

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



FV3XE, FV3TGX

MIXED AND GAS FUELLED BUILT-IN HOT PLATES

КОМБИНИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG



1. APPEAL TO THE CUSTOMER

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products.

We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This appliance is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instructions in this handbook in order to obtain the best results.

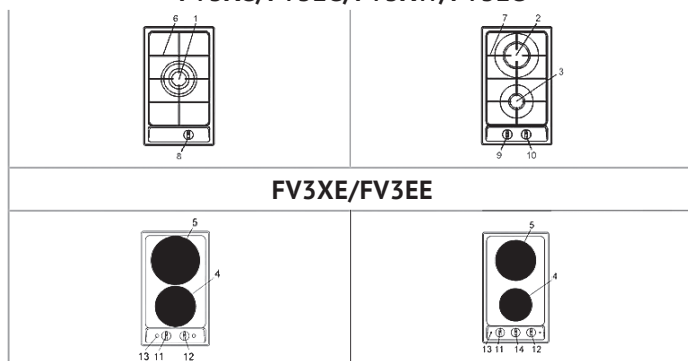
The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The Manufacturer shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors; the designs in the figures are purely indicative. The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.



TECHNICAL CHARACTERISTICS AND DRAWINGS

FV3XG/FV3EG/FV3XW/FV3EG

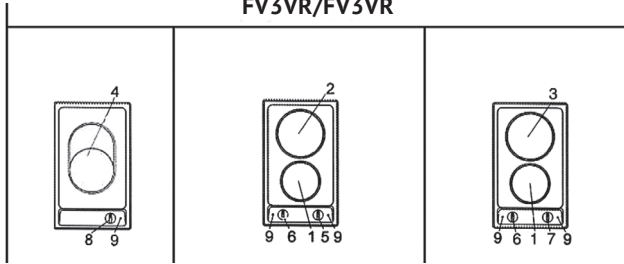


- 1 Ultra rapid burner of 3350W
- 2 Rapid gas burner of 3000W
- 3 Auxiliary gas burner of 1000 W
- 4 Electric plate \varnothing 145 mm of 1000-1500 W
- 5 Electric plate \varnothing 180 mm of 1500 -2000 W
- 6 Enamelled steel pan support 1 F
- 7 Enamelled steel pan support 2F

- 8 Burner n° 1 control knob
- 9 Burner n° 3 control knob
- 10 Burner n° 2 control knob
- 11 Electric plate n° 5 control knob
- 12 Electric plate n° 4 control knob
- 13 Electric plate operation warning light
- 14 Timer

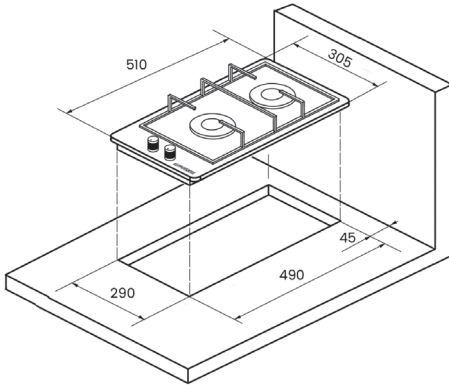
Mixed and gas fuelled built-in hot plates

FV3VR/FV3VR

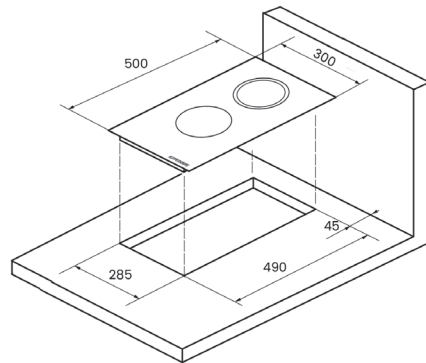


- | | |
|---|--|
| <p>1 Hi-light electric heating element
 \varnothing 140 mm 1200 W</p> <p>2 Hi-light electric heating element
 \varnothing 180 mm 1800 W</p> <p>3 Hi-light electric heating element double
 cooking zone (conc.) \varnothing 180/120 mm 1700 W
 («Hilight» as well)</p> | <p>4 Hi-light electric heating element double
 cooking zone (oval) \varnothing 265/170 mm 2200 W</p> <p>5 Switch for el. element n.2</p> <p>6 Switch for el. element n.1</p> <p>7 Switch for el. element n.3</p> <p>8 Switch for el. element n.4</p> <p>9 Residual heat indicator</p> |
|---|--|

FV3TG X



FV3XE



Mixed and gas fuelled built-in hot plates

1) ELECTRIC HOB (for ceran glass products)

The hot plates are equipped with 2 hi-light heating elements with different powers and diametres. On the frontal panel, close to each knob, has been silk-screened a scheme where is indicated to which cooking zone the knob refers (fig. 2).

In some particular models the scheme annexes a light indicator that turns on when the cooking zone temperature is above 60 C.

The indicator will turn off only when the temperature of the cooking zone will be below the value: this is the reason why we call it residual heat indicator. Some other models they have only one indicator.

Connection of electric heating elements

Heating elements are controlled by energy regulators that permit to obtain a big range of different temperatures.

To connect the heating elements es necessary to turn clockwise or anticlockwise the relative knob. Indicator light 9 shows the connection of one or more heating elements.

To connect the heating elements with double cooking zone is necessary to turn clockwise the knob to the «Φ1 sign and release again.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

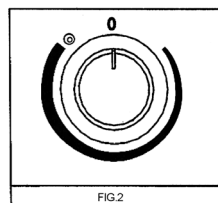


FIG.2

WARNINGS:

For a correct use, please look at fig.3 and remind:

⇒ Switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.

