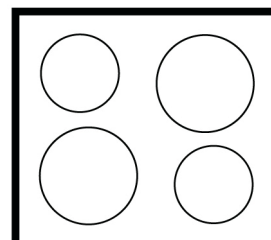


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Газовая варочная панель

GKS 11742.0-35



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

COD. 04059G1KUPNA2 (04059GB) - 11.12.2008

Дорогой покупатель,

Спасибо за покупку одного из приборов Küppersbusch.

Мы уверены, что этот новый, современный, функциональный и практичный прибор, созданный из материалов высшего качества, удовлетворит Ваши потребности наилучшим образом. Пользоваться этим прибором очень просто. Тем не менее, для достижения наилучших результатов, очень важно внимательно прочитать данное руководство.

Производитель не несёт ответственности за вред, нанесенный здоровью людей или собственности, вызванный неправильной установкой или некорректным использованием прибора.

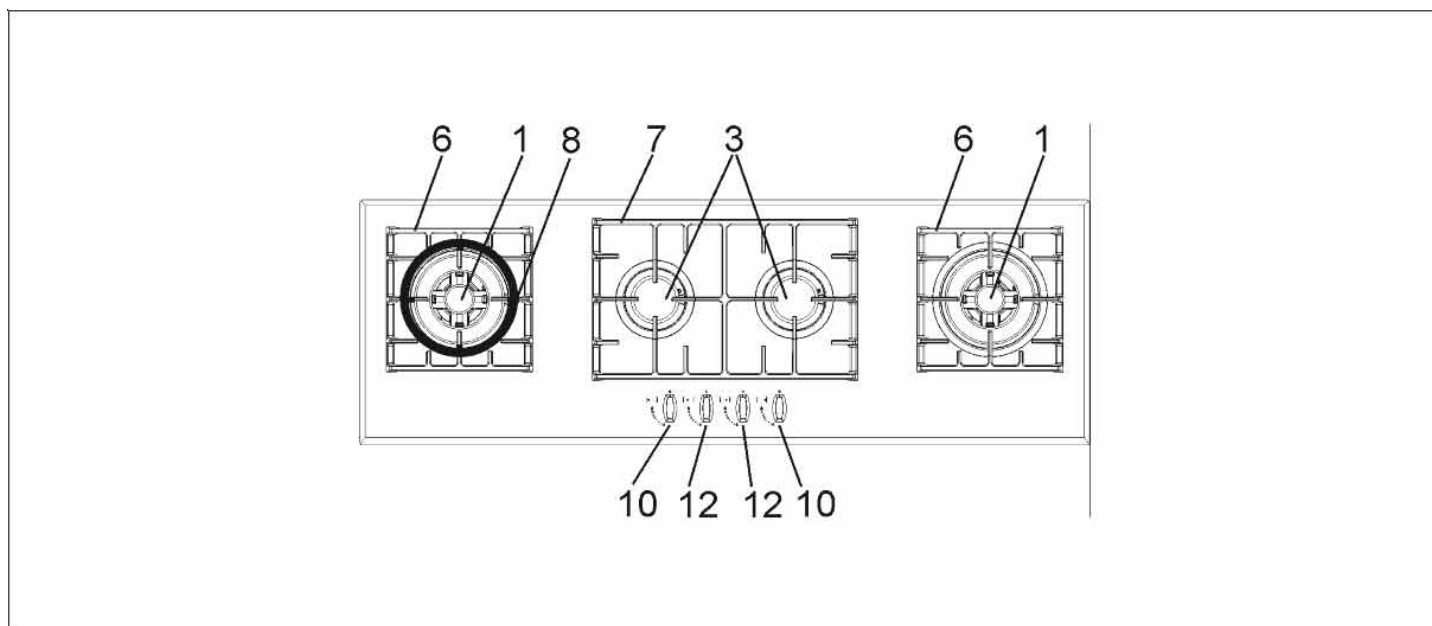
Дизайн, представленный на картинке, является схематичным и приведён только в индикативных целях. Производитель оставляет за собой право модифицировать прибор, как считает нужным или полезным, не ухудшая основные функции и общую безопасность прибора.

Содержание

Описание прибора	3
Работа прибора	5
Газовые конфорки	5
Управление конфорками	5
Чистка	7
Инструкции по установке	8
Рекомендации	8
Установка прибора	8
Монтаж прибора	9
Указания по технике безопасности	10
Вентиляция помещения	10
Расположение прибора	10
Подключение к газовой сети	10
Подключение к электричеству	11
Настройка прибора	12
Регулировка слабого пламени	12
Выбор типа газа	13
Сервисное обслуживание	14
Замена деталей	14
Тип кабеля	15
Технические характеристики	16
Типовая табличка	16
Сервисная служба и запасные части	17

Описание прибора

МОДЕЛИ: PCZ 90 V - PCZ 90 N



1 Мощная конфорка «WOK»

3350-3500 Вт

3 Нормальная средняя конфорка

1400 Вт (1750 без гриля)

6 Эмалированная решетка для мощной конфорки

7 Эмалированная решетка для мощной конфорки для посуды из 2 частей

8 Эмалированная подставка для конфорки «WOK»

10 Переключатели для конфорок №1

12 Переключатели для конфорок №3

Внимание: прибор предназначен только для частного бытового использования взрослыми людьми.

