KUPPERSBERG

TG 699
TG 69
TS 69
TS 79
TG 79
TG 799
TS 63
TS 39
TG 39
TS 99
TG 99
FQ4TG
FV3TG
FQ3TG
FQ7TG
FQ6TG
TS 63E

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за приобретение нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве. Руководство пользователя содержит важную информацию о безопасной установке, эксплуатации и обслуживании устройства, а также необходимые предупреждения, которые необходимо учитывать при эксплуатации оборудования.

Рекомендуем хранить это руководство в надежном и легкодоступном месте и обращаться к нему по мере возникновения вопросов.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или имуществу, в связи с неправильной эксплуатацией оборудования, вызванной ошибками при переводе или распечатке данного руководства.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....1
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ.....6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ...8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ 13
УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА.....17
ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА 18
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....23
ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....23
РЕГУЛИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПО ТИПУ ГАЗА 25
ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ 27
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....28
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....28

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство предназначено для бытового использования. Производитель не несет ответственности за ущерб или убытки, понесенные вследствие неправильной или ненадлежащей установки.

Несмотря на простоту использования устройства, мы рекомендуем вам внимательно изучить настоящее руководство. В таком случае вы сможете получить максимум от вашего устройства и защитить себя и окружающих от потенциальных опасностей.

Пожалуйста, обратите внимание на следующее предупреждения, что позволит вам свести к минимуму риски, которые могут возникнуть в процессе пользования устройства, в т.ч. риск поражения электротоком и возникновение обстоятельств, которые могут причинить ущерб людям.

- Устройство рассчитано на напряжение питания 220–240 В.
- **ВНИМАНИЕ!** Устройство и его доступные для прикосновения детали нагреваются в процессе работы.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с устройством только под присмотром взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и люди с физическими и психическими нарушениями, нарушениями слуха и недостатком опыта и знаний должны быть проинструктированы о том, как пользоваться устройством, и о возможных опасностях, связанных с ним.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Дети могут заниматься очисткой и обслуживанием устройства только под присмотром взрослых.

- **ВНИМАНИЕ!** Готовка с использованием растительного масла или жира без должных предосторожностей может быть опасна и даже привести к пожару.
- **НЕ пытайтесь** тушить огонь водой. В случае возгорания следует отключить устройство от электросети и затем накрыть пламя крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность пожара: Не храните какие-либо предметы на варочной панели.
- Открытые части устройства при эксплуатации могут сильно нагреваться.
- Не допускается чистить варочную панель с помощью пара.
- Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельным устройством дистанционного управления.
- Не используйте устройство в таких обстоятельствах, когда вы не вполне отвечаете за свои действия, например, в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
- Устройство оснащено вилкой с заземлением, поэтому розетка, к которой оно подключается, также должна быть заземлена.
- Тщательно следите за тем, чтобы электрический кабель устройства проходил вне нагреваемых участков.
- Следите за тем, чтобы газовый шланг соответствовал нормативным требованиям, не проходил через нагреваемые участки, а также был проверен с помощью мыльного раствора на предмет утечек.
- Подключив газовый шланг к устройству, закрепите его с помощью зажима. С помощью мыльного раствора проверьте, нет ли утечек.
- Обратите внимание, что устройства, работающие на сжиженном углеводородном газе, должны соответствовать законодательно установленным нормам и быть рассчитаны на давление на выходе 300 мм вод. ст. (30 мбар).

- Давление природного газа доставляет 200 мм вод.ст. (20 мбар). По вопросам перехода на природный газ или сжиженный углеводородный газ необходимо проконсультироваться с компетентными специалистами
- **Примечание: при использовании газового кухонного оборудования образуется тепло и пар. Убедитесь, что ваша кухня хорошо вентилируется. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или обеспечьте принудительную вентиляцию (вытяжку, аспирационный прибор).**

Примечание: Величина пламени конфорок может регулироваться.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед использованием устройства убедитесь, что с него убраны все упаковочные материалы.
- Извлекая варочную панель из упаковки, убедитесь, что сама панель и кабель целы и не повреждены, а также убедитесь, что устройство не подвергалось ударам при перевозке. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к своему поставщику.
- Поскольку устройство предназначено для бытового использования, оно непригодно для применения в коммерческих или промышленных целях. Применение устройства не по прямому назначению (например, для обогрева помещения) является опасным.
- Не допускайте попадания газового шланга и электрического кабеля на нагреваемые части устройства.
- Держите все воспламеняющиеся, взрывоопасные и горючие материалы вдали от устройства.
- Не перемещайте устройство, если оно включено и/или нагрето.
- Если варочная панель не используется, переведите все переключатели в положение «ВЫКЛ.» и закройте подающий клапан.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра, постоянно контролируйте его работу.

- Перед перемещением, очисткой или обслуживанием устройства необходимо извлечь вилку из розетки.
- Не допускается при извлечении вилки из розетки тянуть за кабель.
- Не прикасайтесь к устройству и не используйте его, если у вас влажные руки или ноги.
- Для варочных панелей, покрытых стеклом: если стекло треснуло или разбилось, немедленно отключите устройство от сети.
- Не используйте кастрюли, передающие стеклу варочной панели чрезмерное количество тепла.
- Размещайте кастрюлю точно по центру конфорки.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Ставьте кастрюлю на варочную панель аккуратно, не роняйте ее.
- Рисунки в настоящем руководстве являются схематическими и могут не в точности совпадать с внешним видом приобретенного ваши устройства.
- Характеристики, указанные на заводской табличке устройства или в документации к нему, определены на основании лабораторных испытаний в соответствии с действующими стандартами. Эти характеристики могут изменяться в зависимости от типа использования и условий внешней среды.
- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. При этом давление внутри них повышается, что может привести к взрыву.
- Поскольку края устройства также нагреваются при эксплуатации, не помещайте взрывоопасные и горючие вещества рядом с ним.
- Не ставьте пустые кастрюли и контейнеры на края варочной панели — это может привести к повреждению стекла.
- Не ставьте на панель пластиковые или алюминиевые контейнеры, т.к. она может быть горячей.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ

- Открытые части устройства нагреваются до высокой температуры во время использования и некоторое время остаются горячими после него. В это время не следует подпускать детей близко к устройству.
- Не кладите на устройство какие-либо предметы, которые могут достать дети.
- Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Храните упаковочные материалы в месте, недоступном для детей, либо утилизируйте их в соответствии с инструкциями производителя.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ГАЗОМ

- Все работы с газовым оборудованием и системами должны осуществляться компетентными уполномоченными специалистами.
- Газовые плиты при работе вызывают образование тепла и пара в помещении, где они используются.
- Убедитесь, что ваша кухня хорошо вентилируется. Не перекрывайте имеющиеся вентиляционные отверстия или обеспечьте принудительную вентиляцию (вытяжку, аспирационный прибор).
- Обеспечьте необходимое обслуживание газового оборудования компетентными уполномоченными специалистами.
- Регулярно очищайте газовые конфорки.
- Узнайте телефоны местных поставщиков газа, по которым можно звонить в случай возникновения аварийной ситуации.

Что делать, если вы почувствовали запах газа?

- Не зажигайте огонь. Не курите. Не включайте электроприборы. Не используйте стационарный или мобильный телефон.

- Перекройте все вентили, установленные рядом с газовым оборудованием и счетчиками.
- Откройте окна и двери.
- Выйдите из дома, если запах газа не исчезает.
- Предупредите соседей.
- Позвоните пожарным. Звоните по телефону, находясь вне дома.
- Не входите в дом, пока вас не оповестят о том, что это безопасно.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраните оригинальную упаковку устройства.
- Перевозите устройство в его оригинальной упаковке, соблюдая нанесенные на нее указания.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:

  ✓ Защитите внешние поверхности устройства от возможных ударных воздействий
  ✓ Во время перевозки размещайте / держите устройство параллельно полу (верхняя часть устройства должна быть направлена вверх).
  ✓ Части варочной панели не должны соприкасаться.

Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат переработке. Чтобы сделать свой вклад в защиту окружающей среды, утилизируйте упаковку, поместив ее в контейнер для перерабатываемых материалов.

Утилизация отработавшего срок службы оборудования

Оборудование, отслужившее свой срок, не следует выбрасывать напрямую в мусорный бак. В нем могут содержаться некоторые компоненты, подлежащие

переработке. Кроме того, в нем могут быть некоторые материалы, опасные для окружающей среды, которые необходимо сдать в специальный пункт сбора. Поэтому вам следует доставить отслужившее устройство в пункт сбора, адрес которого можно узнать у производителя / поставщика в вашем городе, чтобы электронные компоненты были утилизированы должным образом.

Важно сохранить руководство пользователя, т.к. оно может пригодиться в случае смены пользователя устройства.

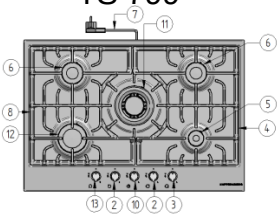
Перед утилизацией устройства или его сдачей в пункт сбора необходимо исключить его отрицательное воздействие на человека и окружающую среду. В противном случае оно может перейти в категорию опасных отходов.

