Emaille beschädigen können. Die abnehmbaren Teile des Brenners sollten regelmäßig mit Seife und warmem Wasser gewaschen werden. Eingebraunte Speisereste müssen entfernt werden, da sie die Flammenlöcher verstopfen können. Waschen Sie die Edelstahlteile gründlich mit Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um die elektrische Oberfläche zu reinigen: Verwenden Sie keine großen Wassermengen, da das Wasser die elektrischen Komponenten beschädigen könnte, wenn es ins Innere des Geräts gelangt. Emaillierte Roste können in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum Entfernen hartnäckiger Flecken verwenden Sie ein normales, nicht scheuerndes Reinigungsmittel, ein handelsübliches Spezialreinigungsmittel oder warmen Essig. Wischen Sie die Glasoberfläche mit heißem Wasser ab

und vermeiden Sie die Verwendung von rauen Tüchern.

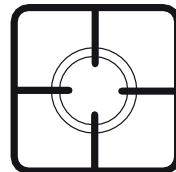
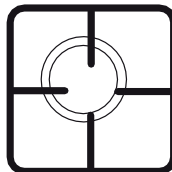
☞ Verwenden Sie keine Metallschaaber oder säurehaltige Reinigungsmittel. Um Probleme mit der elektrischen Zündung zu vermeiden, sollten Sie die Brennerstopfen (Keramik und Elektrode) regelmäßig reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Elektrobrenner ein feuchtes Tuch. Nach dem Ausschalten des Brenners ist es ratsam, ihn mit ein wenig Öl zu schmieren, solange er noch warm ist. Schmieren Sie die Ventile regelmäßig oder lassen Sie sie bei übermäßigem Drehwiderstand von qualifiziertem Personal abschmieren.

☞ Sollten während des Betriebs des Geräts Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Personal.

Wichtig! Wenn die Brenner zu Reinigungszwecken ausgebaut werden, ist es ratsam, vor dem Einschalten der Brenner zu prüfen, ob alle Elemente korrekt installiert sind. Es ist ratsam, nach dem Ausbau der Roste zur Reinigung und/oder Wartung des Geräts zu prüfen, ob die Gummidichtungen vorhanden und die Roste korrekt installiert sind, um ihre Stabilität zu gewährleisten.



NEIN



JA

TISCHKOCHPLATTEINSTALLA

Die folgenden Anweisungen zum Anschluss des Geräts an die Gasversorgung sind für qualifiziertes Personal bestimmt. Anschluss, Einstellung und Wartung müssen gemäß den geltenden Normen erfolgen.

Installation

➔ Dieses Kochfeld ist nicht mit einer Reinigungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte ausgestattet.

➔ Das Kochfeld muss in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, die den geltenden Normen UNI – CIG 7129 und 7131 entsprechen. Die natürliche Luftzufuhr muss über permanente Öffnungen an den Wänden des zu belüftenden Raums erfolgen, die ins Freie führen, oder über individuelle oder kollektive verzweigte Lüftungskanäle. Der Querschnitt der Lüftungsöffnung muss mindestens 100 cm² betragen und darf nicht versehentlich verdeckt werden (durch Schutzgitter oder Metallnetze). Wird die Fläche ohne Sicherheitssystem „Gas Control“ installiert, muss der Querschnitt des Lüftungskanals auf mindestens 200 cm² verdoppelt werden.

➔ Der Luftstrom kann auch auf indirektem Weg durch benachbarte Räume geführt werden, die mit einem direkten Lüftungsweg ausgestattet sind, keine brandgefährdeten Räume sind und keine Schlafzimmer sind. Der Luftstrom zwischen dem angrenzenden Raum und dem Geräteraum muss ungehindert

durch permanente Öffnungen erfolgen (gegebenenfalls durch Verbreiterung des Spalts zwischen Tür und Boden).

➔ Im Aufstellungsraum muss ein System zur Ableitung der Verbrennungsgase ins Freie vorhanden sein, das durch eine Abzugshaube oder einen elektrischen Ventilator, der beim Einschalten des Geräts eingeschaltet wird, erreicht wird.

Gasanschluss

➔ Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften (UNI – CIG 7129 und 7131) an das Gasnetz oder an eine Gasflasche angeschlossen und auf die verwendete Gasart eingestellt werden.

➔ Das Gerät ist für den Betrieb mit dem Gas ausgelegt, das auf dem Typenschild auf der Verpackung und auf der Rückseite des Geräts angegeben ist.

➔ Wenn die Gasarten nicht übereinstimmen, müssen die Brennerdüsen (im Lieferumfang enthalten) durch die für das verwendete Gas geeigneten Düsen ersetzt werden; vergessen Sie dabei nicht, das Etikett mit der Gaseinstellung (im Lieferumfang enthalten) zu ersetzen und das vorherige zu entfernen.

➔ Für diesen Vorgang muss ein qualifizierter Techniker die Anweisungen im Abschnitt „Einstellung der Brenner für verschiedene Gasarten“ befolgen.

➔ Um eine sichere und lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, ist darauf zu achten, dass der Gasdruck den Angaben in der Tabelle „Brenner-

Eingebautes Kochfeld

und Düseneigenschaften“ entspricht. Wenn das Gerät an eine Flüssiggasflasche angeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass der Flaschendruckregler den geltenden Installationsnormen entspricht.

Gasanschluss (UNI – CIG 7129)

➔ Der Anschluss an das Gasnetz erfolgt mit einem nicht biegsamen Metallrohr (Kupfer oder Stahl) oder einem biegsamen Edelstahlrohr (UNI – EN14800), ohne das Gerät zu belasten.

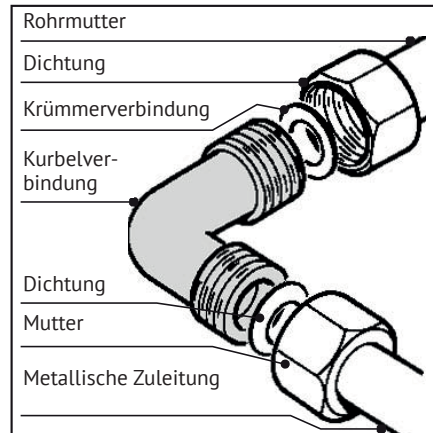
➔ Die Gaszufuhrleitung zum Gerät ist mit einer Überwurfmutter versehen, an die das Winkelstück (mitgeliefert; 1/2 Gasgewinde, zylindrischer Hahn) angeschlossen wird, das je nach Installationsbedarf drehbar ist. Auf der gegenüberliegenden Seite des Winkelstücks wird ein starres oder flexibles Metallversorgungsrohr (max. Länge 2 m) angeschlossen. Die mitgelieferten Dichtungen an beiden Enden des Anschlussbogens gemäß den geltenden Normen anbringen. Wenn diese Teile abgenommen und wieder montiert werden, sind die Dichtungen stets durch neue zu ersetzen.

➔ Überprüfen Sie nach der Installation des Geräts, dass der Gasschlauch nicht gequetscht oder durch bewegliche Teile beschädigt wird.

➔ **Wichtig: Prüfen Sie nach dem Anschließen des Geräts alle Verbindungen mit einer Seifenlösung auf Dichtheit. Verwenden Sie niemals eine Flamme zur Überprüfung.**

Anschließen an das elektrische Netz

➔ Das mit einem dreiadrigen Netzkabel ausgestattete Gerät wird an das Wechselstromnetz angeschlossen, dessen Spannung den Angaben auf dem Schild „Geräteigenschaften“ am Ende der Anleitung und auf dem Gerät entsprechen muss. Das Erdungskabel ist gelb-grün gefärbt.



Anschluss des Stromversorgungskabels

Das Stromkabel ist mit einem Stecker zu versehen, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Belastung standhält. Falls das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird (ohne Stecker), muss ein Mehrleitungsschutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm installiert werden, der für die angegebene Strombelastung geeignet ist (die Erdungsleitung darf durch den

Schutzschalter nicht unterbrochen werden). Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass:

- ➔ der Stromzähler, die Sicherung, die Zuleitung und die Steckdose der maximalen Belastung des Geräts standhalten (siehe Typenschild).

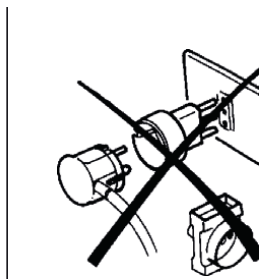
- ➔ das Stromnetz gemäß den geltenden Vorschriften geerdet ist.

- ➔ der Mehrleitungsschalter und die Steckdose nach der Installation leicht zugänglich sind.

- ➔ das Versorgungskabel nach dem Anschluss an das Stromnetz keiner Hitze ausgesetzt ist.

- ➔ keine Adapter, Shunts oder Zwischenstecker verwendet werden. Deren Verwendung kann dazu führen, dass sich das Gerät erhitzt und durchbrennt.

- ➔ Wenn ein Backofen unter dem Kochfeld installiert wird, muss der Anschluss an das Stromnetz separat erfolgen, um den Ausbau des Geräts zu erleichtern und die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.



➔ **Der Hersteller kann nicht für direkte oder indirekte Schäden haftbar gemacht werden, die auf einen falschen**

Anschluss oder eine falsche Installation zurückzuführen sind. Alle Installations- und Verkabelungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal unter Einhaltung der im Installationsland geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Einstellen der Brenner für verschiedene Gasarten

Um die Kochfläche für den Betrieb mit einer anderen Gasart als der werkseitig eingestellten vorzubereiten (siehe Kennzeichnung auf der Unterseite des Produkts und auf der Verpackung), gehen Sie wie folgt vor.

- ➔ Entfernen Sie die Kochfeldroste;

- ➔ Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Kronen der Flammenverteiler;

- ➔ Die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 mm abschrauben und entfernen;

- ➔ Durch die entsprechenden, mit dem Gerät gelieferten Düsen ersetzen (siehe Tabelle Brenner- und Düsen Eigenschaften);

- ➔ Bauen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und vergessen Sie nicht, den Aufkleber mit der Beschreibung der verwendeten Gasart (der der Lieferung beiliegt) wieder anzubringen.

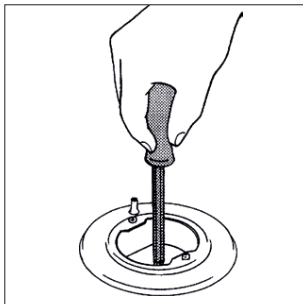
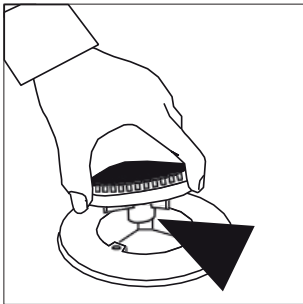
Wenn der Druck des verwendeten Gases von dem im Gerät vorgesehenen Druck abweicht (oder variabel ist), muss ein normgerechter Druckregler an der Zuleitung (passierbares Gas) installiert werden.