⇒ Use pots and pans with flat solid bottoms.

⇒ Use pots with the same diameter of the cooking zones.

⇒ Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.

⇒ Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.

⇒ During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.

⇒ Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.

⇒ If the glass cracks, please, disconnect the appliance.

⇒ Don't use plastic pots or aluminium sheets.

⇒ Don't use hob as a supplementary surface.

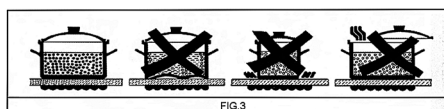


FIG.3



USE

2) HOW TO USE THE ELECTRIC PLATES

Mixed hot plates may be equipped with a normal or rapid electric plates. There are controlled by switches with various positions (see fig. 4.) and is switched on by turning the knob to the required setting. A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which electric plates the knob in question corresponds (see fig. 4). A red warning light will come on to indicate that the plate is operating.

A purely indicative regulation table for the normal electric plates is given below.

TABLE

NORMAL AND RAPID PLATES	HEAT INTENSITY	HEAT INTENSITY
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

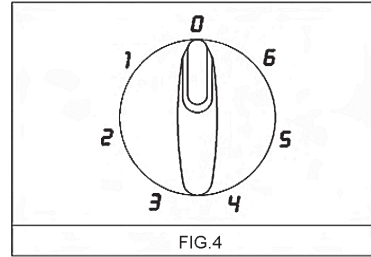


FIG.4

WARNINGS;

When the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.

To correctly use the appliance, remember

To place a pan on the plate before switching this on.

To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. 5).

To never use pans that are smaller than the plate diameters.

To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.

Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Make sure that there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.

The plates will remain hot for a long period of time even use after

Mixed and gas fuelled built-in hot plates

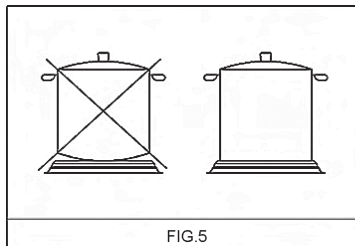
use, never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.

Immediately disconnect the appliance from the electricity main as soon as cracks are noted on the surfaces of the plates.

If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the cooker becomes hot. Always switch off all the plates before closing the lid.

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.



CLEANING

3) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "C" and the burner heads "M" (see fig. 6) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee,

milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

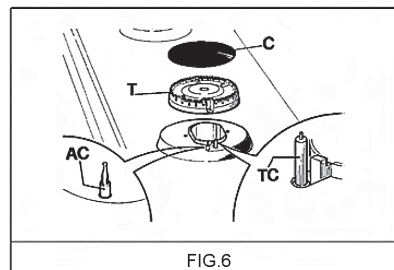
⇒ Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.

⇒ Check that enamelled burner cap "C" (fig. 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.

⇒ The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.

⇒ Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.

⇒ Correctly preserve the plate after use by treating it with special products, easily available on the market. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formation of rust.



2) ELECTRIC HOB

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

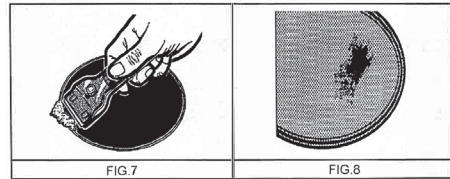
➔ Slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.

➔ Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 7); be aware that the razor can cause wounds.

➔ Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

➔ Pay attention to not let fail sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.

➔ After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 8) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.



SAFETY INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

4) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

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

The measurements of the opening made in the top of the modular

Mixed and gas fuelled built-in hot plates

cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 9. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed.

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

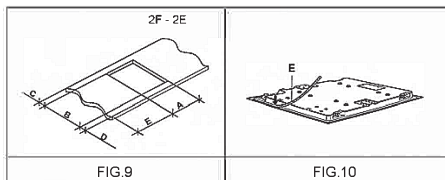
5) SEALING THE HOT PLATE

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

- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.

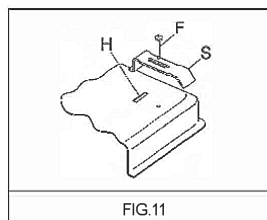
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 10) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.

- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing it in place with the fingers.



For the models FV3XW/FV3EW/ FV3XG/FV3EG/FV3XE/FV3GE

Fix the hob with the proper brackets «S» and fit the prominent part into the porchhole «H» on the bottom; turn the screw «F» until the bracket «S» stick on the top (fig.11)

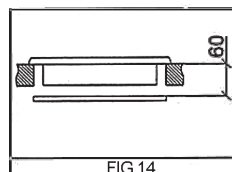
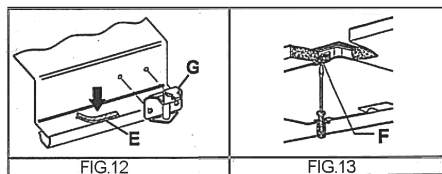


FV3VR/FM3VR/FV3XF/FV3XB

- Remove the clamps «G» from the package and install them according to the diagram in fig.12.

- Secure the appliance by tightening the clamp screws «F» (see fig.13).

- In order to prevent any accidental contact with the surface of the heated barbecue during use, a separation in wood must be inserted and fastened with screws at a minimum distance of 60 mm from the top (fig.14).



COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

Product	A	B	C	D	E
FV3X6 F3E6 FV3XW FV3EW FV3XE FV3EG	280	480	57.5	57.5	min 100
FV3VR FM3VR	285	485	60	60	min 60

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an overtemperature of 65 K.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150° C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

6) ROOM VENTILATION (for gas product)

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm². Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

7) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside. This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

Mixed and gas fuelled built-in hot plates

8) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and «working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force. When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

⇒ with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards. Use of seals such as hemp with suitable cement, or Teflon tape, is permitted;

⇒ with copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals;

⇒ with seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle the appliance must be fuelled by a pressure (governor conforming to the provisions in force and must be connected:

⇒ with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals;

⇒ with seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals

must comply with the standards. it is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

⇒ with rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

9) ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connecting the appliance, check that:

⇒ The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).

⇒ The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

Mixed and gas fuelled built-in hot plates

When the appliance is connected to the electricity main by a socket

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

⇒ Fit the wires following figure 15, taking care of respecting the following correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol \oplus = green - yellow wire.

⇒ The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 75 K.

⇒ Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

⇒ Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.

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

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

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

WARNINGS:

All our appliances are designed and manufactured in compliance with

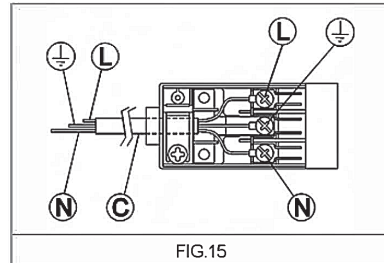
European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:

⇒ 89/336 + 92/31 + 93/68 regarding to electromagnetic compatibility.

⇒ 73123 + 93168 regarding electrical safety.

⇒ If a power card is not supplied with the appliance, connect a cable with a suitable section to the terminal board, keeping the earth wire longer than the lead wires. (see the table in this manual).



TRANSFORMATIONS

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any operation

6) TRANSFORMATION OF THE INPUT TYPE

The standard equipment of the appliances is for single phase connection. In any case, under proper changes, they can be fed with a three phase system.

Mixed and gas fuelled built-in hot plates

To obtain these changes, please, follow the instructions:

- a) Remove the connection jumpers on the clamp following the scheme of fig. 16 of page (attached on the body).
- b) Insert the input cable with adequate section into the chock.
- c) Connect the phase cable into the clamp and the "earth" cable in the relative clamp.
- d) Hold up the input cable with the pertinent stopcable.

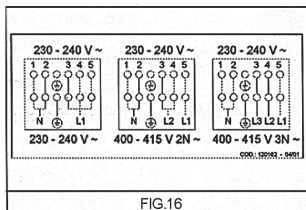
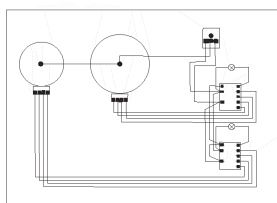


FIG.16



7) COMPONENTS SUBSTITUTION

To replace the components lodged in the internal part, is necessary to take the appliance up from the furniture, overturn it, loosen the screws and take away the bottom.

After these actions it is possible to work on the plates, commutators, clamps and input cable.

8) TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the job of the installer we present a scheme with the characteristics of the components.

POWER OF ELECTRICAL COMPONENTS (FV3VR/FM3VR)

Denominations	W
Hi-light electric heating element Ø 140 mm "HiLight"	1200
Hi-light electric heating element Ø 180 mm "HiLight"	1800
Hi-light electric heating element double cooking zone conc. Ø 180/120 mm ("HiLight" as well)	1700
Hi-light electric heating element double cooking zone oval 265/170 mm "HiLight"	2400



SERVICING CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
FV3XG/ FV3EG FV3XW/ FW3EW	H05 RR - F (Rubber)	Section 3 X 0.75 mm ²
FV3XE FV3EE	H05 RR - F (Rubber)	Section 3 X 1.5 mm ²
FV3VR/ FM3VR	H05 RR - F	Section 3 X 1.5 mm ²

ATTENTION

If the power supply cable is replaced, the Installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 26) and comply with the recommendations given in paragraph 9.

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

MODEL FV3XE/FV3EE 2 HEATING ELEMENT (STANDARD)	
Voltage	230 • 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2500 w

MODEL FV3XE/ FM3EE 2 HEATING ELEMENT (RAPID)	
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	3500 w

MODEL FV3VR/FM3VR 2 HEATING ELEMENT (2 RADIANTS "HILIGHT" d140+d180)	
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	3000 w

MODEL FV3VR/FM3VR 2 HEATING ELEMENT (2 RADIANTS "HILIGHT" d140+d180/120)	
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2900 w

MODEL FV3VR/FM3VR 1 HEATING ELEMENT (1 RADIANT WITH DOUBLE ZONE OVAL "HILIGHT" d180/120)	
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	1700 w

MODEL FV3VR/FM3VR 1 HEATING ELEMENT (1 RADIANT WITH DOUBLE ZONE OVAL "HILIGHT" d265/170)	
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2200 w



1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение нашей продукции.