Этот символ обозначает, что устройство не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, и его необходимо сдать в специализированный пункт утилизации электронных отходов. Утилизация устройства должна быть проведена в соответствии с местным природоохранным законодательством. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке продукции у соответствующих организаций.

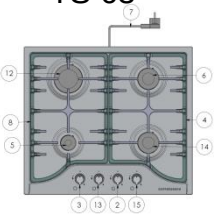
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

TG 799

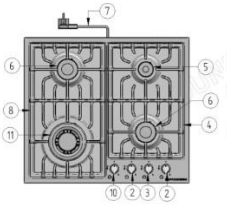
TS 799



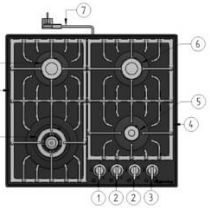
TS 63



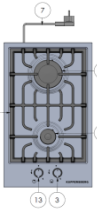
TS 69



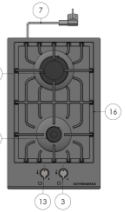
TG 69



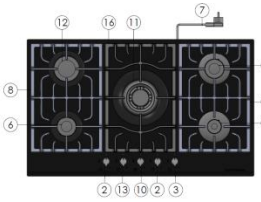
TS 39



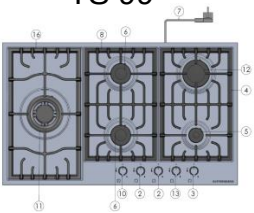
TG 39



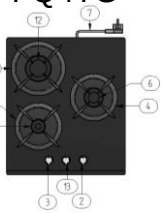
TG 99



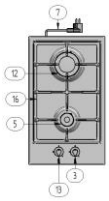
TS 99



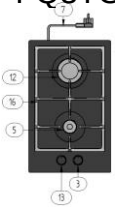
FQ4TG



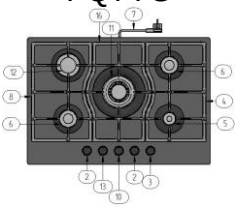
FV3TG



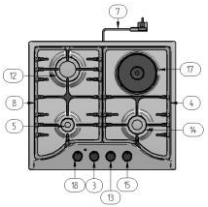
FQ3TG



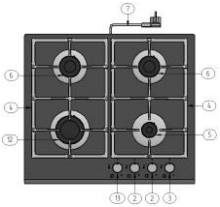
FQ7TG



TS 63E



FQ6TG



1. Ручка управления конфоркой для мини-вока
2. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,75 кВт)
3. Ручка управления дополнительной конфоркой
4. Правая чугунная решетка

5. Дополнительная конфорка
6. Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)
7. Силовой кабель
8. Левая чугунная решетка
9. Конфорка для мини-вока
10. Ручка управления конфоркой для вока
11. Конфорка для вока
12. Быстрая конфорка
13. Ручка управления быстрой конфоркой
14. Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)
15. Ручка управления полубыстрой конфоркой (1,4 кВт)
16. Средняя чугунная решетка
17. Электрическая конфорка
18. Ручка управления электрической конфорки

	МОДЕЛИ							
	TG 799 TS 799 TS 99 TG 99 FQ7TG	TG 699	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG	TS 63E	FQ6TG
Количество конфорок	5 газовых конфорок	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	4 газовые конфорки	2 газовые конфорки	3 газовые конфорки	3 газовые конфорки	4 газовые конфорки
Дополнительная конфорка (1 кВт)	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Полубыстрая конфорка (1,4 кВт)	-	-	-	1 шт.	-	-	1 шт.	-
Полубыстрая конфорка (1,75 кВт)	2 шт.	2 шт.	2 шт.	1 шт.	-	1 шт.	-	2 шт.
Быстрая конфорка (3 кВт)	1 шт.	-	-	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Конфорка для вока (3,8 кВт)	1 шт.	-	1 шт.	-	-	-	-	-
Конфорка для вока (2,5 кВт)	-	1 шт.	-	-	-	-	-	-
Общая мощность	11,3 кВт	7 кВт	8,3 кВт	7,15 кВт	4 кВт	5,75 кВт	6,9 кВт	7,5 кВт
Расход газа G20-20 мбар	1077 л/ч.	667 л/ч.	791 л/ч.	682 л/ч.	381 л/ч.	548 л/ч.	515 л/ч.	715 л/ч.
Расход газа G30-30 мбар	822 г/ч.	509 г/ч.	604 г/ч.	519 г/ч.	291 г/ч.	418 г/ч.	392 г/ч.	545 г/ч.
Категория газа	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Класс установки	3	3	3	3	3	3	3	3
Электропитание	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц
Предохранительное устройство для перекрытия подачи газа при гашении пламени	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально	Опционально
Силовой кабель	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ
Автоматический поджиг	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ	ЕСТЬ
Габариты устройства	**TG 799** 750x520 мм **TS 799** 750x510 мм **TG 99** 860x520 мм **TS 99** 860x510 мм	**TG 69** 590x520 мм	**TS 69** 580x510 мм	**TS 63** 580x510 мм	**TS 39** 305x510 мм **TG 39** 320x520 мм	**FQ4TG** 450x520 мм	**TS 63E** 580x510 мм	**FQ6TG** 590x520 мм

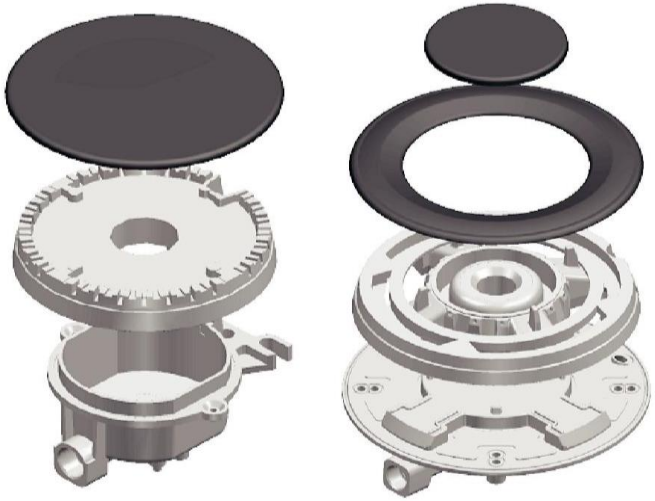
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

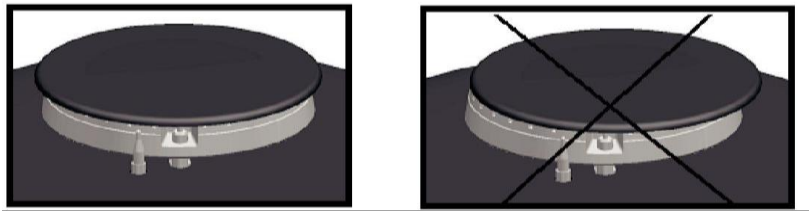
ПОДЖИГ КОНФОРКИ

Если ваша варочная панель не оснащена встроенным устройством для поджига, а также во время отключения электроэнергии поместите источник открытого пламени над конфоркой и нажмите ее регулятор, чтобы установить его в нужное положение, вращая против часовой стрелки. **Уровень подачи газа должен быть установлен между максимальным и минимальным значениями, а не между крайними положениями «вкл.» и «выкл.»** Чтобы прекратить подачу газа, поверните регулятор по часовой стрелке до положения «выкл.»

МОДЕЛИ, ОСНАЩЕННЫЕ ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ (автоматический поджиг)

Чтобы зажечь одну из конфорок, нажмите регулятор и переведите его в положение максимума. Когда конфорка загорится, отрегулируйте пламя до нужной интенсивности, поворачивая регулятор.





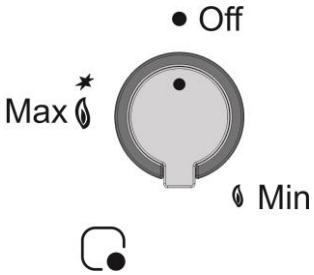
ПРАВИЛЬНО **НЕПРАВИЛЬНО**

Рисунок 1

- Для обеспечения правильной работы варочной панели, решетки и части конфорок должны быть правильно размещены (Рисунок 1).
- Убедитесь, что пламя конфорок имеет синий цвет и горит бесшумно. Если пламя желтого цвета или издает шум, убедитесь, что все конфорки установлены правильно. Если и после этого пламя не изменит цвет на синий, обратитесь в сервис.

Регулировка уровней мощности конфорок

Поверните регулятор влево до максимального уровня. После нажатия на выключатель все устройства розжига сработают, и конфорка загорится. Отпустите выключатель через несколько секунд после появления пламени и поверните его до желаемого уровня мощности между максимальным и минимальным уровнями (Рисунок 2).



Max	Макс.
Off	Выкл.
Min	Мин.

Рисунок 2

Если, после того, как вы отпустили регулятор, пламя погасло, необходимо повторить описанную выше процедуру. Но на этот раз нажмите регулятор и удерживайте его примерно 10 секунд.

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

Выключение конфорок

Чтобы погасить пламя, поверните регулятор конфорки вправо.