Eingebautes Kochfeld

Einstellung der Mindestflamme für den Brenner

Die Ersteinstellung der Mindestflamme wurde im Werk vorgenommen. Nach dem Auswechseln einer Düse oder bei besonderen Druckverhältnissen im Netz muss das Minimum neu eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor, um das Minimum einzustellen:

- den Brenner anzünden;
- den Drehknopf in die Minimalstellung drehen;
- den Drehknopf (und die Zwischendichtung, falls vorhanden) entfernen;



➤ einen Schraubendreher geeigneter Größe einführen und die seitlich oder im Inneren der Reglerstange befindliche Einstellschraube drehen, bis die Flamme klein, aber stabil wird;

➤ den Drehknopf wieder aufsetzen und prüfen, dass der Brenner nicht ausgeht, wenn der Drehknopf schnell von der maximalen zur minimalen Flamme gedreht wird;

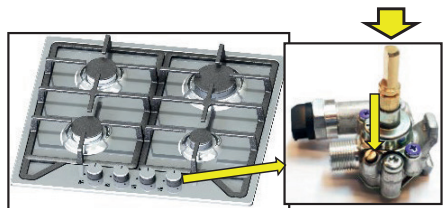
Bei Brennern mit Sicherheitsventil ist darauf zu achten, dass die erreichte Einstellung ausreicht, um das Thermoelement warm zu halten. Andernfalls muss die Mindestflamme erhöht werden.

Einstellung des Minimums bei Flüssiggas

Zur Einstellung des Minimums bei Flüssiggas ziehen Sie die Schraube im oder neben dem Ventilschaft im Uhrzeigersinn vollständig an.

Alle oben genannten Vorgänge können unabhängig vom Einbau oder der Befestigung des Kochfeldes am Möbel durchgeführt werden.

DIE BRENNER ERFORDERN KEINE EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFTVERSORGUNG.



Eingebautes Kochfeld

Merkmale der Brenner und Düsen

CAT. II 2H 3B/P

	Hilfs (Maxi- mal)	Mini- mum	Stand- art (Maxi- mal)	Mini- mum	Hoch- lei- stung (Maxi- mal)	Mini- mum	2,5 Bren- ner (Maxi- mal)	Mini- mum	3,8 Bren- ner (Maximal)	Mini- mum
G 20-20(NG) (Erdgas)	0,95 kWh	0,40 kWh	1,70 kWh	0,60 kWh	2,80 kWh	0,80 kWh	2,5 kWh	0,95 kWh	3,10 kWh	1,45 kWh
Verbrauch (m ³ /h)	0,091 (m ³ /h)	0,039 (m ³ /h)	0,166 (m ³ /h)	0,054 (m ³ /h)	0,264 (m ³ /h)	0,079 (m ³ /h)	0,237 (m ³ /h)	0,091 (m ³ /h)	0,278 (m ³ /h)	0,132 (m ³ /h)
Störsender	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,30 0	
G 20-25	0,95 kWh	0,45 kWh	1,70 kWh	0,65 kWh	2,75 kWh	0,9 kWh	2,4 kWh	1 kWh	3,1 kWh	1,5 kWh
Verbrauch (m ³ /h)	0,092 (m ³ /h)	0,044 (m ³ /h)	0,158 (m ³ /h)	0,061 (m ³ /h)	0,246 (m ³ /h)	0,087 (m ³ /h)	0,214 (m ³ /h)	0,094 (m ³ /h)	0,281 (m ³ /h)	0,139 (m ³ /h)
Störsender	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,20 0	
G 30 – 30 (LPG) (Flüssiggas)	0,9 kWh	0,3 kWh	1,65 kWh	0,4 kWh	2,85 kWh	0,65 kWh	2,35 kWh	1 kWh	3 kWh	1,4 kWh
Verbrauch (g/h)	65 (g/h)	21 (g/h)	120 (g/h)	29 (g/h)	207 (g/h)	47 (g/h)	170 (g/h)	72 (g/h)	218 (g/h)	100 (g/h)
Störsender	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	

Eingebautes Kochfeld

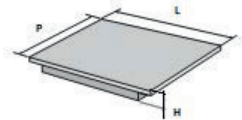
! INSTALLATIONSANLEITUNGEN

➡ Das Gerät gehört zur Klasse 3. Es kann nur mit einer einzigen Seitenwand (auf der rechten oder linken Seite der Oberfläche) in einer Höhe über dem Kochfeld angebracht werden, wobei die Installationsabstände wie in der Abbildung angegeben sind.

➡ Das Kochfeld kann in Möbel eingebaut werden, deren Wände für Temperaturen bis zu 65°C über der Raumtemperatur ausgelegt sind (UNI EN 30-1-1 und/oder CEI EN 60335-2-6).

➡ Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z.B.: Vorhänge, Planen, etc.).

	L	P	H	
	Länge	Tiefe	Höhe	
	(mm)	(mm)	(mm)	
Serie Oberfläche			Stahl oder	Glas
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	46
9132	865	520	-	-
9710	850	510	-	-
9711	890	525	-	-
9143(MODELL)	860	410	51	57
9720(MODELL)	880	510	78	84
120	1180	410	51	57



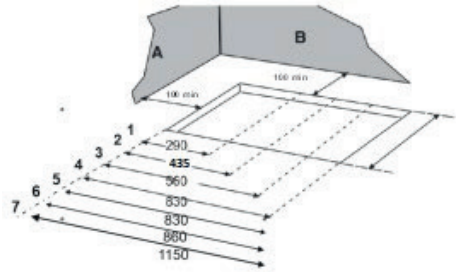
Eingebautes Kochfeld

Ausschnittmaße für den Einbau der Arbeitsplatte

- 1) Oberfläche Serie 30 cm (290x490)
- 2) Oberfläche Serie 45 cm (435x490)
- 3) Oberflächenserie 60 und 70 cm (560x490)
- 4) Oberfläche Serie 90 cm (830x490)
- 5) Kochfeld 9143 MODELL (830x380)
- 6) Kochfeld 9720 MODELL (860x490)
- 7) Kochfeld Serie 120 cm (1150x380)

A = mögliche Seitenwand

B = mögliche Rückwand



1-2-3-4-6 = 490 mm
5-7 = 380 mm

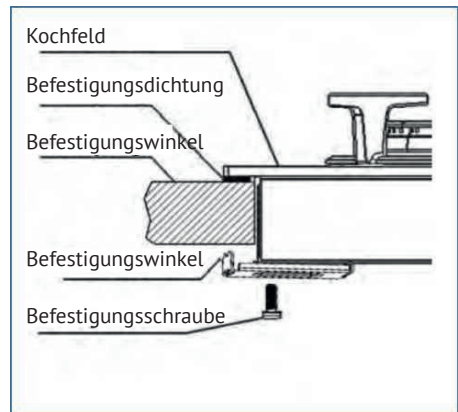
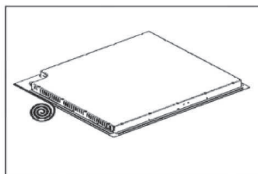
Die Abbildung zeigt die Maße für die Mindestabstände, die zwischen dem Kochfeld und den Rück- und Seitenwänden der Arbeitsplatte eingehalten werden müssen.

Tischkochplatteinstalla

➔ Bringen Sie einseitig klebendes Dichtungsband unter dem Kochfeld an allen Kanten an.

➔ Positionieren Sie das Kochfeld korrekt auf der Arbeitsplatte.

➔ Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsplatte, indem Sie den Befestigungsclip einstellen.



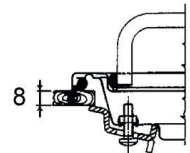
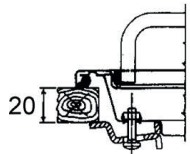
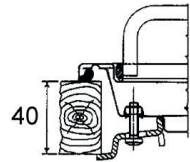
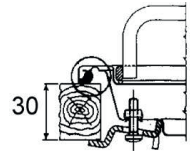
Eingebautes Kochfeld

Stahl- und emaillierte Arbeitsplatten

➔ Vor dem Einbau muss die selbstklebende Dichtung (im Lieferumfang enthalten) am Rand der Arbeitsplatte angebracht werden.

➔ Legen Sie die Platte vorsichtig in die Aussparung der Arbeitsplatte.

➔ Befestigen Sie die Platte mit speziellen Befestigungsmitteln. Die Schrauben müssen so stark angezogen werden, dass die Dichtungsmasse abgeschnitten werden kann und überschüssiges Material leicht entfernt werden kann.



Glasarbeitsplatte

➔ (Nur für 71 cm hohe Oberflächen) Die Aluminiumstreifen (im Lieferumfang enthalten) entlang der Seitenkanten des Ausschnitts im Möbel (470 mm) positionieren.

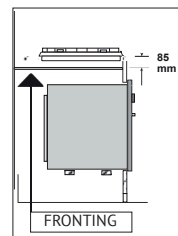
➔ Bringen Sie vor der Montage eine selbstklebende Dichtung (im Lieferumfang enthalten) um den Rand der Platte herum an.

➔ Legen Sie die Platte vorsichtig in die Aussparung der Arbeitsplatte.

➔ Befestigen Sie die Platte mit den speziellen Befestigungselementen.

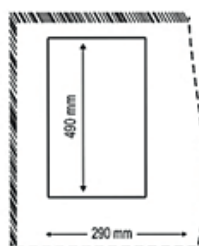
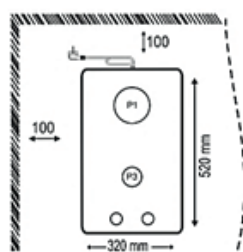
⚠ Warnungen

Hängeschränke über der Arbeitsplatte müssen mit einem Mindestabstand von 600 mm installiert werden. Um eine Überhitzung zu vermeiden, muss auch dann, wenn kein Backofen unter der Arbeitsplatte installiert ist, ein Freiraum unter der Oberfläche vorhanden sein.

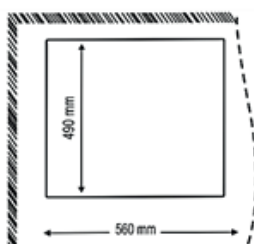
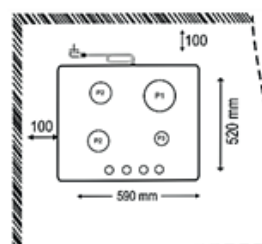


Eingebautes Kochfeld

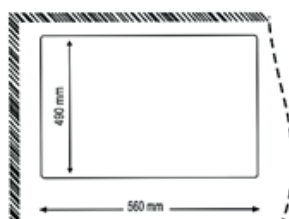
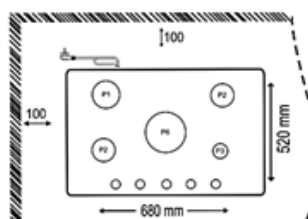
Installation



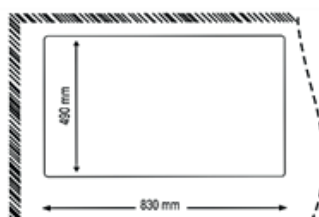
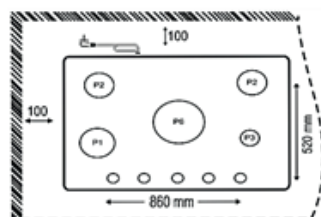
30 cm Glass / Inox



60 cm Glass / Inox



70 cm Glass / Inox



90 cm Glass / Inox

Eingebautes Kochfeld



FEHLERSUCHE

Es kann vorkommen, dass ein Kochfeld nicht richtig funktioniert oder eine Fehlfunktion aufweist. Was Sie tun können, bevor Sie sich an den technischen Kundendienst wenden. Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Gas- und Stromzufuhr unterbrochen ist und dass die Gashähne des Kochfeldes geöffnet sind.