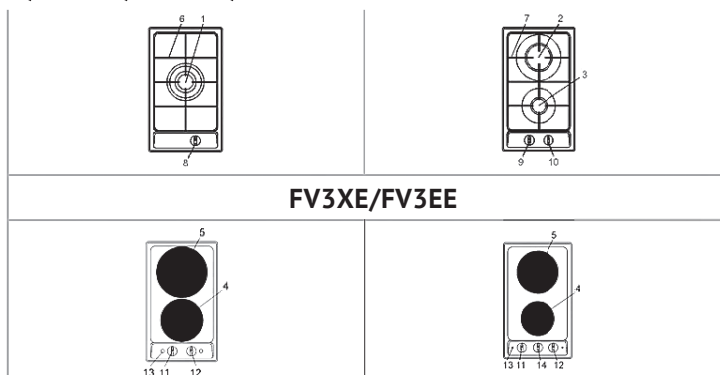
Мы уверены, что этот новый, современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, в максимальной мере будет отвечать всем вашим требованиям. Данный прибор очень прост в использовании, тем не менее, вам необходимо внимательно изучить содержание настоящей инструкции, что позволит вам обеспечить максимальную эффективность работы с ним.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственность за любой ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки или эксплуатации прибора.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неточности, которые могут содержаться в данной инструкции в связи с возникновением ошибок в процессе печати или набора текста; все приведенные изображения носят исключительно иллюстративный характер. Компания-изготовитель также оставляет за собой право вносить любые изменения в продукцию, которые она считает необходимыми или полезными, в том числе в интересах пользователей, без ущерба для основной функциональности и безопасности самой продукции.



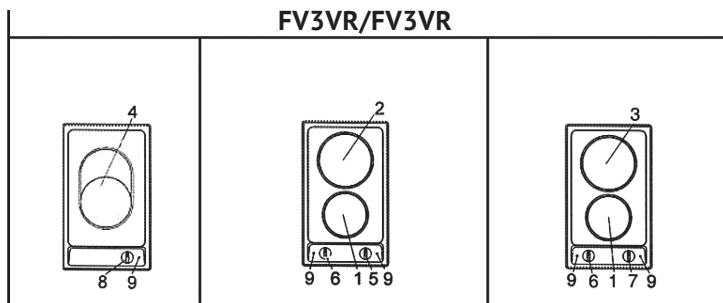
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ FV3XG/FV3EG/FV3XW/FV3EG



- | | |
|--|---|
| <p>1 Сверхбыстрая газовая конфорка мощностью 3350 Вт</p> <p>2 Быстрая газовая конфорка мощностью 3000 Вт</p> <p>3 Вспомогательная газовая конфорка мощностью 1000 Вт</p> <p>4 Электрическая конфорка Ø 145 мм и мощностью 1000–1500 Вт</p> <p>5 Электрическая конфорка Ø 180 мм и мощностью 1500–2000 Вт</p> <p>6 Решетка из эмалированной стали 1 F</p> | <p>7 Решетка из эмалированной стали 2F</p> <p>8 Ручка управления газовой конфоркой 1</p> <p>9 Ручка управления газовой конфоркой 3</p> <p>10 Ручка управления газовой конфоркой 2</p> <p>11 Ручка управления электрической конфоркой 5</p> <p>12 Ручка управления электрической конфоркой 4</p> <p>13 Сигнальный индикатор работы электрической конфорки</p> <p>14 Таймер</p> |
|--|---|

Комбинированные и газовые варочные поверхности

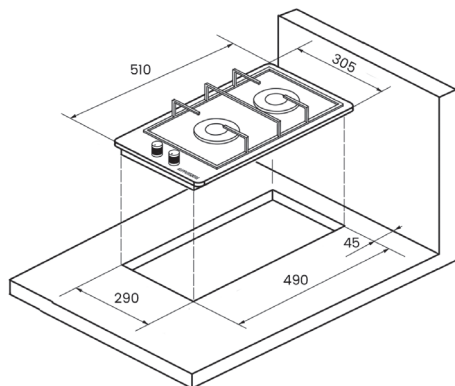
FV3VR/FV3VR



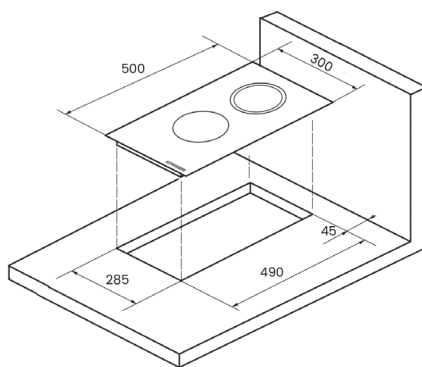
- 1 Электрический нагревательный элемент Hi-light \varnothing 140 мм, мощность 1200 Вт
- 2 Электрический нагревательный элемент Hi-light \varnothing 180 мм, мощность 1800 Вт
- 3 Электрический нагревательный элемент (двух-контурная конфорка с концентрическими зонами нагрева) \varnothing 180/120 мм, мощность 1700 Вт (также тип Hilight)

- 4 Электрический нагревательный элемент (конфорка с овальной зоной нагрева) \varnothing 265/170 мм, мощность 2200 Вт
- 5 Переключатель для включения эл. элемента № 2
- 6 Переключатель для включения эл. элемента № 1
- 7 Переключатель для включения эл. элемента № 3
- 8 Переключатель для включения эл. элемента № 4
- 9 Индикатор остаточного тепла

FV3TG X



FV3XE



1) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (некоторые модели стеклокерамических варочных поверхностей)

Варочные панели оснащаются 2 нагревательными элементами Hi-light, отличающимися мощностью и диаметром. На передней поверхности рядом с каждой ручкой методом трафаретной печати нанесены схемы, указывающие, к какой конфорке относится каждая ручка (рис. 2).

В некоторых моделях схема дополнена световым индикатором, который включается, если температура конфорки превышает 60 С.

Индикатор гаснет только в том случае, если температура конфорки опускается ниже этого значения, по этой причине он называется индикатором остаточного тепла. В некоторых моделях имеется только один такой индикатор.