Предохранительное устройство контроля отсутствия пламени

Все конфорки на вашей варочной панели оснащены предохранительными устройствами контроля отсутствия пламени на случай внезапного гашения пламени (из-за попадания воды, ветра и т.д.) Если пламя погасло при открытой конфорке, эта предохранительная система перекрывает подачу газа на погасшую конфорку. Если у конфорки сработало предохранительное устройство, повторите процедуру поджига, переведя регулятор в положение «выкл.»

Thermocouple	Термопара
Spark plug	Свеча зажигания

Рисунок 3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ

Предупреждения

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

При последующем применении электрической плиты для приготовления пищи включение плиты должно производиться только после установки посуды на конфорку.

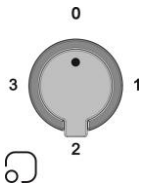
Используйте посуду, имеющую достаточно толстое дно и соответствующую размеру конфорки. Не применяйте посуду с малым размером днища.

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

Не допускайте попадания на плиту уксуса, соли, лимонного сока и других подобных продуктов.

Не используйте скребки и другие подобные острые предметы для очистки стыков между стеклянными и металлическими поверхностями, а также алюминиевыми деталями варочной панели.

Применение



Регулятор мощности

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

Включение плиты:

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

Отключение плиты:

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

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

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

— Готовка пищи в большом количестве жидкости
— Готовка больших порций
— Готовка в посуде без крышки

Советы

Чтобы освежить поверхность плиты, протрите ее небольшим количеством масла или используйте для этой цели специализированные средства по уходу за плитами.

Рекомендуется установить максимальный уровень мощности в начале процесса приготовления пищи, далее длительность готовки и уровень мощности конфорки следует подбирать в соответствии с типом и количеством продуктов, которые должны быть приготовлены.

Выбор конфорки

- Для обеспечения эффективного приготовления пищи диаметр кастрюли (сковороды) и мощность конфорки должны соответствовать друг другу. Значения диаметра, соответствующие определенному типу конфорки приведены в таблице ниже.
- Выберите диаметр и объем посуды, подходящие для использования с конфоркой.

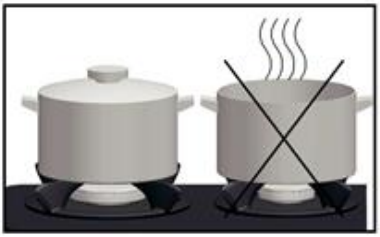
	Диаметр кастрюли (сковороды)	
Тип конфорки	Минимальный диаметр (см)	Максимальный диаметр (см)
Дополнительная конфорка (A)	6	14
Полубыстрая конфорка (SR)	16	20
Быстрая конфорка (R)	20	24
Тройная конфорка	24	26
Конфорка плиты	14	16

Использование решеток и рекомендации

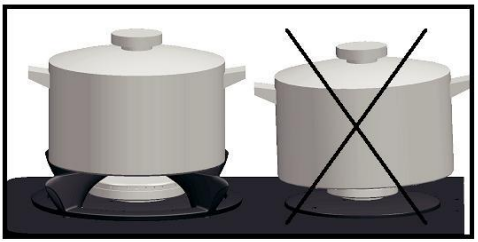
Решетки варочной панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечивалось ее безопасное использование. Убедитесь, что решетки расположены корректно, и их ножки находятся в правильном положении.

- Не используйте кастрюли с деформированным дном, т.к. они могут привести к неустойчивости решеток.

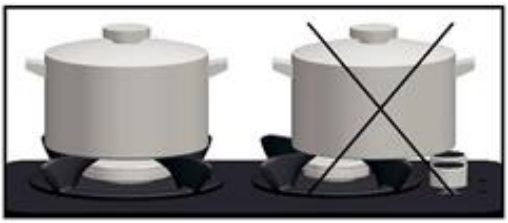
- Во избежание потери энергии не готовьте в кастрюлях с открытой или полуоткрытой крышкой.



- Не ставьте посуду непосредственно на конфорку — она должна находиться на решетке.



- Ставьте кастрюлю на решетку ровно. Посуда, расположенная неровно, может наклониться. Не ставьте широкие кастрюли с перекосом в сторону регуляторов, т.к. это может повредить регуляторы. Ставьте кастрюли на решетки мягко и аккуратно.



- Следите за тем, чтобы конфорка не подвергалась ударам. Не кладите на плиту тяжелые предметы.
- Не нагревайте пустые кастрюли. Это может вызвать деформацию их дна. В свою очередь, нагретое дно кастрюли может повредить поверхность конфорки.

- Избегайте попадания холодных жидкостей на разогретую стеклянную поверхность варочной панели.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Не используйте кастрюли, дно которых отдает вниз на поверхность панели избыточное тепло.
- В случае возгорания не пытайтесь тушить пламя водой. Отключите варочную панель от электросети и воспользуйтесь плотным материалом, например, противопожарным одеялом, чтобы накрыть пламя.
- Данное устройство не рассчитано на работу с таймером или пультом дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ

- Не оставляйте устройство без присмотра, т.к. от конфорок выделяется очень много тепла, и не допускайте, чтобы дети пользовались устройством.
- Имейте в виду, что при готовке с использованием растительного масла и жиров существует опасность возгорания.
- Не размещайте рядом с варочной панелью горючие или взрывоопасные вещества.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Установка должна выполняться уполномоченным поставщиком в соответствии с инструкциями по установке. Наша компания не несет ответственности за какие-либо убытки или ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу ввиду ненадлежащего использования устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ УСТАНОВКИ

ВНИМАНИЕ! Перед началом установки убедитесь, что тип газа и давление, на которые рассчитано устройство, соответствуют характеристикам подведенной к вашему дому газовой сети. Если в будущем эти характеристики будут меняться, свяжитесь с уполномоченным поставщиком вашего устройства.

- После того, как устройство было извлечено из упаковки, убедитесь, что оно не повреждено, не погнуто и не имеет каких-либо других дефектов. В случае возникновения каких-либо сомнений проконсультируйтесь с поставщиком.
- Во время установки электрический кабель устройства должен быть отключен от сети.
- Чтобы встроенная варочная панель работала правильно, размеры основания, на которое она будет монтироваться, и материалы, используемые для установки, должны иметь надлежащие характеристики, а основание должно быть жаропрочным.

Для установки варочной панели на основание следуйте приведенным ниже указаниям:

Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и основанием поместите по периметру отверстия в основании клейкую ленту, не допуская перекрытия.

Поместите варочную панель в отверстие основания, чтобы совместить отверстия под крепеж.

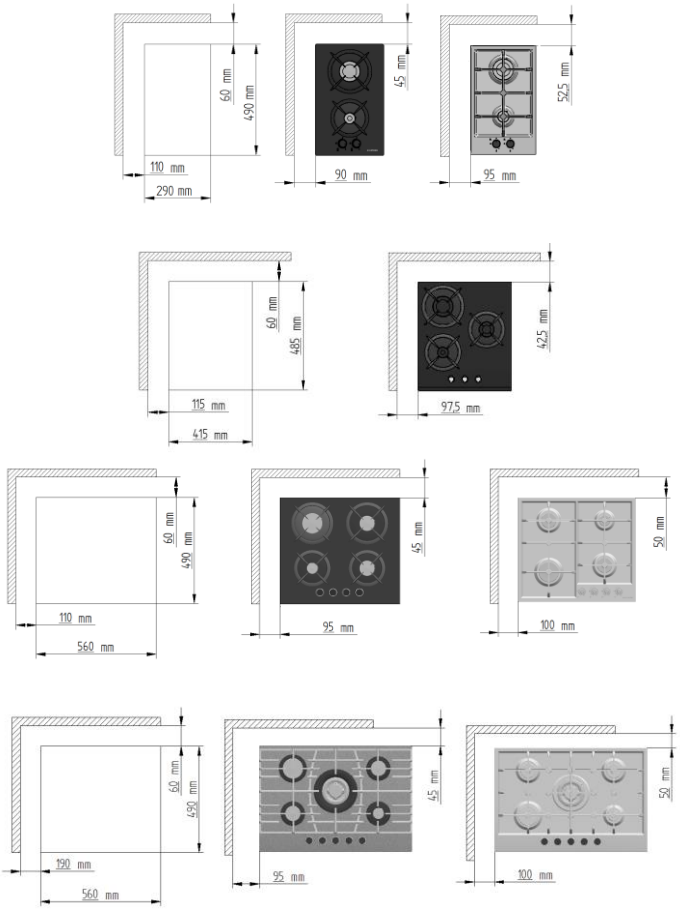
Закрепите устройство на основании с помощью установочной панели и винтов.

При установке варочной панели руководствуйтесь приведенными ниже рисунками.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА

Данное устройство следует устанавливать в хорошо вентилируемом помещении и в соответствии с действующими законодательными положениями. Монтажный персонал должен учитывать требования законов и стандартов, применимых к отводу продуктов сгорания и вентиляции помещений.