Das Kochfeld zündet nicht oder die Flamme ist instabil.

- ➔ Die Gasentlüftungen des Brenners sind verstopft,
- ➔ Einige bewegliche Teile des Brenners sind nicht richtig gesichert,
- ➔ In der Nähe des Kochfeldes könnte ein Luftstrom vorhanden sein.

Die Flamme erlischt sofort nach dem Anzünden.

- ➔ Der Knopf wurde möglicherweise nicht ganz durchgedrückt,
- ➔ Der Knopf wurde möglicherweise nicht lange genug gedrückt, um die Sicherheitsvorrichtung zu aktivieren,
- ➔ Der Gasauslass vor der Sicherheitsvorrichtung des Brenners könnte verstopft sein.

Der Brenner zündet nicht, wenn sich der Knopf in der Position der kleinsten Flamme befindet

- ➔ Die Gasauslässe sind verstopft,
- ➔ In der Nähe des Kochfeldes kann ein Luftstrom vorhanden sein,
- ➔ Der Mindestwert ist möglicherweise nicht richtig eingestellt.

Das Kochgeschirr steht nicht waagrecht.

- ➔ Der Pfannenständer ist möglicherweise nicht richtig positioniert,
- ➔ Der Boden des Kochgeschirrs ist möglicherweise nicht waagrecht,
- ➔ Die Roste sind möglicherweise nicht richtig positioniert,
- ➔ Die Rostdichtungen können fehlen.

Wenn alle Anzünder durch Drücken eines Bedienknopfes betätigt werden

- ➔ Dies ist normal. Unser Feuerzeugsystem ist zentralisiert und alle Feuerzeuge funktionieren gleichzeitig.
- ➔ Die Zündung funktioniert nicht, wenn die Bedienknöpfe gedrückt werden.
- ➔ Sind die elektrischen Verbindungen zum Kochfeld korrekt hergestellt? Die Sicherung könnte durchgebrannt sein. Ist der Anzünder sauber?
- ➔ Sind die Brenner richtig positioniert (oben, unten, usw.)?

Wenn die Bedienknöpfe während des Kochens heiß werden

- ➔ Verwenden Sie kleines Kochgeschirr in der Nähe der Bedienknöpfe des Kochfeldes. Großes Kochgeschirr sollte weiter weg von den Knöpfen platziert werden. Stellen Sie das Kochgeschirr in der Mitte des Kochfeldes auf; Kochgeschirr und Utensilien dürfen nicht über den Bedienknöpfen platziert werden.
- ➔ Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

Eingebautes Kochfeld

SERIENNUMMER:

XX XX XXXXX



Woche Jahr Fabrikationsnummer

HERSTELLER:

M&G HAUSGERÄTE GMBH Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

FABRIKEN-NIEDERLASSUNGEN DES HERSTELLERS:VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI,
Merzifon / Amasya, Turkey**IMPORTEUR:**

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

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



CONTENT

INSTRUCTIONS FOR USE.....	32
DESCRIPTION ELECTRIC COOKER	37
CONNECTION DIAGRAM	38
MAINTENANCE AND CLEANING	39
INSTALLING THE HOB	40
INSTRUCTIONS FOR BUILDING IN THE UNITS	43
MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING	47

Built-in hob

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.

The symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment. The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.





Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.



GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Take care and do not touch the heating elements. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

⚠ WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

⚠ WARNING: Do not leave a hob unattended when fat or oil is being used. This could be dangerous and cause a fire.

⚠ WARNING: NEVER attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance and cover the flame with

a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.

⚠ WARNING: Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob.

⚠ WARNING: If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.

➡ The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

➡ Do not use jets of steam to clean the appliance.

➡ It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

➡ These instructions are only applicable in countries whose pictograms appear on the cover and on the appliance itself.

➡ This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

➡ The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

➡ Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

➡ Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).

Built-in hob

➤ When you turn on the burners, always make sure that the flame is regular.

➤ If a burner goes out accidentally, turn off the control knob and wait at least one minute before turning it on again.

➤ It is advisable to switch off the relative heating element before you remove the saucepans.

➤ The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

➤ When used, gas-fired appliances produce heat and humidity in the room where they are installed. Make sure that this room is properly ventilated by keeping the natural air vents open or by installing an extractor hood with exhaust duct.

➤ Additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of forced ventilation) when gas-fired appliances are used for long periods of time.

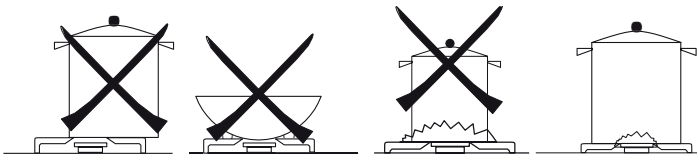
➤ Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the burner or electric hotplates. They could overturn or overflow and cause accidents.

➤ Always use saucepans with suitable diameters for the cooking zones. Never use pans with smaller diameters than the cooking zones and never switch on the cooking zones without pans on them.

➤ Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the heating surfaces. They could overturn or overflow and cause accidents. Do not switch on the cooking zones without saucepans on them.

➤ Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

➤ The appliance is switched off when all its knobs have been turned to position 0 / • .



The appliance is conform to the following European Directives and Regulations:

Directive 2014/35/EC (Low Voltage Appliances)

Directive 2014/30/EC (Electro Magnetic Compability)

Directive 2012/19/EC (WEEE – Waste Electrical and Electronic Equipment)

Directive 2009/125/EC (ErP – Eco Design)

Directive 2011/65/EC (RoHS – Restriction of Hazardous Substances)

Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)

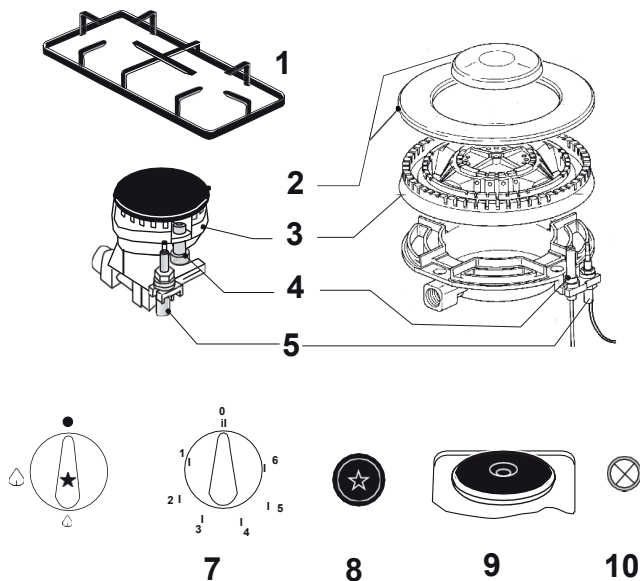
Regulation 1907/2006/EC (REACH – Restriction of Chemicals)

Regulation 2016/426/EC (GAR – Gas Appliances)

Built-in hob

 INSTRUCTIONS FOR USE

Description of the main parts of the appliance



- 1 – grid
- 2 – cover
- 3 – spreader
- 4 – ON spark plug (for versions with lighting)
- 5 – safety valve (for models equipped with a safety valve)
- 6 – knob for burner ignition and adjustment (*ON switch on the knob for the versions so equipped)
- 7 – electric hot plate control knob
- 8 – separate ON switch (for the versions so equipped)
- 9 – electric hot plate (where there is one)
- 10 – electric hot plate operation pilot lamp

The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners and/or the electric hot plates.

Operation of gas burners

➡ The burner regulation knobs can be turned anticlockwise from the closing position to the widest open position and vice versa in the opposite direction (put the needle to the position required):

● = no gas/ electric supply

⬆ = maximum gas/ electric supply

⬇ = minimum gas/ electric supply

Lighting the burners

➡ For models equipped with electrical ignition device, the ignition of burners takes place by pressing and rotating the knob until the position of maximum output is reached. In the versions with separate ignition key, only press this key and at the same time press and rotate the knob proportional to the desired burner, until it reaches the position of maximum output.

➡ For versions without electric lighting (or if there is a power cut) perform the operations described using a match or lighter to light the gas (in such an event, pay the utmost attention not to burn yourself).

➡ For models with safety valve keep the knob pressed for about 3-4 seconds until the device keeps the flame alight automatically.

➡ The safety valve operates when the flame is turned off accidentally, stopping the supply of gas (e.g. in draughts, spills of liquid, etc.).

➡ The ignition device shouldn't anyhow be operated for more than 15 seconds.

➡ If a burner is turned off accidentally or does not light, turn the control knob OFF and repeat the lighting after at least 1 minute.

➡ When the burner is lit adjust the flame as required.

➡ To turn the gas supply OFF turn the knob clockwise to the «•» position.

Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table). Use only flat-bottomed pans.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

Take care that the containers don't escape from the edges of the plan and don't invade the control panel.

Built-in hob

Container table (use flat-bottomed saucepans)

Burners (heights cover) mm	min. Ø Saucepan (mm)	min. Ø Saucepan (mm)
Auxiliary	80	140
Medium quick	140	200
Quick	200	240
Triple ring	240	280
Electric hot Plates (Ø145)	80	160
Electric hot Plates (Ø180)	160	200

Electrical Connection:

Pay attention to the following points while making the electrical connections.

☞ Make sure that the current carrying capacity of home mains and the socket, to which the device will be connected, is correct for the maximum power used by the stove.

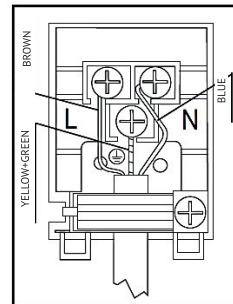
☞ Make sure that the operating voltage stated on the type label is the same as the mains voltage.

☞ Connect the device directly to the socket. There should not be any additional connections such as transformers etc.

☞ Connect to a grounded socket. ever be used.

☞ The supply cable should not touch the hot surface of the device.

☞ In case of any damage to the supply cable, call the Authorized Service. The cable should be replaced by the Authorized Service.



☞ In case of an incorrect electrical connection, the device may be damaged. This type of damage is not covered by the warranty.

☞ The device is adjusted to be suitable for 220 - 240 Volt electricity. If the mains electricity is different from the provided value, call the Authorized Service immediately. After placing the stove, make sure that the control button is in the "0" off position then put the plug in the socket.