Работа прибора

Газовые конфорки

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После того как Вы откроете газовый кран сети или баллона, следует зажечь конфорки, как показано ниже:

-Автоматический электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум («Сильное пламя» Рис. 1), затем нажать на ручку.

-Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум («Сильное пламя» Рис. 1) до упора, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 секунд.

Управление конфорками

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа, рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу и Рис.2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум («Слабое пламя» Рис. 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.
- Используйте сковороды только с плоским дном.

Конфорка	Мощность Вт	Диаметр дна посуды, см
Конфорка «WOK»	3350-3500	24-26
Нормальная средняя конфорка	1400-1750	16-18

Предупреждения:

- Конфорки, оснащенные системой газ-контроля, можно разжечь, только если ручка находится в положении Максимум («Сильное пламя» Рис. 1).
- Во время временного отключения электричества для розжига можно использовать спички.

- Никогда не оставляйте варочную панель с включенными конфорками без присмотра. Убедитесь в том, что рядом с панелью нет детей. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль и сковород находились в таком положении, чтобы их нельзя было случайно задеть. Не оставляйте без присмотра готовящиеся на плите продукты с высоким содержанием жиров или масла – они могут загореться.
- Детей не следует допускать к управлению прибором без присмотра. Не позволяйте детям играть с прибором. Варочная панель можно сильно разогреваться во время работы прибора. Дети и лица с ограниченными способностями могут управлять прибором только под присмотром взрослого человека, который не позволит им прикасаться к нагретым частям прибора.
- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной панели.
- Не ставьте посуду и не скоблите ей стеклокерамическую поверхность прибора, это может вызвать повреждение поверхности.
- При возникновении трещины в стеклокерамической поверхности отключите прибор от сети питания немедленно.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.
- Рекомендуется использовать посуду с диаметром дна шире, чем конфорка.



Рис. 1

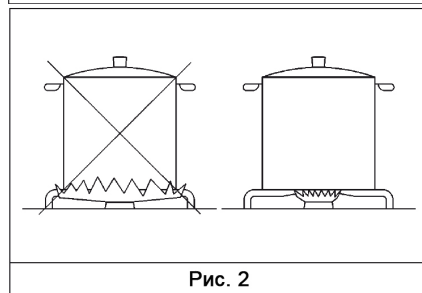


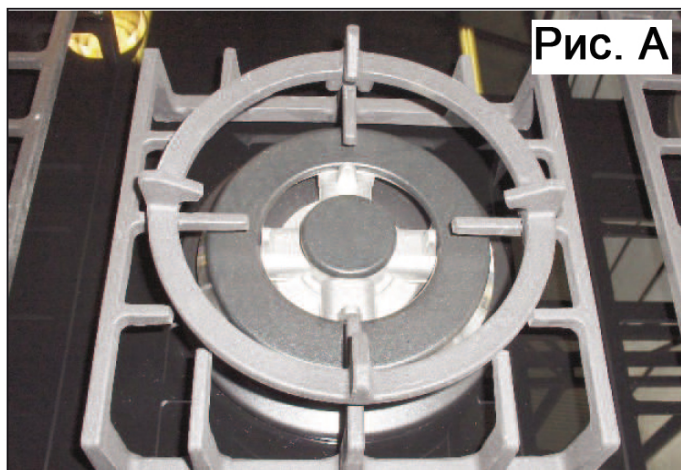
Рис. 2

Работа прибора

Внимание:

При использовании газовой варочной панели в комнате, где она установлена, повышается температура и влажность, поэтому следует обеспечить надлежащую вентиляцию данного помещения. Для этой цели держите вентиляционные отверстия открытыми (Рис. 3), а вентиляционные приборы, например, вытяжку (Рис. 4) или вентилятор (Рис. 5) – включенными. При длительном интенсивном использовании прибора для обеспечения достаточной вентиляции помещения откройте окно или увеличьте мощность вытяжки.