Включение электрических нагревательных элементов

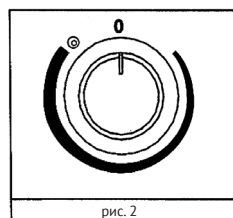
Управление нагревательными элементами осуществляется с помощью регуляторов мощности, которые позволяют обеспечить широкий диапазон температур.

Чтобы включить нагревательный элемент, необходимо повернуть по часовой стрелке или против нее соответствующую ручку. Световой индикатор 9 загорается при включении одного или нескольких нагревательных элементов.

Чтобы включить нагревательный элемент с двойной зоной нагрева,

необходимо повернуть по часовой стрелке ручку до соответствующего символа «Ф1 и отпустить ее снова.

Использование зон нагрева
Нагрев происходит только во внутренней части кругов, изображенных на поверхности из специального стекла. Дно посуды должно полностью закрывать эти круги.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Порядок использования конфорки представлен на рис. 3. При этом необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

⇒ Включайте конфорку только после того, как нее помещена кастрюля.

⇒ Используйте кастрюли и сковороды с плоским толстым дном.

⇒ Используйте кастрюли, размер которых соответствует диаметру конфорки.

⇒ Перед помещением на конфорку насухо вытирайте дно кастрюли.

⇒ Не двигайте кастрюлю по стеклу это может его повредить.

⇒ Не позволяйте детям подходить к варочной панели во время

использования конфорок. Следите за тем, чтобы ручки посуды были направлены внутрь варочной панели. Не забывайте о том, что перегретые масло и жиры могут воспламениться.

⇒ После использования конфорки остаются некоторое время горячими; поэтому до тех пор, пока не погаснет световой индикатор, не помещайте на них посторонние предметы и не опирайтесь на них руками, чтобы не обжечься.

⇒ При обнаружении трещин в стеклянном покрытии необходимо отключить прибор от сети.

⇒ Не используйте пластиковую посуду и посуду из алюминиевой фольги.

⇒ Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола.

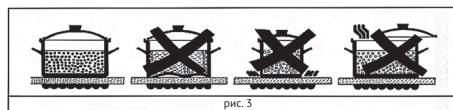


рис. 3



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК

Комбинированные варочные панели могут быть оснащены стандартными или быстрыми электрическими конфорками. Управление осуществляется с помощью многопозиционных переключателей (см. рис. 4) путем поворачивания ручек в соответствующее положение. На передней поверхности над каждой ручкой имеется схема, обозначающая к какой электрической конфорке она относится (см. рис. 4). Во время работы конфорки горит красный сигнальный индикатор.

Ниже приведена таблица с описанием возможного назначения каждого положения ручки регулятора при нормальном использовании электрических конфорок.

ТАБЛИЦА

СТАНДАРТНАЯ И БЫСТРАЯ КОНФОРКИ	ИНТЕНСИВНОСТЬ НАГРЕВА	ВОЗМОЖНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
0	Откл.	
1	Слабая	Растапливание сливочного масла, шоколада и т.д. Нагревание небольшого количества жидкости.
2	Низкая	Нагревание большого количества жидкости. Приготовление кремов и соусов, требующих длительной тепловой обработки на малой мощности.
3	Умеренная	Размораживание продуктов и приготовление тушеных блюд, нагревание до кипения или медленное кипячение.
4	Средняя	Нагревание продуктов до температуры кипения. Подрумянивание мясных и рыбных деликатесов.
5	Повышенная	Приготовление эскалопов и стейков. Приготовление больших объемов продуктов при слабом кипении.
6	Высокая	Нагревание больших объемов жидкости до кипения. Жарка.

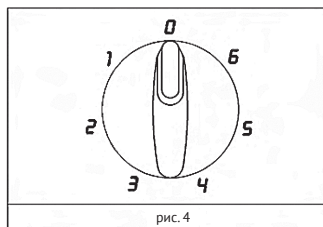


рис. 4

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Если варочная панель включается в первый раз, или если она не использовалась в течение длительного периода, ее следует высушить в течение 30 минут, установив переключатель в положение № 1. Это позволит удалить влагу, которая могла быть поглощена изоляционными материалами.

При использовании прибора придерживайтесь следующих правил:

Сначала помещайте на конфорку сковороду или кастрюлю и только затем включайте конфорку.

Используйте только посуду, имеющую плоское и очень толстое дно (см. рис. 5).

Не используйте посуду, размеры которой меньше диаметра конфорки.

Перед помещением на конфорку насухо вытирайте дно посуды.

Не оставляйте прибор без присмотра во время работы конфорок. Следите за тем, чтобы к нему не приближались дети. Следите также за тем, чтобы ручки кастрюль и сковород находились в безопасном положении. Проявляйте особую осторожность во время приготовления блюд с использованием растительных масел и жиров, не допуская их воспламенения.

Конфорки остаются горячими в течение длительного периода времени даже после их отключения, поэтому чтобы предотвратить ожоги, не прикасайтесь к ним руками или другими предметами.

При обнаружении на поверхности варочной панели трещин немедленно отключите прибор от электросети.

Перед тем как открыть крышку (если она предусмотрена в данной модели варочной панели), удалите с ее поверхности все попавшие на нее остатки пищи. Стеклокерамическая крышка может расколоться при нагревании плиты. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует отключить все конфорки.

ВАЖНО!

Перед выполнением чистки следует обязательно отключить прибор от газовой и электрической сети.