☞ Unplug the device before each maintenance.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

➔ The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).

➔ The supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.

➔ The socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation.

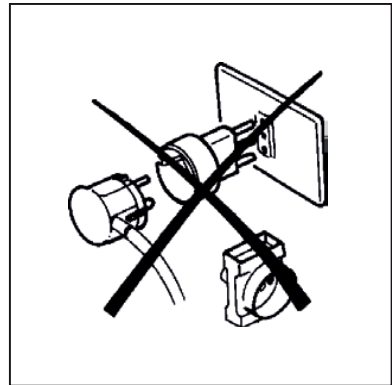
➔ After carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.

➔ Never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.

When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

➔ **The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or**

connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.



Built-in hob

Location	Cooking information
0	Off
1	For melting fat and heating a small amount of liquid
2	For slow cooking of low quantities
3	Boiling large amounts of liquid and frying

Electric heater power positions

Level	Ø145 cm		Ø180 cm		Tolerans
	1000W	1500W Rpd	1500W	2000W Rpd	
1	100W	125W	125W	175W	± 100W
2	250W	750W	500W	750W	± 100W
3	1000W	1500W	1500W	2000W	± 100W

⚠ WARNING: The electric heater may emit odors and smoke during the first 30 minutes. It is normal.

⚠ WARNING: Electric burners should never be used for heating. Should always have a load on them while working.

⚠ WARNING: Depending on the usage duration, it is normal for a yellow tint to appear around electrical burner in the stainless steel burner plate bottoms.

Advice on use of the hot plates

➡ So that the electric hot plates last longer and to save energy, only use flat-bottomed saucepans whose diameter is not smaller than that of the hot plates.

➡ Avoid boiling liquids spilling out of the saucepan on to the hot plates.

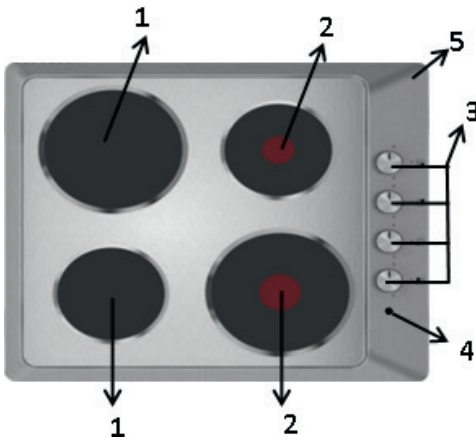
➡ Do not leave the hot plates on empty or with empty saucepans and do not use them to heat the room.

➡ Switch the hot plates on after you have put the saucepans on them.

➡ Do not forget that when the hot plates are switched off they remain hot for some time.



DESCRIPTION ELECTRIC COOKER



1. Hot Plate
2. Hot Plate (Rapid)
3. Nob
4. Lamp
5. Hot Plate table

Model	Electric 1	Electric 2	Electric 4	
Voltage / Frequency	220-240 B ~ 50/60 Hz		220-240 B ~ 50/60 Hz	380-415 B 2N ~ 50/60 Hz
Fuse to Use	10 A	16 A	32 A	16 A
Cable Type / Section	H05RR-FG 3 X 1,5 mm ²		3 X 4 mm ²	3 X 2,5 mm ²
Cable Length	1,5 m		-	
Class	1		IPX0	
Hotplates				
Ø180 mm Hot Plate			1500 W	
Ø180 mm Hot Plate Rapidli			2000 W	
Ø145 mm Hot Plate			1000 W	
Ø145 mm Hot Plate Rapidli			1500 W	

Built-in hob

➤ The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise if used without a grounded line.

➤ **Warning:** The device may only be connected to the mains electricity by an authorized and competent person and the product warranty only begins after the correct installation. The manufacturer may not be held responsible for any damages arising from operations carried out by unauthorized persons.

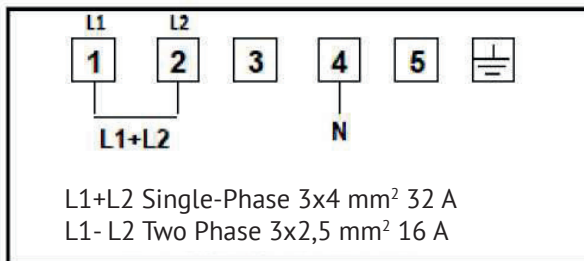
➤ **Warning:** The electric cable should not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the device. In case of any damage to the electric cable, it should be replaced by a competent electrician. Otherwise, there is a danger of electric shock, short circuit, or fire!

➤ **Warning:** Mains supply information should be the same as the information on the type label of the unit. The type label is on the rear housing of the device.

➤ **Warning:** Before performing any operation on the electrical installation, disconnect the product from the electricity. There is a danger of electric shock.

➤ If it is not possible to separate the poles in the mains supply, a separation unit (fuses, line safety switches, contactors) with a minimum 3 mm contact distance should be connected and all poles of this separation unit must be adjacent (not over) to the stove per IEE regulations. Failure to follow this instruction may result in operational problems and void the device warranty.

⚠ CONNECTION DIAGRAM



MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use jet of steam for cleaning.

➔ Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products.

➔ Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent being sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.

➔ To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts.

➔ The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

➔ For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass hob with hot water, avoiding the use of rough cloths.

➔ Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

➔ To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode).

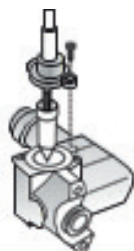
➔ To clean the electric hot plates use damp wiping cloths and grease slightly with a little oil when the hot plate is still lukewarm.

➔ Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps.

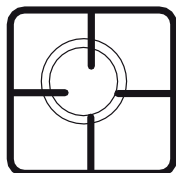
➔ Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.

Important. In case of burners removal for cleaning purposes, we recommend to make sure that all parts are correctly positioned before igniting the burners again. After a possible grid removal for cleaning and/or maintenance needs, we recommend to verify the presence of such rubber pads and to put the grids back in their stable and centred correct position.

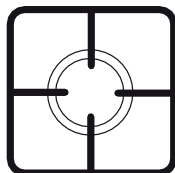
Below we give the instructions for qualified installers so that the installation, setting and maintenance operations are performed correctly and according to the regulations in force.



NO



YES



Built-in hob

 **INSTALLING THE HOB****Positioning**

➔ This appliance isn't connected to any scavenging devices of combustion products.

➔ The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.

➔ The natural flow of air must be direct through permanent holes made in the walls of the room to be ventilated leading to the outside, or through single or collective branched ventilation ducts.

➔ The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm² and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids). For appliances without safety valve on the hob, the opening section is doubled with a minimum of 200 cm².

➔ There may also be an indirect flow of air from rooms next to that where the appliance is installed, as long as these rooms have direct ventilation, there is no fire risk in these rooms and they are not bedrooms.

➔ The flow of air between adjacent room and the room where it is installed must be free through permanent openings (which may be obtained by making the gap between door and floor larger).

➔ In the room where it is installed there must be a system for leading the combustion fumes to the outside. This may be with a hood or an electric fan

which switches on when the appliance is switched on.

Gas connection

➔ The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

➔ The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance.

➔ When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided), being careful to put on the new calibration label (provided) and remove the old one.

➔ To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section.

➔ For safety operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics".

➔ If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

➔ The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such

a way that the appliance is not stressed in any way.

➔ The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied; 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.

➔ The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2mt) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.

➔ When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.

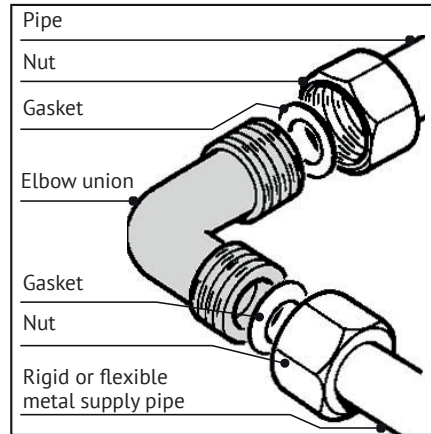
➔ Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.

Important: When installation is complete, check that all the gaskets are leaktight using a soap-based solution, never a flame.

Warning: The customer should call the service line for national gas company for gas hob installation or gas conversion as it must be carried out by specialized qualified person, otherwise the company won't be responsible for any accidents due to any change or dismantling from unaccredited centers nor unauthorized person.

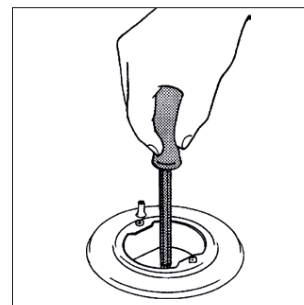
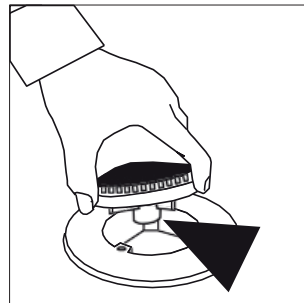
Adaptation to different types of gas

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and



the bottom of the appliance) proceed as follows:

- ➔ remove the grids,



Built-in hob

- remove the covers and the spreaders,
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors,
- replace the injectors with those supplied corresponding,
- to the gas available (see burner and injector characteristics Table),
- replace the various parts proceeding in reverse.

Remember to replace the old rating plate with the new one (supplied).

Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

Setting the minima

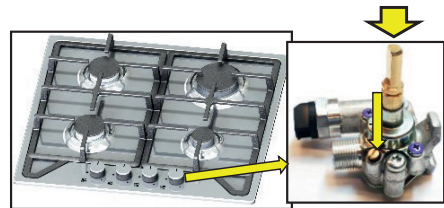
The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again. The operations necessary to perform this operation are the following:

- light the burner
- turn the knob to the minimum position
- take out the knob (and gasket if there is one)

➤ using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft until a small regular flame is obtained

➤ put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out

➤ for burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the minimum.



Regulation of minimum for LPG

To regulate the minimum for LPG, completely tighten (clockwise) the screw inside or next to the gas tap pin.

The operations described above can easily be performed whatever the positioning or fastening of the hob to the cabinet.

THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

Burner and nozzle characteristic table

Category: II 2H 3B/P

	SMAL (max)	min	MEDIUM (max)	min	BIG (max)	min	2,5 WOK (max)	min	3,8 WOK (max)	min
G 20-20 (NG)	0,95 kWh	0,40 kWh	1,70 kWh	0,60 kWh	2,80 kWh	0,80 kWh	2,5 kWh	0,95 kWh	3,10 kWh	1,45 kWh
Consumption (m ³ /h)	0,091 (m ³ /h)	0,039 (m ³ /h)	0,166 (m ³ /h)	0,054 (m ³ /h)	0,264 (m ³ /h)	0,079 (m ³ /h)	0,237 (m ³ /h)	0,091 (m ³ /h)	0,278 (m ³ /h)	0,132 (m ³ /h)
Injector	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,30 0	
G 20-25	0,95 kWh	0,45 kWh	1,70 kWh	0,65 kWh	2,75 kWh	0,9 kWh	2,4 kWh	1 kWh	3,1 kWh	1,5 kWh
Consumption (m ³ /h)	0,092 (m ³ /h)	0,044 (m ³ /h)	0,158 (m ³ /h)	0,061 (m ³ /h)	0,246 (m ³ /h)	0,087 (m ³ /h)	0,214 (m ³ /h)	0,094 (m ³ /h)	0,281 (m ³ /h)	0,139 (m ³ /h)
Injector	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,20 0	
G 30 – 30 (LPG)	0,9 kWh	0,3 kWh	1,65 kWh	0,4 kWh	2,85 kWh	0,65 kWh	2,35 kWh	1 kWh	3 kWh	1,4 kWh
Consumption (m ³ /h)	65 (g/h)	21 (g/h)	120 (g/h)	29 (g/h)	207 (g/h)	47 (g/h)	170 (g/h)	72 (g/h)	218 (g/h)	100 (g/h)
Injector	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	

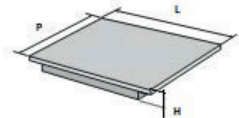
Built-in hob

INSTRUCTIONS FOR BUILDING IN THE UNITS

➡ The appliance is of class 3. It can be installed with just one side part (to right or left of the hob) higher than the cooking hob and placed at a minimum distance as shown in figure.

➡ It can be built into all units whose walls withstand a temperature 65°C higher than room temperature (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

hobs series	L	P	H	
	(mm)	(mm)	(mm)	
			steel or enameled	glass
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	46
9132	865	520	-	-
9710	850	510	-	-
9711	890	525	-	-
9143(model)	860	410	51	57
9720(model)	880	510	78	84
120	1180	410	51	57

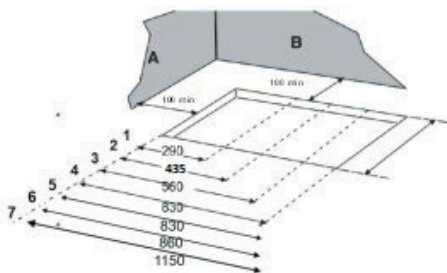


Avoid installing the appliance near inflammable materials (e.g. curtains, cloths, etc.).

The dimensions of the openings for building in are given in the figure which also gives the minimum distances to be respected between the hole for building in and the side and back walls.

Hole dimensions

1) Hob series 30 cm	(290x490)
2) Hob series 45 cm	(435x490)
3) Hob series 60 and 70 cm	(560x490)
4) Hob series 90 cm	(830x490)
5) Hob 9143 model	(830x380)
6) Hob 9720 model	(860x490)
7) Hob series 120 cm	(1150x380)



$$1-2-3-4-6 = 490 \text{ mm}$$

$$5-7 = 380 \text{ mm}$$

➔ Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.

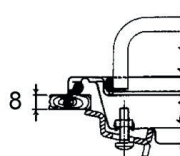
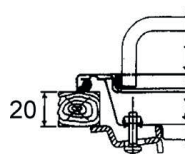
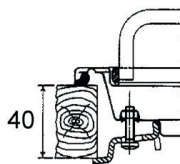
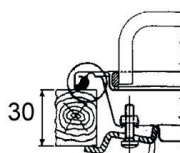
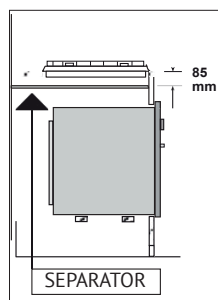
➔ Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.

➔ Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sea-ling gasket so that the excess can easily be removed.

Warnings

If there is a hanging unit over the cooking hob it must be at least 600 mm away from it.

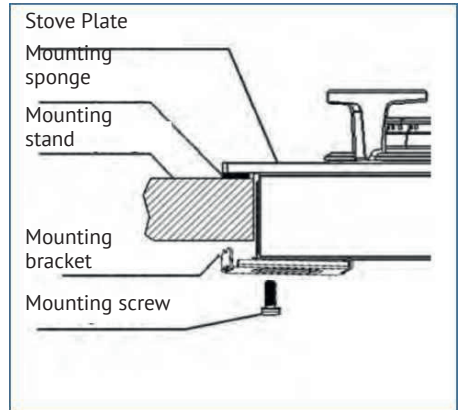
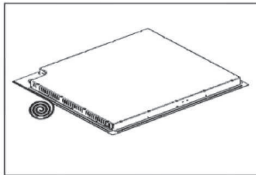
In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.



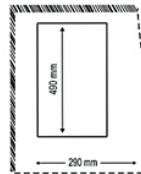
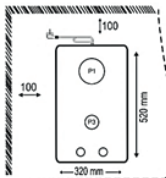
Built-in hob

Placing the Stove:

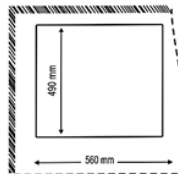
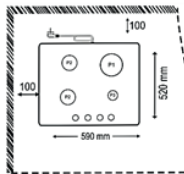
- ➔ Apply the single-sided adhesive seal strip under the stove plate along all edges.
- ➔ Place the stove plate properly on the cut-out.
- ➔ Fix the stove to the counter by adjusting the mounting clip position.



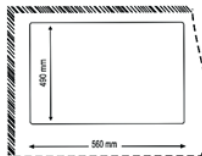
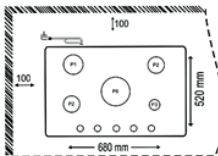
Installation



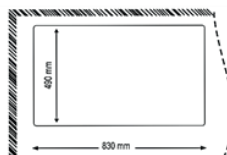
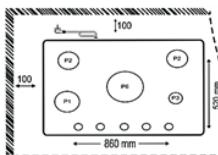
30 cm Glass / Inox



60 cm Glass / Inox



70 cm Glass / Inox



90 cm Glass / Inox



MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING

The stove may sometimes not operate or its operation may not be correct. Let's see what we can do before contacting the Technical Support Service. First, make sure that gas and electric supply mains are not interrupted, and check whether the gas valves on the stove are open or not.

The burner does not ignite, or the flame is not stable.

- ➔ The gas outlet holes of the burner are clogged.
- ➔ Some of the moving parts of the burner are not properly installed.
- ➔ There may be an air stream near the stove.

The flame goes out soon after it lights

- ➔ The button might be not pressed completely.
- ➔ The button might be not pressed long enough to enable safety equipment.
- ➔ The gas outlet holes opposite the burner safety equipment might be clogged.

The burner does not stay alight in its minimum position.

- ➔ The gas outlet holes are clogged.
- ➔ There might be an air stream near the stove.
- ➔ Its minimum adjustment might be incorrect.

The pots are seating unevenly.

- ➔ The pot carrier may not be properly seated.
- ➔ Is the pot floor smooth?
- ➔ The grills might be misplaced.
- ➔ Grill gaskets might be missing.

If all lighters are operating by pushing a single control button.

- ➔ It is normal. Our lighter system is centralized and all lighters operate simultaneously.

The lighter does not operate when the control buttons are pressed.

- ➔ Are electrical connections of the stove correct? The fuse may have blown. Is the lighter clean?
- ➔ Are the burners (top, plate, etc.) properly placed?

If the buttons get hot during cooking,

- ➔ Use small cookware on the stoves near the control buttons. The large cookware should be placed away from the buttons. Place the pan in the middle of the stove; pans and utensils should not go over the buttons.

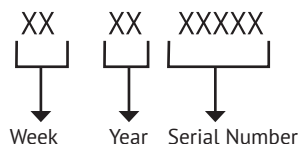
Built-in hob

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

SERIAL NUMBER CHART:



MANUFACTURERS:

M&G HAUSGERATE GMBH Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI,
Merzifon / Amasya, Turkey

IMPORTERS:

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

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	52
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	55
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	59
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	60
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.....	61
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	62
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ.....	67
НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ.....	71
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	75

Встраиваемая варочная панель

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании. Любой ремонт или регулировка в которых возникнет необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью. Поэтому рекомендуем Вам всегда обращаться в магазин, в котором Вы приобрели прибор или же в ближайший авторизованный сервисный центр, сообщая характер неисправности и модель приобретенного Вами бытового прибора. Помните, что оригинальные запчасти можно приобрести только в наших сервисных центрах. Остатки упаковки не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды сдайте остатки упаковки в пункты сбора вторсырья.

Символ на оборудовании или упаковке указывает на то, что прибор не должен рассматриваться как обычный бытовой мусор и его необходимо отнести в специально предназначенные сборные пункты вторичной переработки электрического и электронного оборудования. Позабывшись о вторичной переработке прибора соответствующим образом, вы помогаете сократить загрязнение и предотвратить разрушение окружающей среды, а также предотвратить отравления веществами и, как следствие, возникновение проблем со здоровьем, которые происходят от неправильной переработки отходов. Для более подробных сведений о переработке такого типа отходов, обратитесь в отдел городского управления, местный сборный пункт вторичной переработки или в магазин, в котором было приобретено оборудование.



Встраиваемая варочная панель

**Уважаемый покупатель!**

Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей продукции. Прибор прост в применении; перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

**ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

⚠ ВНИМАНИЕ: Во время работы нагревательные элементы и некоторые доступные части изделия сильно нагреваются. Будьте внимательны. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не допускать нахождения вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.

⚠ ВНИМАНИЕ: Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не оставляйте прибор без присмотра во время при-

готовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел, что может привести к возникновению пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не пытаться ни в коем случае погасить пламя/пожар водой: выключить прибор и накрыть пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не кладите на прибор предметы из воспламеняющихся материалов, возможен риск возгорания.

⚠ ВНИМАНИЕ: В случае появления трещин на стеклянной или стеклокерамической поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

➔ Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

➔ Не чистите прибор пароочистителем!

➔ Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передается вместе с прибором.

➔ Данный прибор предназначен для домашнего использования. Применяйте изделие для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Применение не по назначению строго запрещено.

➔ Установку прибора должны проводить исключительно компетентные и квалифицированные специали-

Встраиваемая варочная панель

сты, осведомленные о действующих нормах на монтаж оборудования.

➔ Перед проведением любой операции по обслуживанию или очистке, следует отключить прибор от источника питания и дождаться его охлаждения.

➔ Перед подключением прибора к сети питания, следует убедиться, что оборудование настроено на определенный тип поставляемого газа (см. соответствующий параграф).

➔ При зажженной конфорке контролируйте равномерность пламени.

➔ При случайном отключении конфорки, выключите ее при помощи ручки управления. Повторите поджиг спустя минуту.

➔ Перед снятием кастрюлю следует выключить соответствующий нагревательный элемент.

➔ Не пытайтесь самостоятельно заменить сетевой шнур прибора. Для его замены обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.

➔ Использование газового оборудования вызывает появление тепла и влаги в помещении. Поэтому необходимо обеспечить качественное проветривание помещения, оставляя открытыми вентиляционные отверстия или устанавливая вытяжное устройство с отводящей трубой.