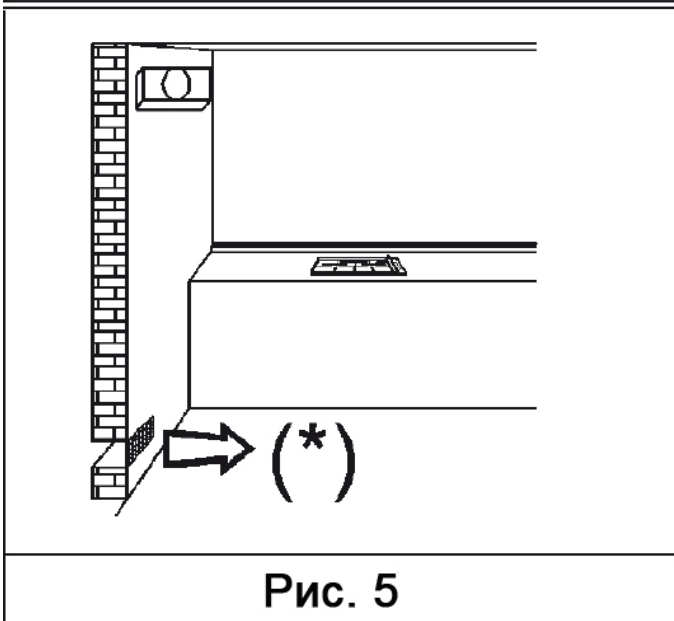
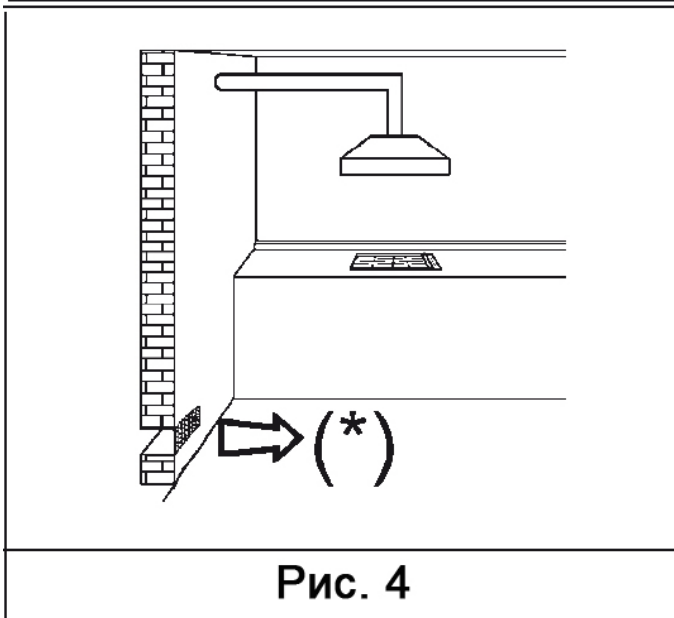
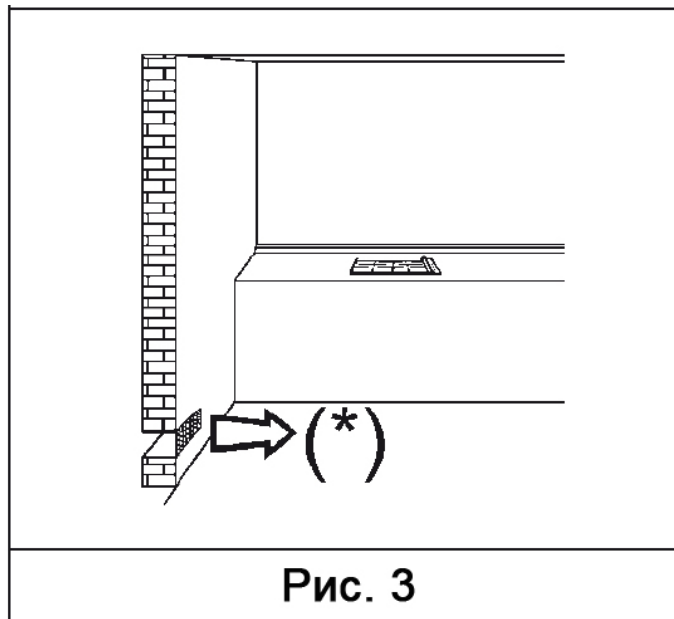
Подставку для посуды «WOK» используйте только для мощной конфорки, установите подставку и проверьте ее стабильность.



Использование гриля, если он предусмотрен, возможно только на средних конфорках для моделей с 4 конфорками.

Установите решетки для конфорок, проверьте их стабильность (установите гриль при помощи штифтов).

(*) Доступ воздуха: см. раздел «Установка» («Вентиляция помещения», «Расположение прибора»)



Чистка

ВАЖНО:

Перед чисткой прибора всегда отключайте его от электро- и газоснабжения.

Варочная панель

Если Вы хотите, чтобы варочная поверхность всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии (решетки, эмалированные крышки конфорок «С», рассекатели конфорок «М» (Рис. 6), очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом.

Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо.

Очистка должна производиться, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разъедающие аэрозоли.

Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

Предупреждения:

При обратной установке деталей следует строго выполнять нижеследующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были засорены (Рис. 6).

- Проверьте, чтобы крышки конфорок «С» (Рис. 6) были правильно установлены на своих местах. Правильно установленная крышка фиксируется на своем месте и не сдвигается.

- Решетка должна устанавливаться закругленными углами к внешним краям варочной поверхности.

- Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентиля.

- Не используйте паровые очистители для очистки оборудования.

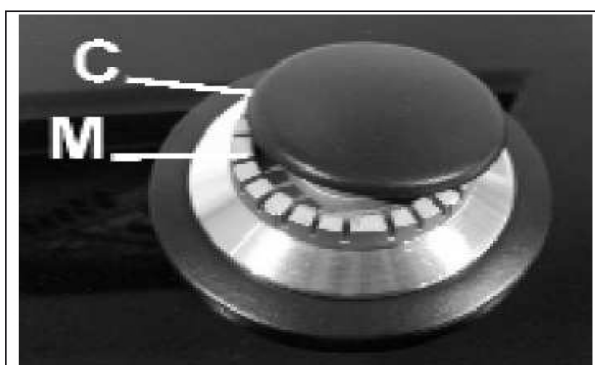


Рис. 6

Инструкции по установке

Рекомендации

Установку, регулировку подачи газа и ремонт прибора должен проводить квалифицированный специалист сервисной службы.