- Варочная панель предназначена для установки на стандартные основания, которые доступны на рынке.
- Материалы поверхности и связующие компоненты основания должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Необходимо соблюдать безопасное расстояние между варочной панелью и стенками основания (Рис. 4)
- Отверстие в основании под варочную панель должно быть в соответствии с рисунком (Рис. 4)
- Расстояние между дном варочной панели и разделителем основания должно быть не менее 25 мм (Рис. 5)



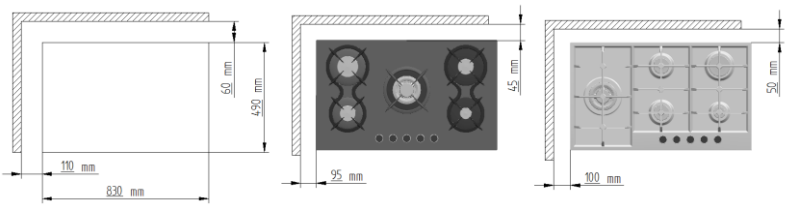


Рисунок 4

- Расстояние между верхом варочной панели и другими устройствами (например, вытяжным колпаком) должно быть не менее 700 мм (Рис. 5).
- Если варочная панель размером 60 см помещается сверху встроенного духового шкафа без системы охлаждения, рекомендуется оставлять вентиляционное отверстие площадью 300 см^2 для обеспечения циркуляции воздуха. Если сверху духового шкафа ставится варочная панель размером 75 или 90 см, духовой шкаф должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.

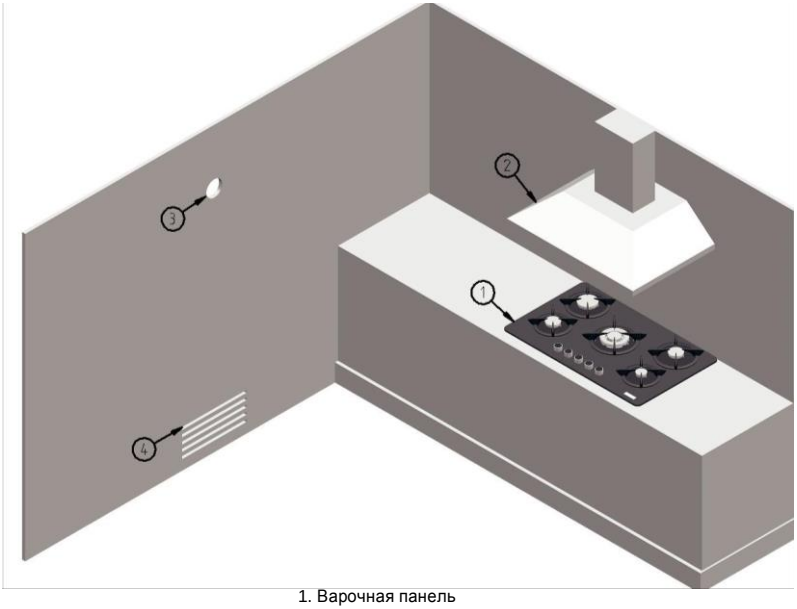
Рисунок 5

Отвод продуктов сгорания

- Воздух, необходимый для горения, поступает непосредственно из помещения, и продукты сгорания также поступают в это помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходима соответствующая вентиляция. Размеры вентиляционных

отверстий в зависимости от объема помещения указаны ниже (см. Таблицу 1).

- Продукты сгорания должны отводиться наружу через вытяжку с отводным каналом.
- Если кухня не оборудована вытяжкой, в ней должен быть предусмотрен электрический вентилятор на окне или двери, обеспечивающий воздухообмен в размере, равном 3–5 объемам кухни (Рис. 6).



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

Рисунок 6

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ ($м^3$)	**ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ ($см^2$)**
Менее 5 $м^3$	Минимум 100 $см^2$
От 5 $м^3$ до 10 $м^3$	Минимум 50 $см^2$
Более 10 $м^3$	Не требуется

Полуподвальное помещение или подвал	Минимум 65 см²

Таблица 1

Установка варочной панели на основание

- Во избежание попадания инородных материалов и жидкостей между варочной панелью и основанием по периметру отверстия основание необходимо установить уплотнение без нахлеста (Рисунок 7).
- Поместите варочную панель в установочное отверстие основание и выровняйте относительно центра отверстия.
- Закрепите устройство на основании с помощью установочной панели и винтов (Рисунки 7 и 8).

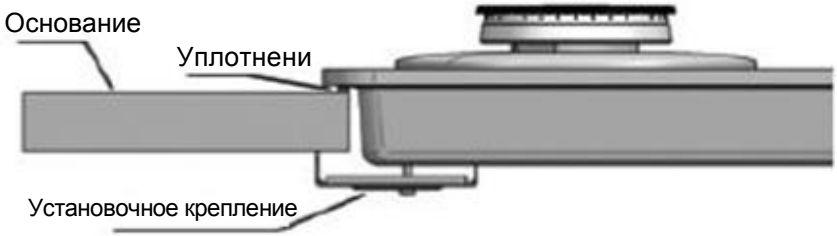


Рисунок 7

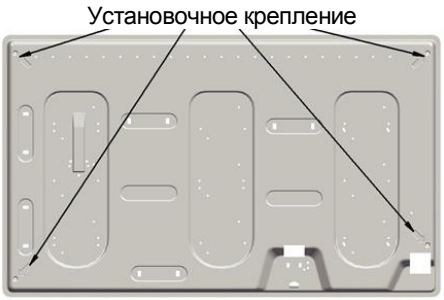


Рисунок 8

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Электрическое подключение должно выполняться компетентным уполномоченным специалистом.
- Электрический кабель варочной панели не должен проходить через нагреваемые участки.
- Если силовой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем, полученным в специализированной кабельной организации или у официального дилера.
- Во избежание перегрева и возгорания не используйте при электрическом подключении устройства переходники, адаптеры и выключатели.
- Подсоедините электрический кабель к заземленной стенной розетке. Изготовитель настоящим снимает с себя ответственность за любые отказы, связанные с неисправностью электрического подключения.
- Характеристики электросети должны соответствовать характеристикам, указанным на заводской табличке устройства.

ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Приведенные ниже инструкции предназначены для специалистов, обладающих достаточной компетенцией для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

Все работы с газовыми коммуникациями должны выполняться при отключенном электропитании устройства.

На заводской табличке варочной панели указан тип газа, соответствующей данному устройству. Подключение к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться только после проверки соответствия используемого типа газа. Если тип газа верен, см. следующие абзацы:

Обратите внимание, что коммуникации для сжиженного

нефтяного газа должны соответствовать стандартам и выдерживать давление на выходе 300 мм вод. ст. (30 мбар).

Давление природного газа составляет 200 мм вод. ст. (20 мбар). Перед переходом на сжиженный нефтяной газ или природный газ проконсультируйтесь в официальном сервисе.

Все трубы, уплотнения и арматура должны соответствовать действующим государственным стандартам.

В некоторых странах, где обязательным является коническое соединение, оно входит в комплект поставки. В таком случае коническая соединительная часть подсоединяется к устройству.

Если устройство подключается с помощью гибкого шланга, его длина не должна превышать 120 см.

До начала работ по газовому подключению необходимо перекрыть подачу газа.

Подключение должно быть выполнено таким образом, чтобы на соединительную арматуру и трубы не оказывалось давления. Убедитесь, что трубы не пережимаются и не контактируют с острыми углами.

Помните, что газовый шланг не следует прокладывать через нагреваемые участки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Заменяйте газовый шланг варочной панели каждые 4–5 лет, даже если он цел.

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

Убедитесь, что на газовый шланг не оказывается дополнительной нагрузки.

Порядок установки компонентов при газовом подключении:

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

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

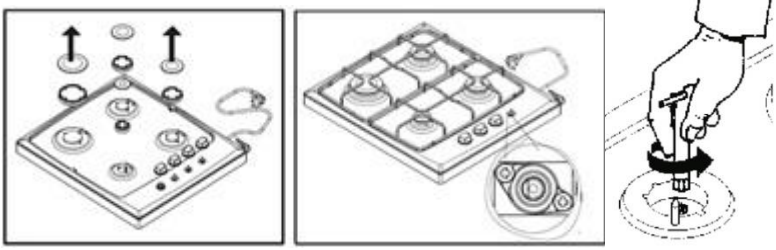
3. Подключите соединение С к главному источнику газа с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

ВНИМАНИЕ! В заключение с помощью мыльного раствора проверьте, нет ли утечек. Не используйте для этой цели пламя.

РЕГУЛИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПО ТИПУ ГАЗА

Приведенные ниже инструкции предназначены для специалистов, обладающих достаточной компетенцией для установки оборудования в соответствии с применимыми стандартами.

- Все работы с газовыми коммуникациями должны выполняться при отключенном электропитании устройства.



Чтобы перенастроить варочную панель на другой тип газа, снимите пластины конфорок и рассекатели пламени. Замените инжекторы, как указано ниже, на инжекторы подходящего диаметра, указанные в руководстве пользователя. Работы выполняются с помощью отвертки с плоским наконечником. Необходимо снять регуляторы варочной панели и резиновые уплотнения. Чтобы установить низкий уровень пламени, поверните винт регулировки газа на клапане на минимальный поток. Эта настройка выполняется после установки конфорки с переключателем, установленным на минимум.