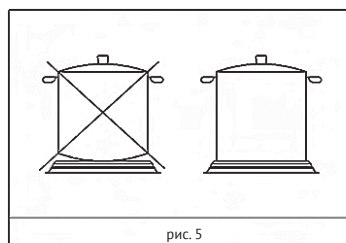


рис. 5

**ЧИСТКА****3) ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

Варочную панель, эмалированные стальные решетки, эмалированные крышки конфорок С и рассекатели конфорок М (см. рис. 6) необходимо периодически промывать теплой водой с мылом. Затем все части следует тщательно промыть и высушить. Запрещается мыть еще не остывшую панель, а также использовать абразивные порошки.

Не допускайте, чтобы на эмалированных поверхностях прибора длительное время оставались остатки уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При установке деталей на место необходимо придерживаться приведенных ниже требований:

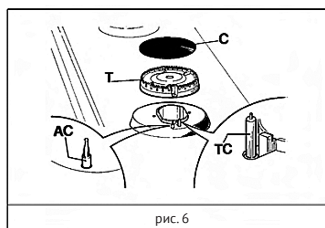
⇒ Следите за тем, чтобы отверстия рассекателей не были засорены.

⇒ Следите за тем, чтобы эмалированные крышки конфорок С (рис. 6) правильно располагались на рассекателях. Кроме того, они должны быть устойчиво установлены.

⇒ Решетка должна устанавливаться таким образом, чтобы ее закругленные углы были направлены к боковому краю варочной панели.

⇒ Если вращение крана затруднено, не пытайтесь прилагать к нему чрезмерное усилие. В таком случае необходимо обратиться в центр технической поддержки и обслуживания для выполнения соответствующего ремонта.

⇒ Обеспечьте правильный уход за варочной поверхностью, обрабатывая ее после использования с помощью специальных средств, продаваемых в торговой сети. Это позволит сохранить чистоту и безукоризненный внешний вид варочной панели. Кроме того, такой уход также позволит предотвратить образование ржавчины.



2) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Для поддержания чистоты и безукоризненного внешнего вида варочной панели рекомендуется использовать специальные средства для ухода на силиконовой основе. Использование этих средств, например, до начала варки варенья, позволяет защитить поверхность варочной панели.

Очень важно очищать поверхность спустя некоторое время после каждого использования, когда стекло еще теплое.

Не используйте для этой цели металлические губки, абразивные порошки или вызывающие коррозию спреи.

В зависимости от степени загрязнения мы рекомендуем следующее:

⇒ Незначительные пятна: для чистки достаточно использовать влажную чистую ткань.

⇒ Нагар и загрязнения могут быть удалены с помощью специального скребка с лезвием (рис 7); чистку следует выполнять аккуратно, чтобы не порезаться.

Комбинированные и газовые варочные поверхности

⇒ Для удаления следов жидкости, вылившейся из кастрюли, может использоваться уксус или лимонная кислота.

⇒ Особое внимание уделяйте тому, чтобы на варочную поверхность не попадал сахар или сахаросодержащие продукты. При попадании этих веществ на варочную панель отключите ее и очистите поверхность с помощью горячей воды и скребка с лезвием.

⇒ Спустя некоторое время на варочной панели могут появиться потертости и царапины (рис. 8) из-за неправильного выполнения чистки и неправильного использования посуды. Царапины очень сложно поддаются удалению, но их наличие совсем не влияет на рабочие характеристики варочной панели.

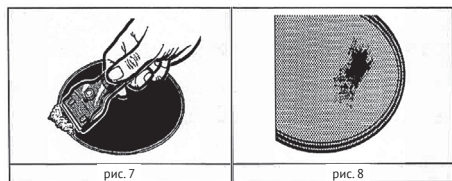


рис. 7

рис. 8



БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными инженерами.

Компания-изготовитель не несет ответственность за ущерб людям, жи-

вотным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

На протяжении всего срока службы системы внесение изменений в конструкцию автоматических защитных и регулирующих устройств допускается только специалистами компании-изготовителя или ее официального дилера.

4) УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После снятия внешней упаковки, а также пленки с поставляемых отдельно деталей проверьте состояние прибора. В случае возникновения каких-либо сомнений в работоспособности прибора не используйте его и обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

Запрещается оставлять упаковочные материалы (картон, пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.) в доступных для детей местах, поскольку это может приводить к возникновению опасных ситуаций.

Размеры отверстия, которое необходимо выполнить в верхней части модульного шкафа для встраивания варочной панели, приведены на рис. 9.

Обязательно соблюдайте требования, предъявляемые к размерам отверстия для установки варочной панели.

Прибор относится к оборудованию 3-го класса, и на него распространяются соответствующие положения нормативных документов.

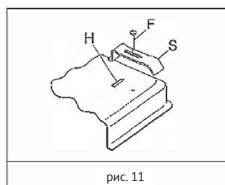
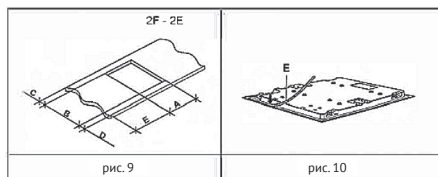
5) УСТАНОВКА УПЛОТНЕНИЯ

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

➤ Снимите полоски уплотнения с основы, следя за тем, чтобы на нем оставался прозрачный защитный слой.

➤ Переверните варочную панель и проложите уплотнение E (рис. 10) вдоль ее края, так чтобы внешний край уплотнения располагался строго параллельно внешнему краю панели. Концы полосок уплотнения не должны накладываться друг на друга.

➤ Наложите уплотнение на варочную панель и зафиксируйте, равномерно распределив и прижав пальцами.