Неправильная установка может привести к вреду здоровью людей и животных и порче имущества, за которые производитель не будет нести ответственности.

Прибор нельзя модифицировать, любые изменения, вносимые в систему защиты прибора или его регулировку, могут производиться только специалистом сервисной службы или производителем.

Установка прибора

Проверьте состояние прибора после удаления упаковочного материала. Отдельные детали упакованы индивидуально. Проверьте, не были ли они повреждены. В случае сомнений по поводу целостности прибора, не используйте прибор, свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Никогда не оставляйте упаковочные материалы (картонную коробку, скотч, гвозди и др.) в месте, доступном для детей, так как это может нанести вред здоровью ребенка.

Размеры ниши для встраивания прибора указаны на рисунке 7. Всегда соблюдайте рекомендованные размеры для установки прибора (см. Рис. 7 и 8).

Газовая варочная панель принадлежит к приборам класса 3, следует соблюдать все нормы, касающиеся данного класса приборов.

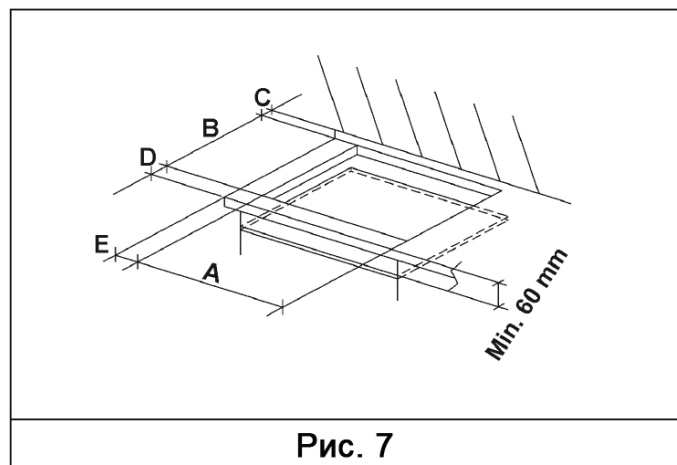


Рис. 7

Габариты (мм)	
Обозначение	Размеры (мм)
A	1060
B	345
C	мин. 80
D	127.5
E	мин. 75

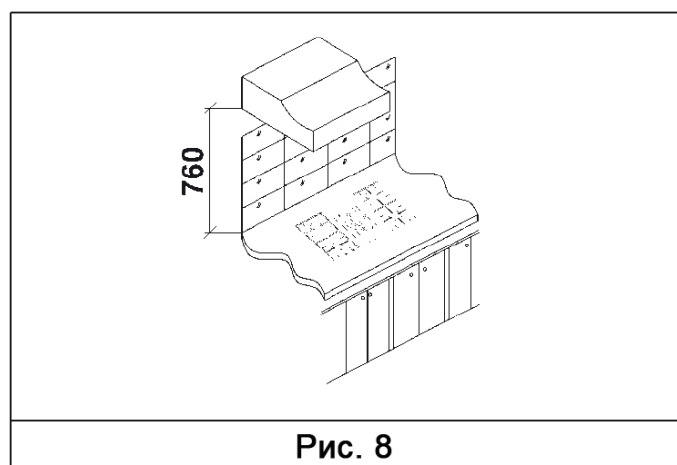


Рис. 8

Инструкции по установке

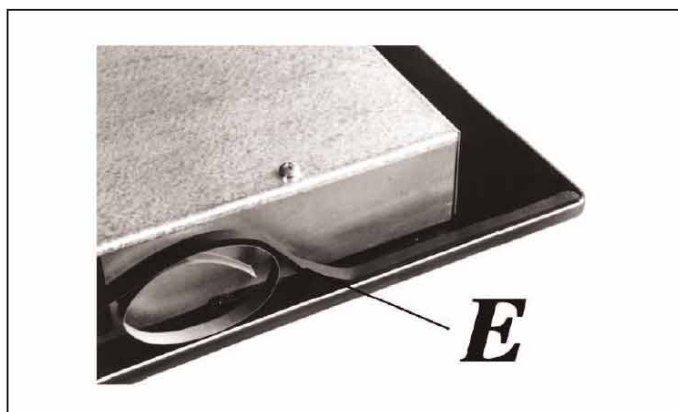


Рис. 9

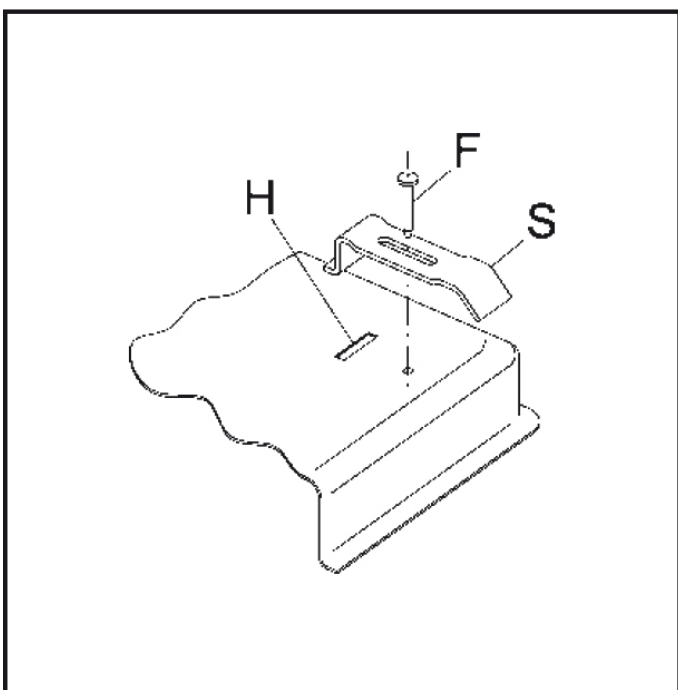


Рис. 10

Монтаж прибора

Варочная панель снабжена специальным уплотнителем, который предотвращает попадание влаги в прибор. В точности следуйте следующим инструкциям, чтобы правильно закрепить уплотнитель.

- Снимите все съемные части прибора.
- Разрежьте уплотнитель на 4 части таким образом, чтобы они по длине соответствовали 4 сторонам прибора.
- Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнитель «Е» (Рис. 9) по краю прибора так, чтобы внешний край уплотнителя был вровень с внешним краем панели. Края уплотнителя должны сходиться вместе без зазора или перехлеста.
- Ровно и плотно прижмите уплотнитель к варочной панели при помощи пальцев.
- Закрепите прибор при помощи скоб «S» и вставьте выступающую часть в отверстие «H» в дне, заверните шуруп «F», чтобы скоба «S» плотно прилегала кверху (Рис. 10).
- Чтобы предотвратить возможное соприкосновение с горячим дном работающей варочной панели, необходимо расположить деревянную вставку, прикрепленную с помощью шурупов, на расстоянии не менее 60 мм от рабочей поверхности (Рис. 7).

Инструкции по установке

Указания по технике безопасности