➔ Длительное использование газового оборудования влечет за собой дополнительное проветривание (открытие окна или увеличение объема принудительной вентиляции).

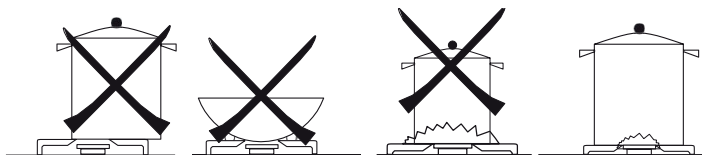
➔ Не ставить на конфорки или на электроплитки кастрюли с поврежденным или неровным дном, во избежание явлений опрокидывания или переливания жидкости через край.

➔ Рекомендуется использовать посуду с диаметром дна соответствующим диаметру зоны нагрева. Не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра зоны нагрева и не зажигать зоны нагрева без установленной посуды.

➔ Не ставить на поверхность нагрева кастрюли с поврежденным или неровным дном, во избежание явлений опрокидывания или переливания жидкости через край. Не включать зоны нагрева без посуды.

Для проведения ремонта следует всегда обращаться в сервисный центр и заменять детали только оригинальными. Ремонт, осуществленный неподготовленным специалистом, может нанести ущерб.

Прибор выключен тогда, когда все ручки включения установлены в положение 0/•.



Встраиваемая варочная панель

Данное оборудование произведено в соответствии с Директивами/Регламентами:

2014/35/EC (в отношении устройств низкого напряжения)

2014/30/EC (в отношении электромагнитной совместимости)

1935/2004 (в отношении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами)

2012/19/EC (в отношении отходов электрического и электронного оборудования RAEE)

2009/125/EC (в отношении изделий, потребляющих энергию EuP)

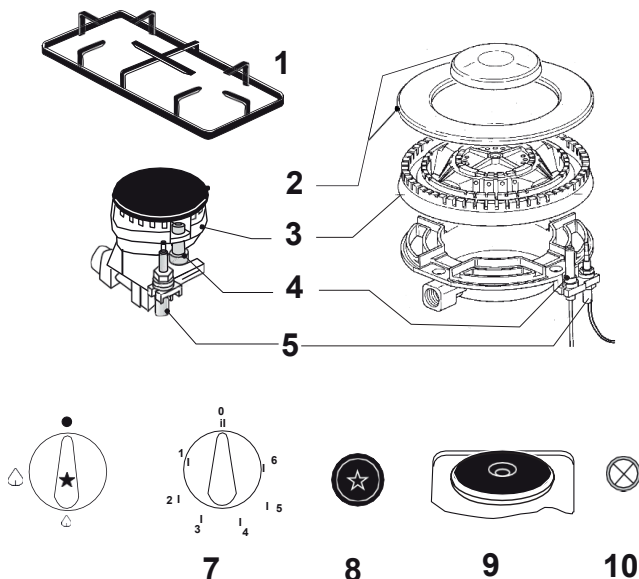
2011/65/EC (в отношении ограничения использования опасных веществ RoHS)

1907/2006 (в отношении химических веществ REACH)

2016/426/EC (в отношении газовых приборов)

! ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание основных элементов и частей рабочей поверхности



- 1 – Решетка
- 2 – Крышка горелки
- 3 – Рассекатель пламени
- 4 – свеча поджига конфорки (для моделей с функцией электроподжига)
- 5 – система безопасности “газ- контроль” (в моделях с системой безопасности)
- 6 – ручка управления газовой конфоркой (* в предусмотренных моделях, кнопка поджига на ручке управления)
- 7 – ручка управления электрическими панелями
- 8 – кнопка электроподжига (для моделей с функцией электроподжига)
- 9 – электрическая конфорка (если предусмотрена)
- 10 – индикаторконтроля работы электроплиты

Встраиваемая варочная панель

На панели управления рабочей поверхности расположены ручки регулирования работой газовых горелок и/или электрических конфорок.

Режим работы газовых горелок

➔ Ручки управления газовыми горелками можно поворачивать против часовой стрелки с позиции выключенного пламени до положения минимального пламени и наоборот в противоположную сторону (установить указательную стрелку в соответствии с желаемой позицией):

● : подача газа перекрыта

△ : максимальная подача газа

△ : минимальная подача газа

Включение горелок

➔ На некоторых моделях кнопка электроподжига вмонтирована в ручку управления горелкой. Чтобы зажечь горелку, просто нажмите на соответствующую ручку управления горелкой и поворачивайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени. В моделях со встроенной кнопкой в ручке управления, просто нажмите на соответствующую ручку управления и поворачивайте ее устанавливая в соответствии с позицией подачи максимального пламени.

➔ На моделях без электроподжига (или в случае проблем с электричеством) нужно воспользоваться спичкой или зажигалкой (будьте внимательны, не обожгитесь). На моделях, оборудованных системой безопасности "Газ-контроль" для включения конфорки держите ручку нажатой, примерно 3/4 секунды, пока горелка не загорится. Предохранительный клапан системы безопасности прекращает подачу газа при случайном тушении пламени (напр. по причине сквозняков, перелива жидкостей и т.п.). Устройство электроподжига не должно быть задействовано более 15 секунд. При случайном отключении конфорки или при невозможном поджиге, выключите газ при помощи ручки управления. Повторите поджиг спустя 1 минуту.

➔ Регулируйте мощность пламени в зависимости от потребностей. Для прекращения подачи газа повернуть ручку по часовой стрелке в положение «●».

Рекомендации о газовых горелках

Для снижения расхода газа, рекомендуется использовать посуду с дном, подходящим по диаметру конфорок, избегая выступа горящего пламени за пределы дна (см. таблицу касающуюся применяемой посуды). Применяйте посуду с плоским дном.

Также, в момент начала кипения жидкости, рекомендуется отрегулировать пламя на более низкий уровень,

Встраиваемая варочная панель

достаточный для поддержки уровня кипения. Будьте особенно осторожны в процессе приготовления пищи с использованием масел так как в случае сильного перегрева возможно возгорание.

☞ Убедитесь, что посуда не выступает за края поверхности и не заполняют панель управления.

Таблица посуды (использовать посуду с плоским дном)

Тип конфорки (размеры крышки) Мм	мин Ø посуды (мм)	макс Ø посуды (мм)
Вспомогательная	80	140
Стандартная	140	200
Высокой мощности	200	240
С тройным пламенем	240	280
Электрические зоны нагрева (Ø145)	80	160
Электрические зоны нагрева (Ø180)	160	200

Электрические зоны нагрева

☞ Некоторые модели рабочих поверхностей комплектуются одной или более электрическими зонами нагрева. Электрические поверхности могут комплектоваться конфорками трех типов: стандартного, автоматического и быстрого нагрева. Последние два типа маркируются красной отметкой по центру (быстрый нагрев) и круглым блюдцем по центру (автоматические). В зависимости от режима приготовления, мощность конфорок регулируется в зависимости от положения ручки управления, как по часовой так

и против часовой стрелки, на 6 позиций помимо 0. Позиции, помеченные самым высоким номером соответствуют максимальной подаче тепла (см. таблицу). В автоматических нагревательных элементах, при достижении выбранной температуры, термостат автоматически сокращает мощность и нагревательный элемент с прерывистостью достигая таким образом постоянную температуру для продолжения приготовления пищи. Контрольная лампочка, расположенная на панели управления, указывает на работу электрических панелей.

Встраиваемая варочная панель

Работа электрических конфорок:

- Конфорки имеют 3-ступенчатую регулировку.
- Кнопкой соответствующей конфорки можно управлять, переключаясь между ступенями 1-3. Если горит сигнальная лампа под кнопками управления, это означает, что конфорка работает.

Положение	Информация о приготовлении
0	Выкл.
1	Для подогрева небольшого количества жидкости
2	Для медленного приготовления в небольших количествах
3	Для кипячения большого количества жидкости и жарки

Мощность электрических конфорок

Уровень	Ø145 см		Ø180 см		
	1000Вт	1500Вт Rpd	1500Вт	2000Вт Rpd	
1	100Вт	125Вт	125Вт	175Вт	± 100Вт
2	250Вт	750Вт	500Вт	750Вт	± 100Вт
3	1000Вт	1500Вт	1500Вт	2000Вт	± 100Вт

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При первом включении в течение первых 30 минут электрическая панель может выделять запахи и дым. Это нормально.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические конфорки никогда не должны использоваться для обогрева помещения. Они должны использоваться по своему прямому назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В зависимости от продолжительности использования может проявиться желтый оттенок вокруг электрической конфорки под пластиной конфорки из нержавеющей стали.

Советы по использованию конфорок

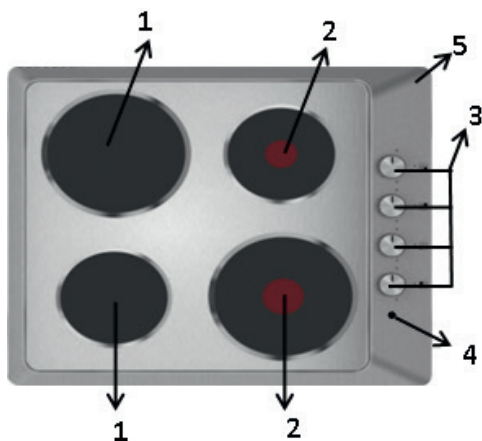
➤ Благодаря этим советам конфорки прослужат дольше и сэкономят электроэнергию. Используйте посуду только с плоским дном большего диаметра, чем конфорки. Избегайте переливания кипящих жидкостей из посуды на конфорки.

➤ Не ставьте на конфорки пустую посуду и не используйте их для обогрева помещения.

➤ Включайте конфорки после того, как поставите на них посуду.

➤ Помните, что когда конфорки выключены, они некоторое время остаются горячими.

⚠ ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1. Конфорка
- 2. Конфорка (быстрого нагрева)
- 3. Кнопки
- 4. Лампочка
- 5. Варочная поверхность

Модель	Электро-подключение 1		Электро-подключение 2	
	Электроподключение 4			
Напряжение/ частота	220-240 В ~ 50/60 Гц		220-240 В ~ 50/60 Гц	380-415 В 2N ~ 50/60 Гц
Предохранитель	10 А	16 А	32 А	16 А
Тип/сечение кабеля	H05RR-FG 3 X 1,5 мм ²		3 X 4 мм ²	3 X 2,5 мм ²
Длина кабеля	1,5 м		-	
Класс	1		IPX0	
Конфорка				
Конфорка Ø180 мм			1500 Вт	
Конфорка быстрого нагрева Ø180 мм			2000 Вт	
Конфорка Ø145мм			1000 Вт	
Конфорка быстрого нагрева Ø145мм			1500 Вт	

Встраиваемая варочная панель

⇒ Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть при использовании устройства без заземления.

⇒ **Предупреждение:** Устройство может быть подключено к сети только уполномоченным и компетентным лицом, а гарантия на продукт начинается только после правильной его установки. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный действиями неуполномоченных лиц.