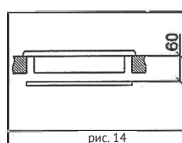
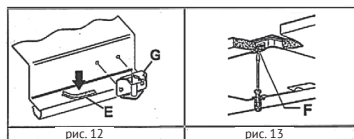


FV3VR/FM3VR/FV3XF/FV3XB

➤ Извлеките зажимы G из пакета и установите их в соответствии с рис. 12.

➤ Зафиксируйте прибор, затянув зажимы G винтами F (см. рис. 13).

➤ Для того чтобы предотвратить случайное прикосновение к нижним горячим поверхностям варочной панели, необходимо на расстоянии не менее 60 мм от верхней части (рис. 14) установить и закрепить винтами деревянную перегородку.



Для моделей FV3XW/FV3EW/ FV3XG/FV3EG/FV3XE/FV3GE

Закрепите варочную панель соответствующими скобами S, совместив их выступающую часть с прорезями H на нижней поверхности, и затяните скобы S винтами F (рис. 11).

Размеры (мм)

Модель	A	B	C	D	E
FV3X6 F3E6 FV3XW FV3EW FV3XE FV3EG	280	480	57,5	57,5	мин. 100
FV3VR FM3VR	285	485	60	60	мин. 60

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

При установке следует учесть, что боковые стенки кухонной мебели не должны располагаться выше варочной панели. Кроме того, задняя стенка, прилегающие к прибору и окружающие его поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего перегрев 65 К.

С целью предотвращения отслоения ламината клей, используемый для крепления пластмассового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С.

Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не оснащен оборудованием для удаления продуктов горения. Поэтому он должен быть подсоединен в соответствии с упомянутыми выше нормами. Особое внимание следует уделить приведенным ниже указаниям по вентиляции и обеспечению притока воздуха.

6) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ (при установке газовых варочных панелей)

Для нормального функционирования прибора необходимо обеспечить непрерывную вентиляцию помещения, в котором он устанавливается. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения, объем

которого должен составлять не менее 20 м³. Естественные потоки воздуха должны поддерживаться напрямую через вентиляционные отверстия в стене. Эти отверстия должны обеспечивать удаление продуктов горения наружу и иметь сечение не менее 100 см². Конструкционно они должны быть расположены таким образом, чтобы предотвращалось их перекрытие или засорение. Разрешается также применение непрямой вентиляции воздухом из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм.

7) РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИБОРА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРИТОКА ВОЗДУХА

Продукты сгорания, образующиеся при приготовлении пищи на газовых приборах, должны обязательно удаляться с помощью вытяжных устройств. При этом вытяжки должны быть соединены с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или отверстиями, выходящими наружу. При отсутствии возможности применения вытяжки допускается использование электрического вентилятора, устанавливаемого на окне или на выходящей на улицу стене. Этот вентилятор должен включаться одновременно с кухонным прибором, при этом обязательно должны соблюдаться требования действующих норм.

8) ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подключению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на заводской табличке, закрепленной с нижней стороны прибора, характеристикам газовой и электрической сетей.

На заводской табличке приводятся условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление. Подключение к газовой сети должно соответствовать применимым стандартам и действующим нормам. Если используется магистральный газ, прибор подсоединяют к газораспределительной сети следующим образом:

⇒ с помощью жесткой стальной трубы. Труба должна присоединяться с помощью резьбовых фитингов, соответствующих требованиям стандартов. Допускается уплотнение, например, с помощью пакли и соответствующего цементного раствора или тефлоновой ленты;

⇒ с помощью медной трубы. Труба должна присоединяться с помощью муфт с механическими уплотнениями;

⇒ с помощью гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали. Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, уплотнения должны соответствовать стандартам.

Если используется газ из баллона, прибор подсоединяют через соответствующий действующим нормам регу-

лятор давления (редуктор) указанным ниже образом:

⇒ с помощью медной трубы. Труба должна присоединяться с помощью муфт с механическими уплотнениями;

⇒ с помощью гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали.

Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, А уплотнения должны соответствовать стандартам. Гибкую трубу рекомендуется оснастить специальным переходником, который может быть приобретен в торговой сети. Этот переходник используется для упрощения соединения с патрубком шланга регулятора давления на баллоне.

⇒ С помощью резинового шланга, соответствующего применимым стандартам. Диаметр этого шланга должен составлять 8 мм, а его длина от 400 мм до 1500 мм. Шланг необходимо прочно закрепить на патрубке хомутом, соответствующим применимым стандартам.

9) ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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

Перед подключением прибора необходимо проверить следующее:

⇒ Соответствие мощности электросети и параметров розеток

Комбинированные и газовые варочные поверхности

максимальной мощности прибора, указанной на заводской табличке в нижней его части.

⇒ Розетка и электросеть должны иметь надежное заземление, соответствующее действующим нормам и стандартами. В случае несоблюдения этих условий компания-изготовитель снимает с себя всю ответственность за любые связанные с этим последствия.

Если подключение к электросети производится с использованием розетки

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

⇒ Подсоедините проводники, как показано на рис. 15, следующим образом:

символ L (фаза) = коричневый проводник;

символ N (нейтраль) = синий проводник;

символ заземления \oplus = желто-зеленый проводник.

⇒ Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы он не подвергался перегреву более 75 К.

⇒ Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву вследствие ненадежности таких контактов.

Если подключение прибора производится непосредственно к электросети:

⇒ Между прибором и электросетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий

потребляемой мощности прибора, при этом расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять не менее 3 мм.