Винт регулировки расхода газа необходимо затянуть при переходе на сжиженный нефтяной газ или, напротив, ослабить при переходе со сжиженного нефтяного газа на природный газ.

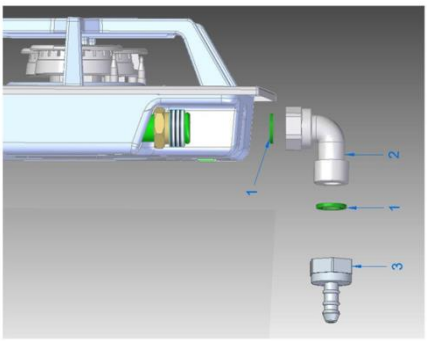
После установки варочной панели завершите перенастройку, подсоединив резиновые уплотнения и регуляторы в нужном порядке. Данные инструкции предназначены для уполномоченных сервисных специалистов. Установка устройства должна осуществляться в соответствии с действующими правилами и надлежащим образом. Перед проведением каких бы то ни было работ электропитание устройства должно быть отключено.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ

Конфорка A	Конфорка SR (1,4 кВт)	Конфорка SR (1,75 кВт)	Конфорка R	Конфорка для вока (2,5 кВт)	Конфорка для вока (3,8 кВт)
G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,50 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,57 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,65 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,85 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,82 мм)	G 30-30 мбар (сжиженный нефтяной газ) (0,98 мм)
G20–20 мбар (природный газ) (0,72 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (0,85 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (0,97 мм)	G20–20 мбар (природный газ) (1,15 мм)	G20 – 20 мбар (природный газ) (1,15 мм)	G20 – 20 мбар (природный газ) (1,35 мм)

Примечание: Расположение конфорок указано на их пластинах.



1 Нитриловое уплотнение / KLINGER
2 Колено
3 Вход шланга для сжиженного нефтяного газа

Завершите установку, поместив уплотнение в середине между входом шланга для сжиженного нефтяного газа, как указано выше для перенастройки с природного газа на сжиженный нефтяной газ.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Используйте с варочной панелью кастрюли с плоским дном. Так тепловая энергия будет использоваться по максимуму.
- Не рекомендуется использовать кастрюли с вогнутым дном.
- Используйте кастрюли правильного диаметра. Не ставьте кастрюли небольшого диаметра на большие конфорки. Это может вызвать перерасход газа и снизить эффективность варочной панели.
- Ставьте на варочную панель кастрюли с сухим дном. Не кладите на варочную панель крышки кастрюль, особенно влажные.
- Протирайте варочную панель влажной салфеткой. При сильных загрязнениях рекомендуется вымыть ее водой с моющим средством и вытереть насухо, а затем нанести масляную смазку для создания тонкой масляной пленки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой и техническим обслуживанием изучите следующие инструкции.

- Из соображений безопасности перекройте подачу газа к устройству. Если устройство работает на природном газе, перекройте клапан. Если это сжиженный нефтяной газ, закройте кран баллона.
- Отключите устройство от электросети.
- Если варочная панель нагрета, подождите, пока она не остынет.

- Чтобы продлить срок службы стеклянного покрытия и решеток, их необходимо чистить с использованием специальных чистящих средств через установленные интервалы.

- Очистка поверхностей из нержавеющей стали выполняется в зависимости от типа поверхности, после чего их следует вытереть насухо мягкой салфеткой.

- Во избежание повреждения системы горения не зажигайте газ без установленных конфорок.

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

- Мойте верхние части конфорок через заданные интервалы с помощью воды и моющего средства и прочищайте газовые каналы щеткой. Будьте внимательны, все компоненты должны быть установлены в правильные места.

- Для очистки конфорок запрещено использовать кислоты, растворитель, бензол и т.п. химикаты.

- Чтобы продлить срок службы стеклянной варочной панели и ее решеток, регулярно мойте ее со специальными чистящими средствами.

- Очистку следует выполнять подходящими чистящими средствами, предназначенными для удаления пятен и жира.

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

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

- Не допускайте попадания на разогретую стеклянную поверхность или разогретые конфорки холодной жидкости. Стекло может треснуть от перепада температур.

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

Во время очистки не снимайте регуляторы конфорок.

Эмалированные детали

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

Держатели кастрюль

Эмалированные держатели кастрюль допускается мыть в посудомоечной машине.

Конфорки

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

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

В моделях с электрическим поджигом электрод должен обязательно оставаться чистым.

В моделях с предохранительным клапаном клапан необходимо очищать для обеспечения безопасной работы.

По завершении процесса чистки горелки необходимо установить на место.

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

На данное устройство распространяют действие положения Директивы 2002/96/EC WEEE (Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и других применимых европейских директив. Перед утилизацией устройства необходимо исключить отрицательное воздействие на человека и окружающую среду. В противном случае устройство может перейти в класс опасных отходов. Этот символ указывает, что устройство не допускается утилизировать вместе с бытовыми отходами, его необходимо вернуть в пункт сбора электронных отходов. Утилизация устройства должна быть выполнена в соответствии с требованиями местного законодательства по охране окружающей среды. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке устройства в соответствующих организациях.

Соответствует применимым положениям Директивы WEEE.

KUPPERSBERG

TG 699
TG 69
TS 69
TS 79
TG 79
TG 799
TS 63
TS 39
TG 39
TS 99
TG 99
FQ4TG
FV3TG
FQ3TG
FQ7TG
FQ6TG
TS 63E

Our Valued Customer,

Thank you for your purchase of our product.

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

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

The Producer may not be held liable for the losses to human, environment or other materials arisen from the faulty use of the equipment arisen from the translation or printing of this manual.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 1
INFORMATION ON TRANSPORTATION.....6
TECHNICAL PROPERTIES OF HOB 7
USAGE OF HOBS 9
UTILIZATION OF HOT PLATE 12
INSTALLATION OF THE UNIT 17
INSTALLATION INFORMATION ON THE UNIT.....18
ELECTRIC CONNECTION 23
GAS CONNECTION 23
ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES.....25
TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS 26
HOB'S ENERGY EFFICIENCY.....27
CLEANING AND MAINTENANCE 27

SAFETY INFORMATION

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

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

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

- Device is set to 220 -240 volt.
- **WARNING:** The equipment and its accessible parts are hot during use.
- Best care should be used to avoid contacting with the heating elements.
- If constant supervision may not be provided the children under age 8 shall be kept away of the unit.
- This unit may be used by children over 8 years old and the persons with lack of physical, hearing or mental abilities or lack of experience and information, subject to guidance and supervision or utilization of the unit safely and recognition of the dangers.
- Children should not play with the unit.
- Cleaning and maintenance of the unit should not be conducted by the children without supervision.

- **WARNING:** Cooking with vegetable oil or fat without required care may be dangerous and may cause fire.
- **Do not** attempt to extinguish any fire with water, the circuit of the equipment is closed and then the flame is covered with a cover or flame blanket.
- **WARNING:** Fire Danger: Do not store materials on cooking surface.
- The accessible parts may be hot during utilization.
- Do not ever clean your hob by using steam cleaners.
- The equipment is designed to be operated with an external timer or a separate remote control.
- Do not use the unit in circumstances affecting your judgment such as being drank or drugged.
- Since your device has grounding plug your wall socket should also be grounding type.
- Use utmost care to prevent your device's electrical cable through hot areas.
- Use care that the gas hose will be regulations in law institute stamped, not be laid through hot areas, and it should be checked with soap bubble whether any gas leakage exists.
- Use clamp to tighten the gas hose after connecting it to the head of the hose. Control whether there is any gas leakage exists by using soap bubble.
- Note that the LPG hoods should have regulations in law institute stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.

- Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.
- **Note: Usage of the gas baking products shall cause heat and steam formation at the places of existence. Be sure that your kitchen is ventilated well. Keep the natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation product (hood, aspirator).**

Note: Burners burning of setting can be done between large and between.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- Make sure that you remove all packaging materials before using the unit.
- When you remove the hob from the package make sure that hob and / or the cable is full and undamaged, and no impact was put at the bottom of the device, otherwise consult your seller.
- Since this unit was produced for domestic use, it is not suitable for commercial and industrial use. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. heating a room).
- Do not allow laying of the gas hose and electric cord from the heated part of the unit.
- Keep any flaming, explosive and ignition materials from your device.
- Do not change the place of your device when working and/ or it is hot.
- When you do not use your hob, close the feeding valve after making all switches to “OFF” position.

- Do not let your hob in operation without supervision control it with frequently.
- Take out the plug from the wall socket during handling, cleaning or maintenance of the unit.
- Do not ever attempt to remove the cable from the wall socket by handling the cable.
- Do not touch or operate the unit when your hands or feet are wet.
- For the hobs supplied with glass: if the glass of your hob will crack and/ or break remove the device from the wall socket.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the glass.
- Place the pan right in the middle of the burner.
- Do not place any sharp object on the hob.
- Keep the pan on the hob carefully and avoid dropping it.
- The shapes in this guide are schematic and may not be exact match of your product. The values stated on the marking on the unit or other printed documents given with the unit are the values obtained at the laboratory pursuant to the applicable standards. Such values may be changed as per the usage and environment conditions of the unit.
- Do not heat the closed cans and glass jars. The pressure which may occur in such containers may cause explosion.
- Since the edges of the product will be hot do not place explosive or combustibles near the unit.
- Do not place the empty pans and containers on the operating hob eyes. The glass surface may be damaged.
- No plastic and aluminum container is allowed over the unit since it might be hot.