⇒ **Предупреждение:** Кабель питания нельзя сдавливать, сгибать, заземлять, он также не должен контактировать с горячими частями прибора. В случае любого повреждения кабеля питания его должен заменить квалифицированный электрик. В противном случае существует риск поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания!

⇒ **Предупреждение:** Напряжение сети должно совпадать с напряжени-

ем, указанным на заводской табличке устройства. Фирменная табличка находится на задней части корпуса устройства.

⇒ **Предупреждение:** Перед выполнением любых операций с электроприбором обязательно отключите его от электросети. Существует опасность поражения электрическим током.

⇒ При прямом подсоединении варочной панели к сети электропитания, необходимо установить разъединитель (предохранители, предохранительные выключатели для защиты линии, контакторы) с расстоянием между контактами не менее 3 мм, и все полюса этого разъединителя должны быть рядом с панелью (не слишком близко) в соответствии с правилами IEE. Несоблюдение этих инструкций может привести к проблемам в работе устройства и аннулированию гарантии на устройство.

⚠ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Не использовать паровую очистку оборудования

➤ Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети. Рекомендуется мыть эмалированные детали теплой мыльной водой без использования абразивных порошков и средств, которые могут повредить эмаль. Съемные части горелок следует регулярно промывать теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи нужно удалять, так как могут засорить отверстия подачи пламени. Тщательно промывать водой детали из нержавеющей стали, затем вытереть мягкой сухой тряпкой. Для мытья электрической поверхности используйте влажную губку: не используйте большое количество воды, так как при попадании внутрь прибора вода может повредить электрические компоненты. Эмалированные решетки можно мыть в посудомоечной машине. Для устранения устойчивых пятен применяйте обычные неабразивные моющие средства, специально предназначенные средства, находящиеся в продаже или теплый уксус. Протереть стеклянную поверхность горячей водой избегая применения шероховатых тканей.

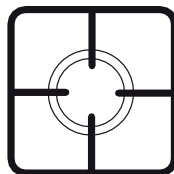
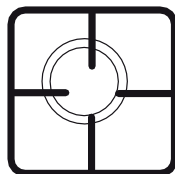
➤ Не используйте металлические скребки и моющие средства, содержащие кислоты. Во избежание трудностей с электроподжигом, периодически очищайте свечи поджига конфорки (керамика и электрод). Для очистки электрических конфорок следует пользоваться влажной тряпкой. После выключения, еще теплую конфорку рекомендуется смазать небольшим количеством масла. Периодически или при наличии чрезмерного сопротивления речек к вращению, выполнить смазку вентиля со стороны квалифицированного персонала.

➤ При возникновении любых неисправностей во время пользования прибором, обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам.

Важно: В случае устранения горелок для чистки, рекомендуется проверить верную установку всех элементов до включения горелок. Рекомендуется, вследствие снятия решеток для мытья и/или обслуживания оборудования, проверить наличие резиновых шайб и правильно установить на место решетки, гарантируя их устойчивость.



НЕТ



ДА

Встраиваемая варочная панель

 **УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

Ниже приведены инструкции по подключению оборудования к газу, предназначенные квалифицированным специалистам. Подключение, наладка и обслуживание должно выполняться в соответствии с действующими стандартами.

Установка

➤ Данная варочная поверхность не оборудована каким-либо устройством для очистки продуктов сгорания.

➤ Установка и эксплуатация поверхности должны производиться в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с действующими нормами UNI – CIG 7129 и 7131. Естественный приток воздуха должен поступать через постоянные отверстия, расположенные на стенах подлежащего вентиляции помещения и выходящие наружу, или с помощью отдельных или коллективных разветвленных вентиляционных каналов. Сечение трубы вентиляционного отверстия должно быть не менее 100 см² и не могут случайно засоряться (защитные ограждения решетками или металлическими сетями). В случае установки поверхности без системы безопасности “газ- контроль”, сечение трубы вентиляционного отверстия удваивается до минимального размера равного 200 см².

➤ Притока воздуха можно достичь и окольными путями, посредством

смежных комнат, которые оснащены прямым путем вентиляции. Поток воздуха между смежной комнатой и помещением установки должен осуществляться свободно посредством постоянных отверстий (получаемых, при надобности, расширяя зазор между дверью и полом).

➤ В помещении установки оборудования нужно предусмотреть систему для удаления продуктов сгорания наружу, получаемую с помощью вытяжки или электровентилятора, срабатываемого при включении прибора.

Подключение газа

➤ Оборудование следует подключить к газовой сети или к газовому баллону в соответствии с действующими нормами (UNI – CIG 7129 и 7131) и убедившись, что оно отрегулировано к типу используемого газа.

➤ Оборудование разработано для работы с газом указанным на заводской этикетке, расположенной на упаковке и на задней стенке прибора.

➤ При несоответствии типов газа следует заменить жиклер горелок (в поставке) на подходящий к используемому газу, не забывая заменить наклейку с настройками газа (прилагается в поставке) и удаляя предыдущую.

➤ Для выполнения данной операции квалифицированному специалисту нужно придерживаться инструкций

Встраиваемая варочная панель

параграфа “Настройка горелок на различные типы газа”.

Для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в таблице “характеристики горелок и жиклеров”. Если оборудование подключено к газовому баллону с сжиженным газом, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим установочным стандартам.

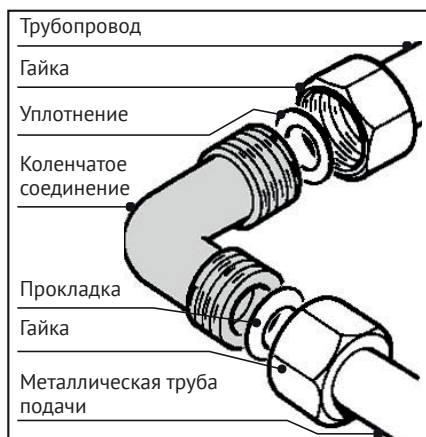
Подключение газа (UNI – CIG 7129)

➤ Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI – EN14800) не подвергая прибор нагрузке.

➤ Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой к которой присоединяется коленчатый фитинг (в поставке; резьба 1/2 газ цилиндрический метчик), поворачиваемый на основе потребностей монтажа. С противоположной стороны от коленчатого фитинга подсоединяется негибкая или гибкая металлическая подводящая труба (макс. длина 2м). Установить с двух концов коленчатого фитинга уплотнительные прокладки, поставляемые с прибором, в соответствии с действующими нормами. В случае демонтажа и повторного монтажа этих деталей, обязательно замените прокладки на новые.

➤ После установки прибора, убедитесь, что газовый шланг не придавлен или поврежден подвижными деталями.

Важно: после подключения оборудования проверьте все места соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.



Подключение к электросети

➤ Прибор, оборудованный трехжильным питающим кабелем, подключается к сети переменного тока, напряжение которого должно соответствовать данным, приведенным в таблице “характеристик оборудования” расположенной в конце инструкции и на оборудовании. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Встраиваемая варочная панель

Подсоединение питающего кабеля

Оснастите питающий кабель вилкой, выдерживающей нагрузку приведенную на табличке “технические характеристики оборудования”. В случае подключения оборудования к сети (без вилки) необходимо установить многолинейный автоматический переключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Перед подключением к электросети убедитесь, что:

⇒ электрический счетчик, предохранитель, линия питания и розетка смогут выдержать максимальную нагрузку прибора (см. табличку с техническими характеристиками оборудования);

⇒ система питания оборудована заземлением в соответствии с действующими нормами;

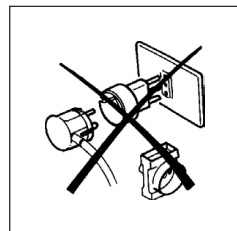
⇒ обеспечен свободный доступ к многолинейному переключателю и розетке после установки;

⇒ после подключения к электросети питающий кабель не подвержен нагреванию;

⇒ не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреву и перегоранию оборудования.

Если под варочной поверхностью устанавливается духовой шкаф, подключение к электросети производится отдельно, как для упрощения извлече-

ния оборудования, так и для электрической безопасности.



⇒ **Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный в результате неправильного подключения или монтажа. Все операции по монтажу и подключению к электросети должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с правилами, действующими в стране установки.**

Настойка горелок на различные типы газа

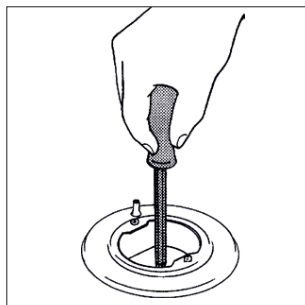
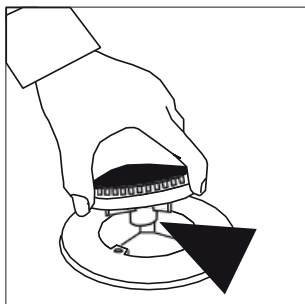
Для того, чтобы подготовить рабочую поверхность к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку на дне изделия и на упаковке), нужно выполнить следующие действия:

- ⇒ снять решетки,
- ⇒ снять крышки конфорок и раскаты пламени,
- ⇒ вывернуть и снять жиклеры 7 мм торцевым ключом,
- ⇒ и заменить их на подходящие, поставляемые вместе с оборудовани-

ем (см. таблицу характеристик горелок и жиклеров),

⇒ собрать все компоненты в обратном порядке, не забывая заменить наклейку с описанием типа используемого газа (прилагается в поставке).

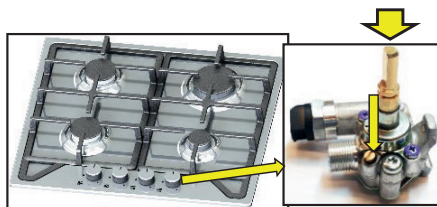
Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить, соответствующий стандартам, регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ).



Регулировка минимума для горелки

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе производителя. Вследствие замены жиклера или при особых условиях давления в сети, понадобится заново отрегулировать минимум. Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

- ⇒ зажечь конфорку,
- ⇒ повернуть ручку управления до позиции минимума,
- ⇒ снять ручку (и, если установлена, промежуточную прокладку),
- ⇒ установить отвертку необходимых размеров и вращать регулировочный винт расположенный сбоку или внутри стержня регулятора пока пламя не станет малым, но устойчивым,
- ⇒ установить ручку на место и проверить, чтобы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному пламени конфорка не гаснет,
- ⇒ в случае горелок оборудованных предохранительным клапаном убедиться, что полученной настройки достаточно для поддержания нагрева термопары. В ином случае, увеличьте минимальный уровень пламени.



Встраиваемая варочная панель

Регулировка минимума для сжиженного газа

Для настройки минимума сжиженным газом нужно полностью завинтить по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку стержня клапана.

Все приведенные выше действия могут осуществляться независимо от установки или крепления варочной поверхности к мебели.

ГОРЕЛКИ НЕ ТРЕБУЮТ РЕГУЛИРОВКИ ПОДАЧИ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА.