Прибор можно установить, используя только одну боковую стену (слева или справа от варочной панели), которая будет выше варочной панели и будет расположена на расстоянии не меньше, чем указано на рисунке 7. Более того, задняя стена, рабочая поверхность, окружающая прибор, должны выдерживать температуру более 65К. Клей, который служит для соединения слоя пластика и деревянной основы мебели, должен выдерживать температуру более 150°C, в противном случае пластиковый слой может отклеиться.

Варочная панель должна быть установлена в соответствии с действующими нормативами.

Этот прибор нельзя подключать к трубам для отвода газообразных отходов. Поэтому необходимо устанавливать прибор в соответствии с вышеуказанными нормативами. При этом обратите внимание на вентиляцию.

Вентиляция помещения

Для обеспечения условия для правильного функционирования прибора необходимо обеспечить достаточную вентиляцию помещения.

Размер помещения должен быть не менее 20 м³ для правильной работы данного газового прибора и его вентиляции.

Воздух должен поступать естественным образом через отверстия в стене помещения. Отверстия должны иметь выход на улицу и иметь размер по меньшей мере 100 см² (см. Рис. 3). Это отверстия нельзя закрывать.

Вентиляция при помощи специальных приборов, нагнетающих воздух из соседних помещений, допустима в строгом соответствии с существующими нормами.

Расположение прибора

Газовые варочные панели должны быть обеспечены вытяжкой, выводящей продукты горения от них. Вытяжки должны выводить воздух непосредственно на улицу или через воздуховод, дымоход и т. д. (см. Рис. 4). Если невозможно установить вытяжку, можно использовать электрический вентилятор, установленный на окно или на внешнюю стену (см. Рис. 5). Эти приборы необходимо включать вместе с варочной панелью в соответствии с существующими нормами.

Подключение к газовой сети

Перед подключением прибора к газовой сети проверьте, соответствуют ли местные условия подключения (вид и давление газа) настройкам прибора.

Настройки прибора указаны на типовой табличке с техническими характеристиками.

Внимание!

Подключение прибора к газовой сети должен проводить квалифицированный специалист в соответствии с местными нормами.

При подключении прибора необходимо предусмотреть вентиль для экстренного отключения газа.

Важно:

Прибор соответствует директивам ЕЭС: 90/396/ЕЭС по бытовым приборам на газообразном топливе и 93/68/ЕЭС по низковольтному оборудованию.

Инструкции по установке

Подключение к электричеству

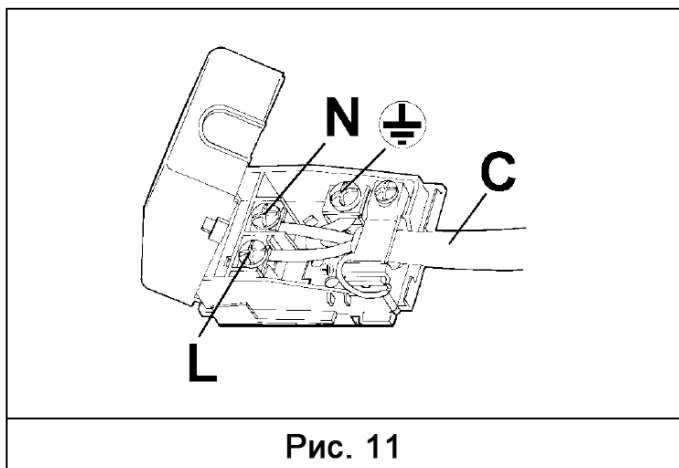
Подключение прибора к электричеству должно проводиться с соблюдением всех местных нормативов.