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

⇒ В качестве возможного варианта, подключение к сети электропитания также может быть защищено высокочувствительным устройством защитного отключения.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Все поставляемые нами приборы сконструированы и изготовлены согласно требованиям европейских стандартов EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Данный прибор соответствует следующим директивам Европейского Союза:

⇒ 89/336 + 92/31 + 93/68 в отношении электромагнитной совместимости;

⇒ 73123 + 93168 в отношении электробезопасности.

⇒ Если плата питания не входит в комплект поставки прибора, кабель соответствующего сечения необходимо подсоединить к клеммной колодке, при этом проводник заземления должен быть длиннее остальных проводников (см. таблицу в соответствующей инструкции).

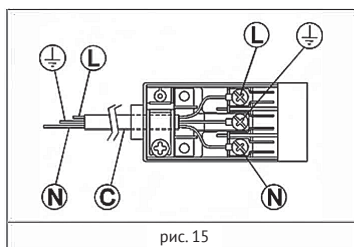


рис. 15

ПЕРЕНАЛАДКА

Перед выполнением любых операций с прибором следует обязательно отключить его от газовой и электрической сети.

6) НАСТРОЙКА ПРИБОРА НА ПИТАНИЕ ОТ СЕТИ С ДРУГИМИ ПАРАМЕТРАМИ

В стандартном исполнении поставляемые приборы предназначены для подключения к однофазной сети питания. При этом после внесения соответствующих изменений приборы могут быть подключены к трехфазной системе питания.

Для настройки прибора необходимо выполнить следующие действия:

- а) Удалите соединительные перемычки в соответствии со схемой на рис. 16 (также она закреплена на корпусе).
- б) Вставьте кабель питания соответствующего сечения во вводное отверстие.
- в) Подсоедините фазные и заземляющие проводники кабеля к соответствующим зажимам.
- д) Зафиксируйте положение кабеля питания с помощью соответствующего крепления.

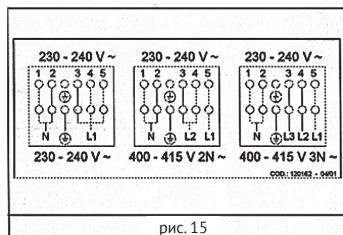
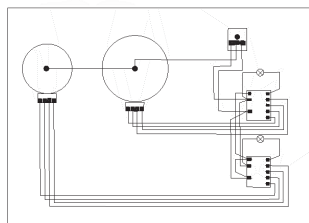


рис. 15



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7) ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Чтобы выполнить замену компонентов, расположенных внутри прибора, необходимо извлечь прибор из кухонного гарнитура, затем перевернуть, ослабить винты и снять нижнюю крышку.

После выполнения указанных действий обеспечивается доступ к платам, коммутационным элементам, жакету и кабелю питания.

8) ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

Для облегчения работы установщика оборудования мы предоставляем схему с характеристиками компонентов.

МОЩНОСТЬ, ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОМПОНЕНТАМИ (FV3VR/FM3VR)

Наименование	Вт
Электрический нагревательный элемент Hi-light Ø 140 мм	1200
Электрический нагревательный элемент Hi-light Ø 180 мм	1800
Электрический нагревательный элемент Hi-light (двухконтурная конфорка с концентрическими зонами нагрева) Ø 180/120 мм (также тип Hilight)	1700
Электрический нагревательный элемент Hi-light (конфорка с овальной зоной нагрева), 265/170 мм	2400

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ
ТИПЫ И СЕЧЕНИЕ ПРОВОДНИКОВ КАБЕЛЯ**

ТИП ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
FV3XG/FV3EG FV3XW/FW3EW	H05 RR - F (резиновая оболочка)	Сечение 3 X 0,75 мм ²
FV3XE FV3EE	H05 RR - F (резиновая оболочка)	Сечение 3 X 1,5 мм ²
FV3VR/FM3VR	H05 RR - F	Сечение 3 X 1,5 мм ²

ВНИМАНИЕ!

При выполнении замены кабеля питания следует обратить внимание на то, что проводник заземления должен быть длиннее фазных проводников (рис. 26), а кроме того, следует учесть требования, приведенные в п. 9.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, УКАЗЫВАЕМЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ

МОДЕЛЬ FV3XE/FV3EE С 2 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (СТАНДАРТНЫЕ)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	2500 Вт

МОДЕЛЬ FV3XE/ FM3EE С 2 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (БЫСТРЫЕ)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	3500 Вт

МОДЕЛЬ FV3VR/FM3VR С 2 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (2 ИЗЛУЧАЮЩИХ ЭЛЕМЕНТА HI LIGHT ДИАМ. 140 + 180)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	3000 Вт

МОДЕЛЬ FV3VR/FM3VR С 2 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (2 ИЗЛУЧАЮЩИХ ЭЛЕМЕНТА HI LIGHT ДИАМ. 140 + 180/120)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	2900 Вт

МОДЕЛЬ FV3VR/FM3VR С 1 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ (1 ИЗЛУЧАЮЩИЙ ЭЛЕМЕНТ С ОВАЛЬНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА HI LIGHT, ДИАМ. 180/120)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	1700 Вт

МОДЕЛЬ FV3VR/FM3VR С 1 НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ (1 ИЗЛУЧАЮЩИЙ ЭЛЕМЕНТ С ОВАЛЬНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА HI LIGHT, ДИАМ. 265/170)	
Напряжение	230–240 В
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	2200 Вт

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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

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

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

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

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

Комбинированные и газовые варочные поверхности

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

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

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

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

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

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

Установка и подключение крупной бытовой техники:

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



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

- ⇒ Kuppersberg
- ⇒ www.kuppersberg.ru
- ⇒ info@kuppersberg.ru