**Характеристики горелок и жиклеров
КАТ. II 2H 3B/P**

	Вспомогательная (Максимум)	Минимум	Стандартная (Максимум)	Минимум	Высокой мощности (Максимум)	Минимум	2,5 Горелка (Максимум)	Минимум	3,8 Горелка (Максимум)	Минимум
G 20-20 (NG) (Природный газ)	0,95 кВт-ч	0,40 кВт-ч	1,70 кВт-ч	0,60 кВт-ч	2,80 кВт-ч	0,80 кВт-ч	2,5 кВт-ч	0,95 кВт-ч	3,10 кВт-ч	1,45 кВт-ч
расход (м³/ч)	0,091 (м³/ч)	0,039 (м³/ч)	0,166 (м³/ч)	0,054 (м³/ч)	0,264 (м³/ч)	0,079 (м³/ч)	0,237 (м³/ч)	0,091 (м³/ч)	0,278 (м³/ч)	0,132 (м³/ч)
Жиклер	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,30 0	
G 20-25	0,95 кВт-ч	0,45 кВт-ч	1,70 кВт-ч	0,65 кВт-ч	2,75 кВт-ч	0,9 кВт-ч	2,4 кВт-ч	1 кВт-ч	3,1 кВт-ч	1,5 кВт-ч
расход (м³/ч)	0,092 (м³/ч)	0,044 (м³/ч)	0,158 (м³/ч)	0,061 (м³/ч)	0,246 (м³/ч)	0,087 (м³/ч)	0,214 (м³/ч)	0,094 (м³/ч)	0,281 (м³/ч)	0,139 (м³/ч)
Жиклер	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,20 0	
G 30 – 30 (LPG) (Сжиженный газ)	0,9 кВт-ч	0,3 кВт-ч	1,65 кВт-ч	0,4 кВт-ч	2,85 кВт-ч	0,65 кВт-ч	2,35 кВт-ч	1 кВт-ч	3 кВт-ч	1,4 кВт-ч
расход (г/ч)	65 (г/ч)	21 (г/ч)	120 (г/ч)	29 (г/ч)	207 (г/ч)	47 (г/ч)	170 (г/ч)	72 (г/ч)	218 (г/ч)	100 (г/ч)
Жиклер	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	

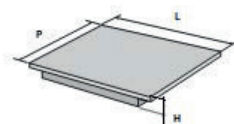
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

➔ Оборудование принадлежит классу 3. Может крепиться только посредством единственной боковой стенки (справа или слева от поверхности) высотой выше варочной поверхности с установкой на расстоянии как указано на рисунке.

➔ Рабочую поверхность можно встраивать в мебель, стенки которой выдерживают нагрев температуры на 65° С выше комнатной (UNI EN 30-1-1 и/или CEI EN 60335-2-6).

➔ Не устанавливайте оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов (напр.: шторы, канва и т.п.).

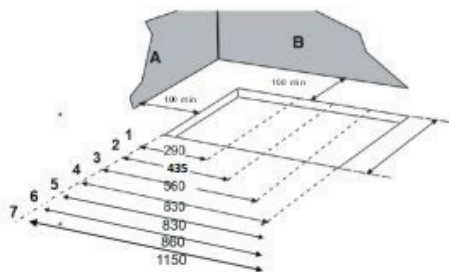
серия поверхности	L	P	H	
	длина	глубина	высота	
	(мм)	(мм)	(мм)	
			стальные	стеклянные
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	46
9132	865	520	-	-
9710	850	510	-	-
9711	890	525	-	-
9143(МОДЕЛЬ)	860	410	51	57
9720(МОДЕЛЬ)	880	510	78	84
120	1180	410	51	57



Встраиваемая варочная панель

Размеры выреза для встраивания в столешницу

- 1) серия поверхности 30 см (290x490)
- 2) серия поверхности 45 см (435x490)
- 3) серия поверхности 60 и 70 см (560x490)
- 4) серия поверхности 90 см (830x490)
- 5) Нов 9143 МОДЕЛЬ (830x380)
- 6) Нов 9720 МОДЕЛЬ (860x490)
- 7) серия поверхности 120 см (1150x380)



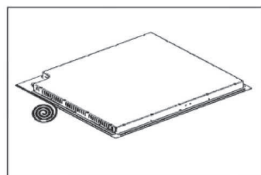
1-2-3-4-6 = 490 мм
5-7 = 380 мм

A = возможная боковая стенка
B = возможная задняя стенка

На рисунке представлены размеры минимальных расстояний между плитой и задней и боковыми стенками столешницы, которые необходимо соблюсти при встраивании.

Установка варочной панели

- Под панелью по всем краям приклейте одностороннюю клейкую уплотнительную ленту.
- Правильно установите варочную панель на столешницу.
- Закрепите варочную панель на столешнице, отрегулировав положение монтажного зажима.

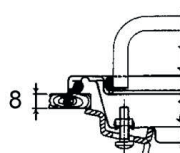
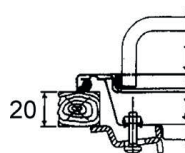
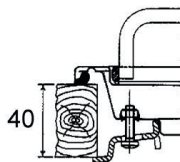
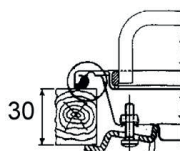


Стальные и эмалированные рабочие поверхности

➤ Перед встраиванием по периметру поверхности необходимо проложить самоклеющуюся прокладку (прилагается).

➤ Аккуратно поместить поверхность в вырез на столешнице.

➤ Закрепить поверхность при помощи специальных креплений. Натяжения винтов достаточно для разреза уплотнительной замазки чтобы с легкостью удалить излишки.



Стеклопанельная рабочая поверхность

➤ (Только в поверхностях с 71 см) Установить алюминиевые полосы (в поставке) вдоль боковых краев вырезанного отверстия в мебели (470 мм).

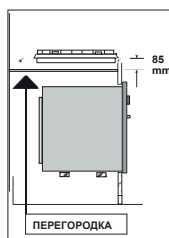
➤ Перед встраиванием по периметру поверхности необходимо проложить самоклеющуюся прокладку (прилагается).

➤ Аккуратно поместить поверхность в вырез на столешнице.

➤ Закрепить поверхность при помощи специальных креплений.

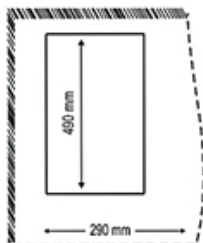
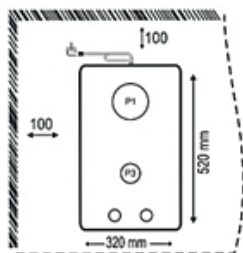
⚠ Предупреждения

Настенная мебель над рабочей поверхностью должен устанавливаться на расстоянии не менее 600 мм. Во избежание перегрева, даже в том случае, если под рабочей поверхностью не установлен духовой шкаф, необходимо наличие свободного пространства под поверхностью.

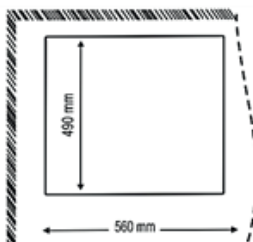
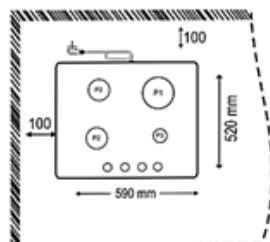


Встраиваемая варочная панель

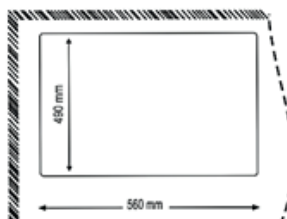
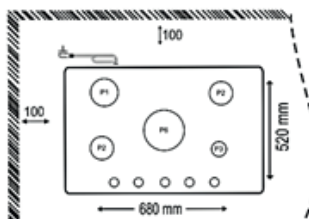
Установка



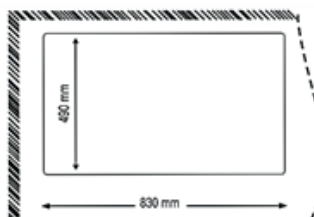
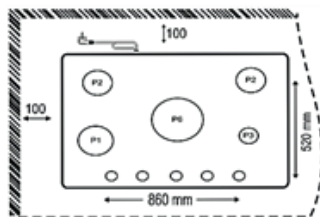
30 см



60 см



70 см



90 см



НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Варочная панель иногда может не работать или работать неправильно. Что вы можете сделать, прежде чем обращаться в Службу технической поддержки. В первую очередь убедитесь, что газо- и электросети не перекрыты, а также проверьте, открыты ли газовые краны на плите.

Конфорка не зажигается или пламя неустойчиво

⇒ Забиты газоотводные отверстия горелки.

⇒ Некоторые подвижные части конфорки не закреплены должным образом.

⇒ Рядом с плитой может быть поток воздуха.

Пламя гаснет сразу после розжига

⇒ Кнопка может быть нажата не до конца.

⇒ Возможно, кнопка была нажата недостаточно долго, чтобы активировать защитное устройство.

⇒ Возможно, забиты отверстия выхода газа напротив предохранительного устройства конфорки.

Конфорка не горит при положении кнопки, соответствующем минимальному пламени

⇒ Забиты выходы газа.

⇒ Рядом с плитой может быть поток воздуха.

⇒ Минимальное значение может быть установлено неправильно.

Посуда для приготовления стоит неровно

⇒ Подставка для посуды может быть установлена неправильно.

⇒ Дно посуды может быть неровным.

⇒ Решетки могут быть размещены неправильно.

⇒ Прокладки решеток могут отсутствовать.

⇒ Если все зажигалки работают нажатием одной кнопки управления.

⇒ Это нормально. Наша система зажигалок централизована, и все зажигалки работают одновременно.

Розжиг не работает при нажатии кнопок управления

⇒ Правильно ли выполнены электрические соединения варочной панели? Предохранитель мог перегореть. Чистая ли зажигалка?

⇒ Правильно ли установлены конфорки (их верхняя, нижняя части и т.д.)?

Если кнопки управления нагреваются во время приготовления

⇒ Используйте небольшую посуду рядом с кнопками управления на варочной панели. Большую посуду следует ставить подальше от кнопок. Поместите посуду посередине плиты; посуда для приготовления и кухонная утварь не должны находиться над кнопками управления.


ЕСЛИ НЕИСПРАВНОСТЬ НЕ УСТРАНЕНА, ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

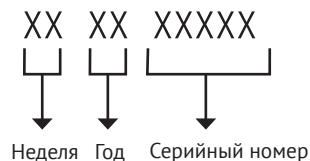
Встраиваемая варочная панель

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

 Предупреждение	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
Внимание!	Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи
<p>Условия хранения продукции ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%.</p>	

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI,
Мерзифон / Амасья, Турция

ИМПОРТЕР:

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

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



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт 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.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : www.kuppersberg.ru

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ P50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#1

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#2

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#3

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppersberg
➔ www.kuppersberg.ru
➔ info@kuppersberg.ru