SAFETY FOR CHILDREN

- The exposed parts of the product shall be heated during and after the use; the children should be kept away.
- Do not place any object on the unit that the children may reach.
- Packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials in a place that the children may not reach or classify and recycle them as per the waste instructions.

SAFETY FOR THE GAS

- Any and all works on the gas equipments and systems should be conducted by the competent and authorized persons.
- Gas hobs cause heat and steam formation at the environments in which they are used.
- Make sure that your kitchen ventilated well. Keep the natural ventilation channels open or use ventilation product (hood).
- Have the required maintenance of the gas products by the competent and authorized persons.
- Clean the gas burners regularly.
- Request the telephone numbers from the local gas suppliers for emergency cases.

Things to be done when gas smells

- Do not use flame. Do not smoke Do not operate the switch of any electrical device. Do not use fixed or mobile phone.
- Close all valves on the gas products and gas counters.
- Open the doors and windows.
- Go out of the house if you smell gas still.
- Warn the neighbors.
- Cal the fire service. Use a phone outside the home.
- Do not enter the house until you will be notified that it is safe.

INFORMATION ON TRANSPORTATION

- Keep the original packaging of the product.
- Carry the product in its original packaging, and abide the markings thereon.
- If the original packaging is not available;

  - ✓ Take care for the impacts which may be applied on the outer surfaces of the product.
  - ✓ Place/ hold the product in parallel to the ground during carrying (as the upper side will be up).
  - ✓ Carry the pan holders not touching each other.

Packaging

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

Disposal of the old equipments

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

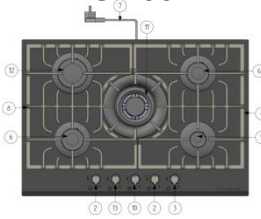
It is important to keep the user's manual for it will be important in the event of change of the user of the device.

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

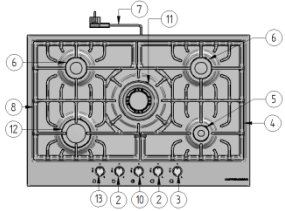
This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

TECHNICAL PROPERTIES OF HOB

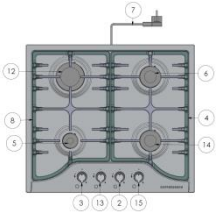
TG 799



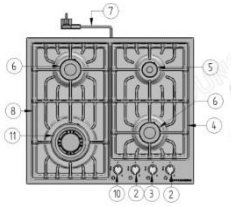
TS 799



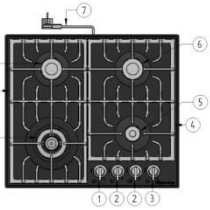
TS 63



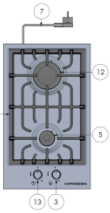
TS 69



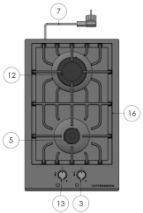
TG 69



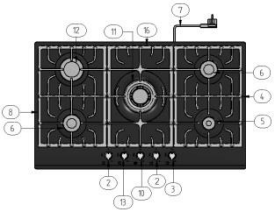
TS 39



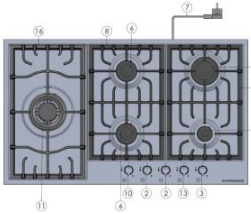
TG 39



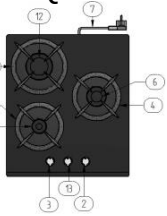
TG 99



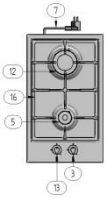
TS 99



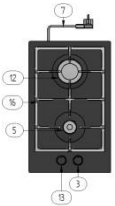
FQ4TG



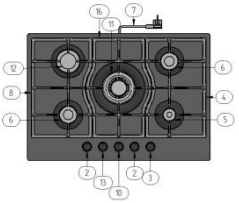
FV3TG



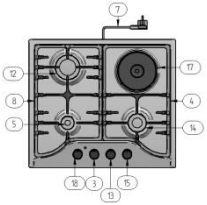
FQ3TG



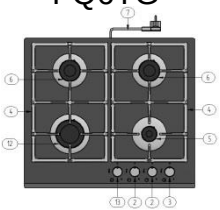
FQ7TG



TS 63E



FQ6TG



1. Mini wok burner control knob
2. Semi rapid burner control knob (1,75 kW)
3. Auxilary burner control knob
4. Right cast iron grid
5. Auxilary burner
6. Semi rapid burner (1,75 kW)
7. Electric connection cable
8. Left cast iron grid
9. Mini wok burner
10. Wok burner control knob
11. Wok burner
12. Rapid burner
13. Rapid burner control knob
14. Semi rapid burner (1,4 kW)
15. Semi rapid burner control knob (1,4 kW)
16. Middle cast iron grid
17. Electric Burner
18. Electric knob control knob

	MODELS							
	TG 799 TS 799 TS 99 TG 99 FQ7TG	TG 699	TS 69	TS 63	TS 39 TG 39 FV3TG FQ3TG	FQ4TG	TS 63E	FQ6TG
Number of Burner	5 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	2 Gas Burners	3 Gas Burners	3 Gas Burners	4 Gas Burners
Auxilary Burner (1 kW)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)
Semi-rapid Burner (1,4 kW)	-	-	-	1 Unit(s)	-	-	1 Unit(s)	
Semi-rapid Burner (1,75 kW)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	-	2 Unit(s)
Rapid Burner (3 kW)	1 Unit(s)	-	-	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)
Wok Burner (3,8 kW)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	-	-	-	-	-
Wok Burner (2,5 kW)	-	1 Unit(s)	-	-	-	-	-	-
Electric Burner (1,5 kW)	-	-	-	-	-	-	1 Unit(s)	-
Total Power	11,3 kW	7 kW	8,3 kW	7,15 kW	4 kW	5,75 kW	6,9 kW	7,5 kW
Gas Consumption G20-20mbar	1077 l/h	667 l/h	791 l/h	682 l/h	381 l/h	548 l/h	515 l/h	715 l/h
Gas Consumption G30-30mbar	822 g/h	509 g/h	604 g/h	519 g/h	291 g/h	418 g/h	392 g/h	545 g/h
Gas Category	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Installation Class	3	3	3	3	3	3	3	3
Electric Supply	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Flame Failure Safety Device	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Supply Cable	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Automatic Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product Measurement	**TG 799** **FQ7TG** 750x520 mm **TS 799** 750x510 mm **TG 99** 860x520 mm **TS 99** 860x510 mm	**TG 69** 590x520 mm	**TS 69** 580x510 mm	**TS 63** 580x510 mm	**TS 39** **FV3TG** 305x510 mm **TG 39** **FQ3TG** 320x520 mm	**FQ4TG** 450x520 mm	**TS E63** 580x510 mm	**FQ6TG** 590x520 mm

USAGE OF HOBS

FIRING OF BURNER

If your hob does not have built in lighter or during black out place the naked flame over the burner and push the switch to bring it to the desired position with counter-clockwise movement. **Gas adjustment should be between maximum and minimum**

levels, it should not be realized between maximum and off positions. To close the burner turn the switch clockwise till to reach “off” position.

MODELS EQUIPPED WITH LIGHTER SWITCH (Automatic ignition)

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

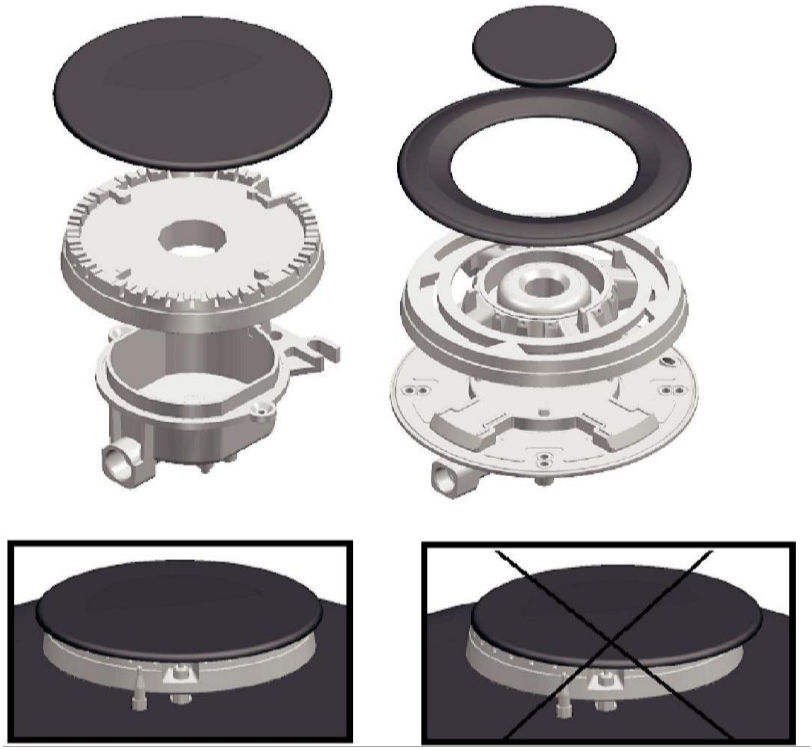


Figure 1.