Перед подключением прибора проверьте:

- соответствуют ли параметры электросети максимальным показателям прибора, указанным на типовой табличке;
- заземлена ли розетка. Производитель не несет ответственности за последствия ненадлежащего подключения прибора.

Когда прибор подключен к электричеству при помощи розетки:

- установите на прибор стандартную вилку, подходящую для данного прибора (см. типовую табличку);
- подсоедините провода в соответствии с рисунком 11 со следующей расшифровкой:



L (под напряжением) = коричневый провод

N (нейтраль) = синий провод

Заземление  = зелено-синий провод

- Кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни одна его часть не со-

прикасалась с поверхностями, достигающими температуру более 65К.

- Никогда не используйте адаптеры или редукторы, так как они могут привести к опасному перегреву.
- Розетка должна быть доступна после подключения.

Когда прибор включается непосредственно в сеть электропитания:

- Предусмотрите однополярное размыкающее устройство между прибором и основной проводкой. Параметры данного устройства должны соответствовать существующим нормам, минимальное расстояние между контактами 3 мм.
- Помните, что заземление не должно нарушаться размыкающим устройством.
- Для максимальной безопасности электрическое соединение можно также защитить при помощи сверхчувствительного дифференциального размыкателя.

Настоятельно рекомендуется соединять желто-зеленый провод с соответствующим проводом заземления.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеописанных рекомендаций.

Внимание!

Данный прибор соответствует директивам ЕЭС: 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости и 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию.

Настройка прибора

Перед тем как приступить к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.

По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

Регулировка слабого пламени

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:

- Зажгите конфорку и установить ручку в положение «Минимум» («Слабое пламя» Рис. 1).

- Снимите ручку вентиля «М» (Рис. 12), которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.

- Вставьте маленькую отвертку «D» в отверстие «С» (Рис. 12) и поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положению «Минимум».

Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум» в положение «Минимум» пламя не гасло.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 винт должен быть закручен до конца (по часовой стрелке).

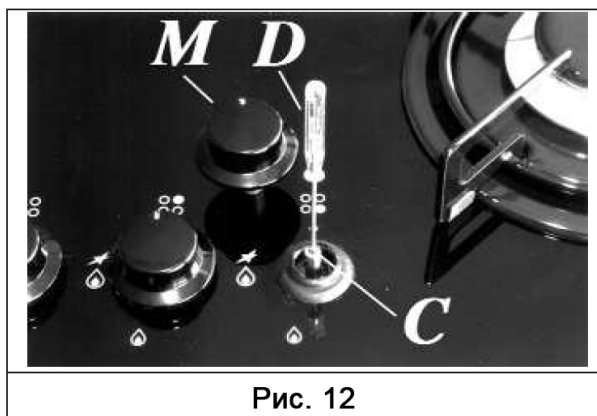


Рис. 12

Настройка прибора

Выбор типа газа

Конфорки могут быть адаптированы под различные типы газа с помощью замены жиклеров.

Сначала снимите верхнюю часть конфорки при помощи гаечного ключа «В». Теперь отверните жиклер «А» (Рис. 13) и поставьте жиклер, подходящий для Вашего типа газоснабжения. Рекомендуется плотно закреплять жиклер.

После замены жиклеров подачу газа необходимо отрегулировать, как описано в разделе «Регулировка слабого пламени». Специалист должен заменить уплотнитель на устройствах по регулировке газа. Дополнительные форсунки могут находиться в комплекте поставки, или их можно заказать через сервисную службу.

Для Вашего удобства далее приводится таблица с основными показателями конфорок.

Расположение конфорок на варочной панели

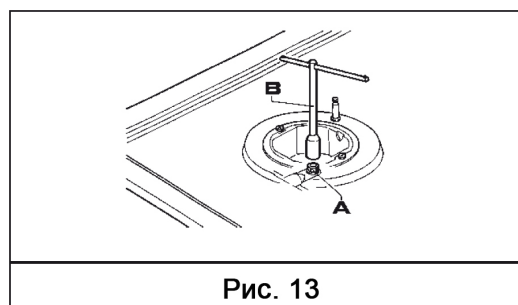
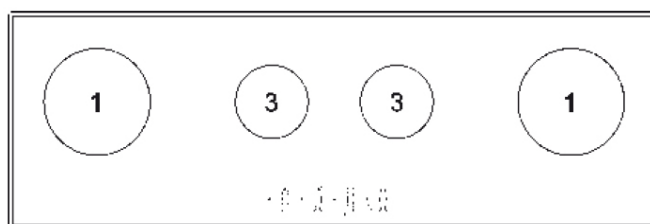