- In order that the hob will operate properly the grills and burner components should be properly positioned.(Figure 1)
- Make sure that the flame of your burner is in blue color and work quietly. If the burner will burn in yellow color or work with voice make sure that all burners fit properly. If the flame color does not change to blue color then apply the authorized service.

Operation of the burners and power levels

Turn the control switch left-wise until reaching to maximum level. When you press the control switch all burning igniters will have flame to burn. Release the switch in few seconds after burning of the burner, and bring the control switch to the desired flame position between the maximum and minimum levels. (Figure 2)

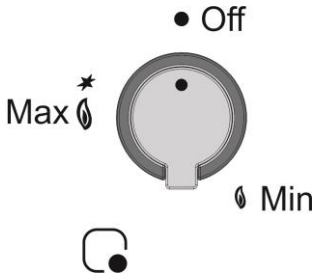


Figure 2.

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

WARNING;

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

Closing the burners

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

Flame Failure Device (FFD)

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

Figure 3.

UTILIZATION OF HOT PLATE

Warnings

Before use of electrical plate the plate should be elevated to the maximum level and rest it for 5 minutes without putting any container thereon. It is Ok if any smell or smoke will rise from the plate. Such effects shall disappear after starting normal use.

After such first use do not operate the electrical plate without any container thereon.

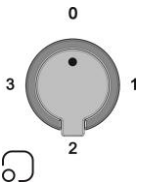
Use the containers with the bottoms being thick and suitable for the plate size. Never use smaller sole containers.

Pay attention that no liquid and wet containers will be placed on the plate.

Avoid any contact of any vinegar, salt, lemon juice etc. with the plate.

Do not use any spatula and similar sharp objects in cleaning of joints between the glass and metal surfaces or aluminum parts on the hob.

Usage



Power control switch

Electrical plate is managed with a switch with which you may select proper power for the food you will cook.

Turning on the Plate:
Bring the control switch to the proper position by turning it to right or wrong by the cooking type, food quantity and using below scheme. The red warning light will be on when the switch is set to any value other than off position.
To close the plate:
Bring the control switch to 0 position. The warning light will go off.

1	Low	Heating
2	Medium	Quick heating and cooking
3	High	Frying

The positions recommended are only for guiding purposes. The power should be increased at the following situations:

- In the event of cooking by using plenty of liquid
- In big portions
- With cooking under the lidless containers

Suggestions

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

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

Using Right Burner

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

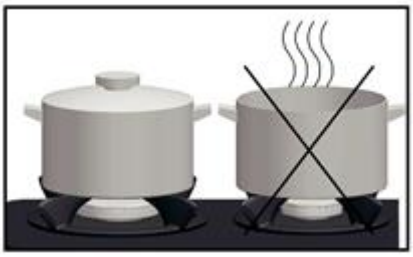
	Pan Diameters	
Burners	The Smallest Diameter (cm)	The Largest Diameter (cm)
Auxilary Burner(A)	6	14
Semi Rapid Burner (SR)	16	20
Rapid Burner (R)	20	24
Triple Burner	24	26
Hot Plate Burner	14	16

Usage of grills and recommendations

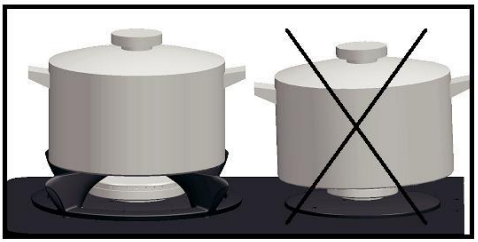
The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and lastic legs fit well.

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

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

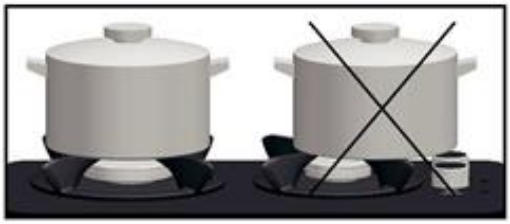


- Do not place the containers directly on the burner covers use grill always.



- Place the cooking pan on the burner evenly. The containers placed on the burner inappropriately may be tipped. Do not

place the large containers at the side of the switch switches may be damaged. Do not place the pans on the grills hardly.



- Pay attention that the burner place will not have any impact. And do no place heavy objects on the tray.
- Do not heat the pans as empty. The pan sole may be deformed. The heat on the sole may damage the burner table surface.
- The cold liquids should not be thrown on the glass surface or burners when the surface is hot.
- Do not place sharp objects on the hob.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the bottom surface directly.
- In the event of any fire do not attempt to extinguish the flames with water. Close the electric circuit of the hob and use a material to cut the flame like flame blanket.
- This device should not be operated with a timer or a remote control.

Warning;

- Do not leave the equipment unattended since the heat of burners is very high, and make sure that it will not be operated by children.
- Pay attention for combustion risk in the event of cooking with vegetable oil and fats.
- Do not approach the hob with combustible and explosives.

INSTALLATION OF THE UNIT

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

PRE-INSTALLATION WARNINGS

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

- When the unit was taken off its packaging make sure that it is strong, not bent and has no fault at all. In the event of any doubt consult the dealer.
- Cut off the electric connection of the unit from the main switch during installation.
- In order that built in cook-tops will operate smoothly the measurements of the counter on which it will be mounted and the materials used for installation should be proper, and the counter should be resistant against heat.

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

In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the adhesive band on the counter hole without allowing any overlapping before the installation.

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

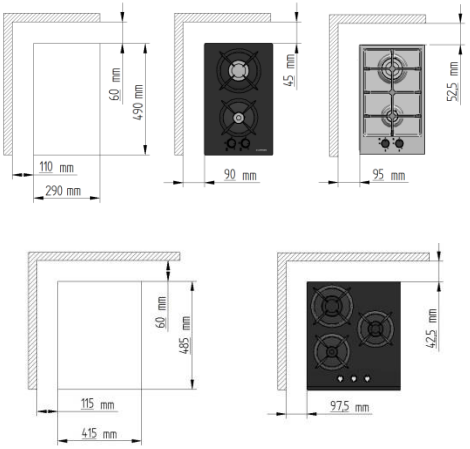
Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws.

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

INSTALLATION INFORMATION ON THE UNIT

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

- Your hob is designed to be installed on the standard counters which you may find in the market.
- The materials used on the surface and the link partitions under the counter should be resistant against minimum 100°C.
- A safe distance should be left between the hob and the counter walls (Figure 4).
- The hole to be provided for the hob on the counter should be as per the figure. (Figure 4)
- The distance between the hob sole and the partition should be at least 25 mm. (Figure 5)



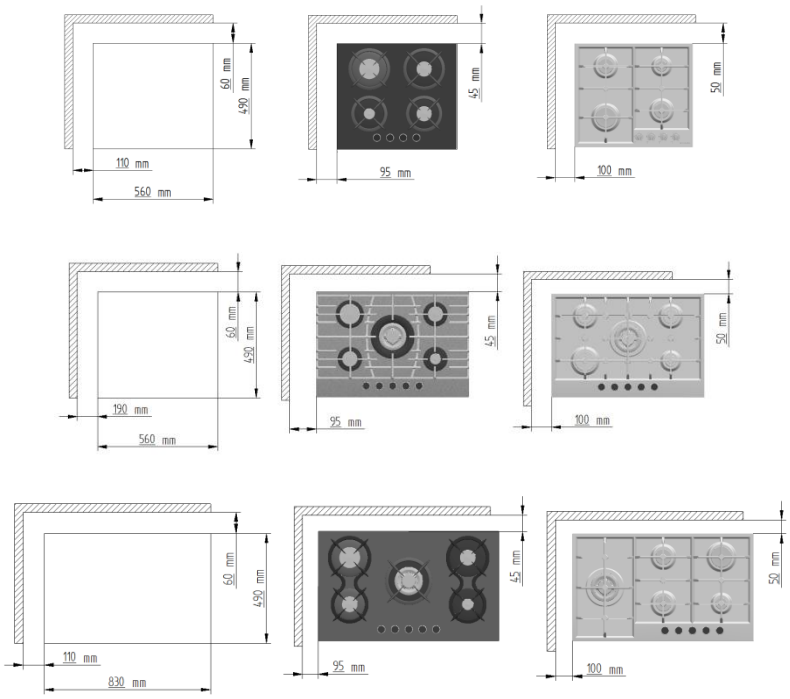


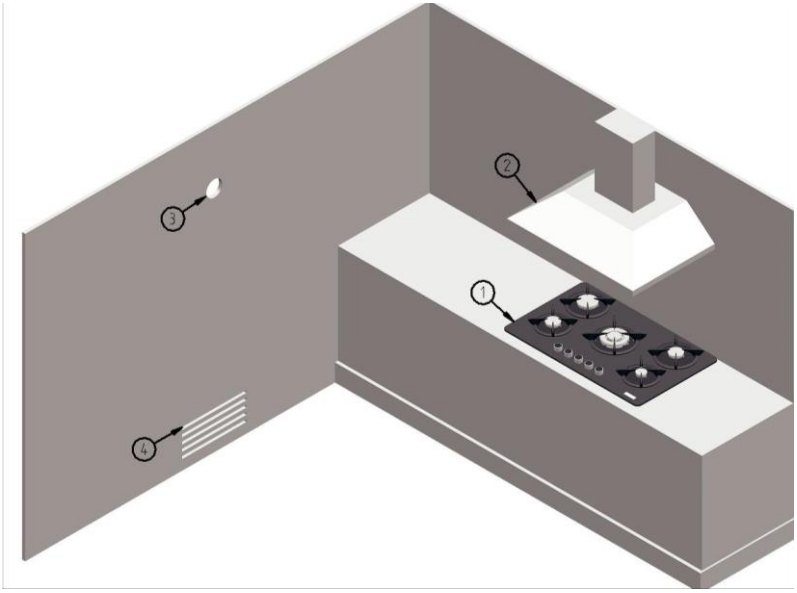
Figure 4.

- The distance between the cook top ad another device (e.g. kitchen hood) shall not be less than 700 mm (Figure 5).
- If 60 cm Hobs will be place on a built in oven without any cooling system, it is recommended to leave 300 cm2 of ventilation hole in order to insure air circulation. If 75 or 90 cm cook-top will be placed the oven has to have cooling fan.

Figure 5.

Release of Burnt Gases

- The air required for burning is taken to the environment of the hob and the burnt gas are released to the environment. Proper ventilation should be maintained for safe operation of the unit. The ventilation openings defined as per the volume of the environment are provided at the bale (Table 1).
- Burnt gases should be discharged outside by the hood with flume.
- If no kitchen hood is used, an electrical ventilator should be used having guaranteed capacity to discharge 3-5 times of the kitchen air to be installed at the wall or window of the building (Figure 6)



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

Figure 6.

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

Table 1

Installation of the Hob on the Counter

- In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the gasket on the counter hole without allowing any overlapping before the installation. (Figure 7)
- Place the hob on the counter hole to center the installation hole.
- Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws. (Figure 7 and 8)

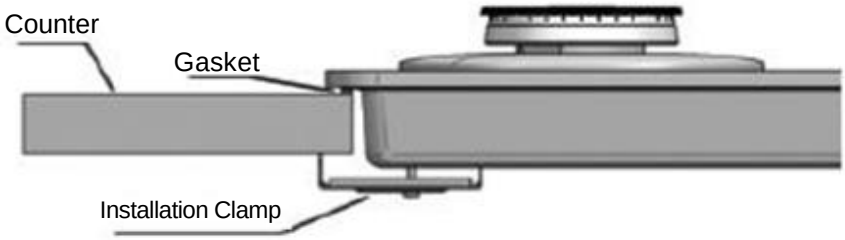


Figure 7.

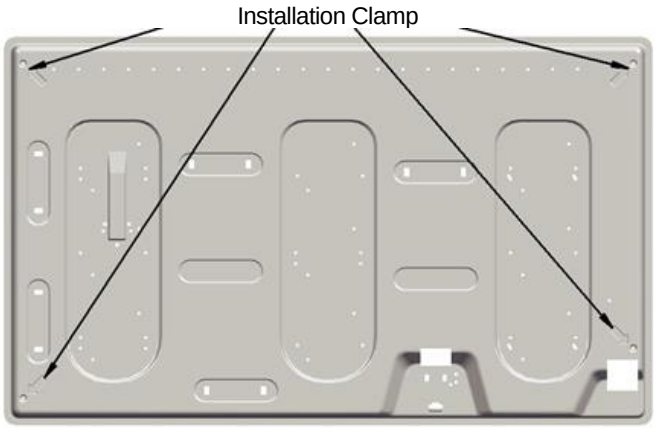


Figure 8.

ELECTRIC CONNECTION

- Electric connection should be conducted by a competent and authorized person.
- The electric cable of your hob should not be laid at hot regions.
- When the power cable is damaged this cable should be changed with a special cable to be supplied by a special cable agency or the authorized service dealer.
- No reducer, adapter, and switch should be used for electrical connection since it will cause excessive heat and fire.
- Plug the electric cable to a grounded wall socket. The manufacturer hereby declares that it will be released all liability in the event of any failure in this issue.
- The supply data of the electric network should be suitable with the data on the type label of the unit.

GAS CONNECTION

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

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

The value plate on the hob indicates the gas type intended to be used for use with the hob. Connection to the main gas course or gas type shall be realized after controlling the adjustment as per the gas type. Connection to the main gas source or gas cylinder shall be conducted after checking the adjustment according to the proper gas type. If it is set properly look at the following paragraphs:

Note that the LPG hoods should have standarts stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.

Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

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

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

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

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

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

Note that the gas hose will not be laid through hot areas.
NOTE: Replace the gas hose of your hob at 4 to 5 years even if it will be undamaged.
NOTE: Check whether any gas leakage after the connection with soap and water. Do not ever use flame.

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

And apply the following order for installation;

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

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

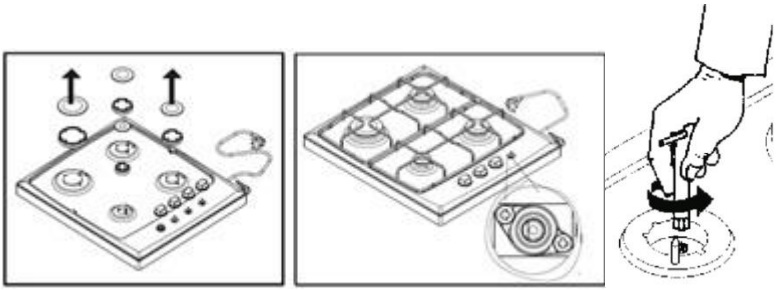
3. Attach C coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

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

ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES

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

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



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

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

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

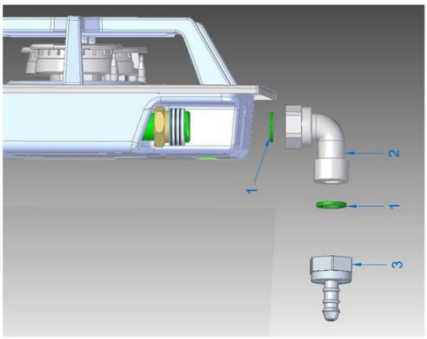
These instructions should be used by an authorized service. The products should be installed as per the regulations in force and in

proper manner. Before conducting any transaction the electrical connections of the hob should be cut by no means.
The type label on the hob indicates the gas type planned to be used with the unit.

TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS

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

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



1 Nitril/Clingiric Gasket
2 Elbow
3 LPG Hose Entrance

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

HOB'S ENERGY EFFICIENCY

- Use flat sole pans on the hob. In this manner, thermal energy shall be used to the maximum.
- It is recommended not to use concave pans.
- Use pans with proper diameters. Do not use smaller pans in the diameter of the burner. When small pans are used it may cause overflowing and reduced the efficiency of the hob.
- Use dry sole pans on the burner. Do not place the cover of the pan and especially the wet ones on the burner.
- Use a wet cloth to wipe the hob. However, if it becomes dirty, use water with detergent to insure drying, apply lubrication oil over it for formation of thin oil substrate.

CLEANING AND MAINTENANCE

Please comply with the following rules before cleaning and maintenance.

- Close the unit for safety purposes. If your device is set to natural gas setting close the valve. For LPG hobs close hood.
- Take out the plug of your unit from wall socket.
- If the hob is hot wait until it will be cooled.
- In order that you use the glass hob and grills for longer periods you need to clean them with appropriate cleaning agents at certain intervals.

- Cleaning on stainless surfaces should be conducted in accordance with the steel surfaces, and the surface should be dried preferably with a soft leather part.
- In order to avoid any damage to the burning system do not use burning system when the burners are not installed.
- After the thermo-coupled cleaning providing plug and safety system, clean it to place burners in suitable manner.
- Wash the upper burning heads at certain intervals with water and clean and dry the gas channels with brush. Pay attention to install the burning heads on their places.
- When you clean the burner do not use acid, thinner, benzene or similar chemical.
- You need to clean your glass hob and its grills with suitable cleaning agents in order to use it for longer period.
- It should be cleaned with suitable cleaners for stains and oil.
- Harsh cleaning agents, stain removers and detergents, wire wool and sponge should not be used.
- Do not allow heating of the pans as empty since the heat accumulated at the bottom may damage the glass surface.
- No cold liquid should be poured on the glass surface or the burners when they are hot. The glass may crack due to thermal shock.

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

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

Enamel Parts

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

Pan Supports

Enamel grills may be washed in the dishwasher.

Burner

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

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

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

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

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

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

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

product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

It is suitable with the applicable regulations of WEEE.

KUPPERSBERG

www.kuppersberg.ru
info@kuppersberg.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.
The manufacturer reserves the right to make changes in the construction and design of devices

REV.1- 27.10.2014
1301801012