Рис. 13

Конфорка		Тип газа	Давление мБар	Расход газа		Диаметр жиклеров 1/100 мм	Мощность Вт	
№	Описание			г/ч	л/ч		Мин.	Макс.
1	Мощная «WOK»	G30 Бутан	28-30	244		91	1450	3350
		G31 Пропан	37	239		91	1450	3350
		G20 Природный газ	20		333	145	1450	3500
3	Нормальная	G30 Бутан	28-30	127		68**	550	1750*
		G31 Пропан	37	125		68**	550	1750*
		G20 Природный газ	20		167	98***	550	1750*

* 1400 Вт для модели с грилем: G20: 133 л/ч, G30: 102 г/ч, G31: 100 г/ч

** 60 для модели с грилем

*** 89 для модели с грилем

Сервисное обслуживание

Всегда отключайте прибор от электро- и газоснабжения перед осуществлением сервисного обслуживания.

Замена деталей

Для замены деталей, расположенных во внутренней части прибора, следует снять решетки и конфорки, открутите винты крепления конфорок "V" (рис. 14), снимите фланцы и стеклокерамическую панель.

После выполнения вышеописанных операций можно заменять вентили (рис. 15) и детали электрооборудования (рис. 16).

Рекомендуется менять прокладки "D" при каждой замене вентиля, чтобы обеспечить полную герметичность между корпусом и рампой.

Смазка вентиля (Рис. 17-18)

Если становится трудно поворачивать вентиль, следует незамедлительно произвести его смазку, в соответствии со следующими инструкциями:

- Выньте корпус вентиля.
- Очистите конус и гнездо, в которое он вставляется тряпкой, смоченной растворителем.
- Нанесите на конус небольшое количество соответствующей смазки.
- Вставьте конус в гнездо и поверните несколько раз, затем снова выньте, удалите излишки смазки и проверьте, чтобы отверстия для газа не были забиты смазкой.
- Установите все детали на место в обратном порядке.

Для облегчения работ по техническому обслуживанию далее приводится таблица с типами и сечениями подводящих кабелей.

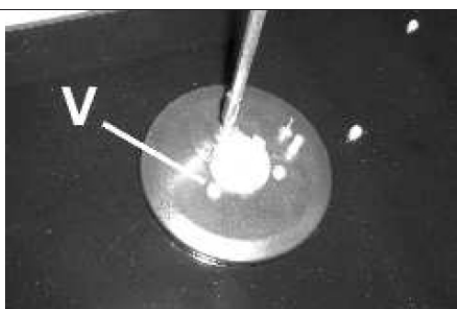


Рис. 14

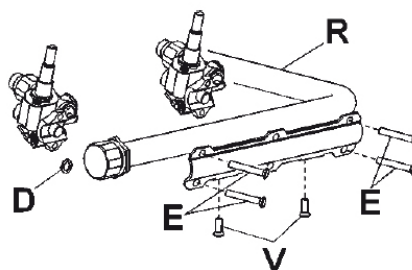


Рис. 15

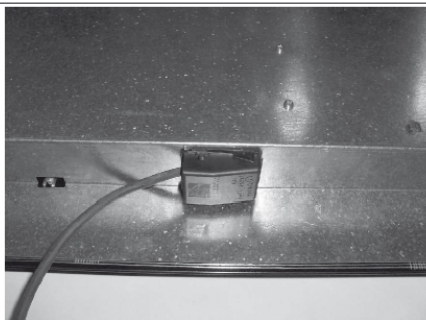


Рис. 16

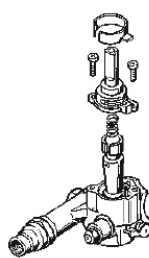


Рис. 17



Рис. 18

Сервисное обслуживание

Тип кабеля

Тип варочной панели	Тип кабеля	Однофазный ток
Газовая варочная панель	H05 RR – F	Поперечное сечение 3 x 0,75 мм ²

Внимание! В случае замены кабеля следует оставить провод заземления длиннее фазы (Рис. 19) и соблюдать рекомендации, описанные в разделе «Подключение к электричеству».

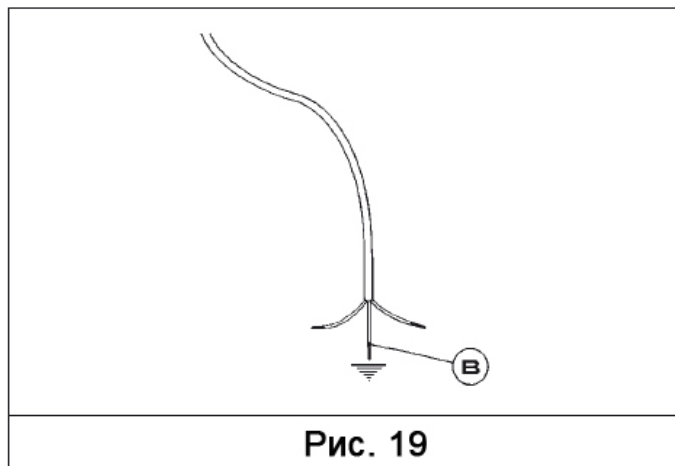


Рис. 19

Техническите характеристики

Типовая табличка

model: 4 BURNERS (110)

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 - Butane = 28 - 30 mbar

G 31 - Propane = 37 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

Σ Qn Natural Gas = 10.50 kW

Σ Qn LPG Gas Rate = 10.20 kW

Σ Qn LPG Gas Rate = 742 g/h (G30)

729 g/h (G31)

Voltage = 230 - 240 V ~

Frequency = 50/60 Hz

<p>Dieses Gerat darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Lueftung besteht. Vor der Installation und Benutzung des Gerates, die Installations- und Bedienungs-anleitungen durchlesen.</p> <p>Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitungen angegebenen Anweisungen beachten.</p> <p>Eingestellt auf:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (AT)</p> <p>G20 (2E) 20 mbar (DE)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (GB)</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (IE)</p>	<p>Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie do gazu:</p> <p>G20 (2E) 20 mbar (PL)</p>	<p>Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilação.</p> <p>Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Este aparelho esta regulado para funcionar con:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (PT)</p>	<p>Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с подаваното налягане на газа и в стаи оборудвани с необходимата вентилация.</p> <p>Проверете параметрите на подаваната газ, за да свържете правилно уреда. Прочетете инструкцията за употреба преди да инсталирате или използвате уреда.</p> <p>Този уред е настроен да работи със:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (BG)</p>	
<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut operer comme decrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>Laitteen asennuksen ja käytön tulee tapahtua ainoastaan pysyvästi tuuletetussa tilassa voimassa olevien standardien mukaan.</p> <p>Liiä läite kaasuverkkoon voimassa olevan standardin mukaisilla metalliputkilla tai letkuilla.</p> <p>Lue ohjekirja ennen laitteen asennusta.</p> <p>Laitte on säädetty toimimaan seuraavalla kaasutyyppillä:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (FI)</p>	<p>Antud seadet tohib paigaldada ja kasutada ainult sellistes ruumides, kus on pidev ventilatsioon ning mis vastavad kehtivatele standarditele.</p> <p>Antud seadme gaasimagistraaliga ühendamiseks tuleb kasutada kehtivatele standarditele vastava jäika või elastset metallitoru.</p> <p>Enne seadme paigaldamist tuleb kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda.</p> <p>Antud seade on ette nähtud (sedistatud) tööks järgmise gaasi ja toorõhuga:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (EE)</p>	<p>Ā sadzīves ierīce var būt uzstādīta un tā ir jāekspluatē tikai pastāvīgi vēdināmā telpā, kas atbilst ar šādajiem standartiem.</p> <p>Lai pievienotu šo sadzīves ierīci gāzes komunikācijām, ir jāizmanto cietu metāla cauruli vai lokānu metāla cauruli, kurai ir jāatbilst šādajiem standartiem.</p> <p>Rīms uzstādīt šo sadzīves ierīci, ir nepieciešams uzmanīgi izlasīt ekspluatācijas instrukciju.</p> <p>Ā sadzīves ierīce ir domāta un pielāgota darbam uz:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LT)</p>	<p>Pateiktą dujinę viryklę yra naudojama patalpose su gera ventiliacija.</p> <p>Griežtai rekomenduojama laikytis dujotekio reguliavimo taisyklių, taip pat įdėmiai perskaityti instrukciją prieš dujinės viryklės naudojimą.</p> <p>Dujinė viryklė veikia tik esant:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LV)</p>	<p>Ta aparat smete namestiti in/ali vgr diti v skladu z vsemimi veljavnimi splošnimi in lokalnimi predpisi. Delovati sme samo v stalno prezracenih prostorih.</p> <p>Ta aparat sme priklučiti in vzdrževati samo pooblašteni serviser.</p> <p>Pred priklučitvijo in uporabo aparata preberite navodila za uporabo in vzdrževanje.</p> <p>Ta aparat je prirejen za delovanje z določeno vrsto plina. Oznaka o vrsti plina, za katero je aparat prirejen, je na nalepki s tehničnimi podatki, ki je pritrjena na aparatu.</p> <p>Če je aparat prirejen za delovanje z utekočinjenim plinom ima oznako:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (SI)</p>

COD.:0030779 09/08

Сервисная служба и запасные части

На заводе каждый прибор проходит проверку и настройку, что гарантирует лучшие показатели.

Все ремонтные работы и настройки прибора, которые могут понадобиться в процессе эксплуатации прибора, должен производить только авторизованный квалифицированный специалист с соблюдением мер предосторожности.

Поэтому всегда обращайтесь в сервисную службу, если возникает необходимость в замене частей или в ремонте, при звонке сообщайте модель и серию Вашего прибора.

Пожалуйста, обратите внимание, что оригинальные запасные части доступны только в магазине, где Вы приобрели прибор или в сервисной службе дистрибьютора.

Модель и серия Вашего прибора указаны на типовой табличке с техническими характеристиками.

Модель и серия прибора определяют необходимые запасные части, поэтому заполните следующие данные заблаговременно:

Марка (MARK): _____

Модель (MODEL): _____

Серия (SERIES): _____

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AI30