

# KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

FG 68, FG 78, FG 98

GASKOCHFELDER

GAS HOBS

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ





## INHALT

SICHERHEIT.....	4
VOR DER VERWENDUNG .....	6
BETRIEB .....	7
REINIGUNG UND WARTUNG .....	10
FEHLERBEHEBUNGSHANDBUCH	
RECYCLING UND ENTSORGUNG.....	11
TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	12
INSTALLATION.....	16
FEHLERCODE-INFORMATIONEN.....	20

## Gaskochfelder

**SICHERHEIT**

Die folgenden Anweisungen dienen Ihrer eigenen Sicherheit. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

➔ Alle Installationsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker oder Elektriker durchgeführt werden.

➔ Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker unter strikter Einhaltung der Herstelleranweisungen installiert werden.

➔ Dieses Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Der Hersteller betont jedoch, dass diese Einhaltung nicht verhindert, dass Oberflächen in der Umgebung des Geräts während des Betriebs heiß werden.

➔ Beim Betrieb des Gerätes können exponierte Teile heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden. Achten Sie darauf, ein heißes Gerät nicht zu berühren.

➔ Der Hersteller empfiehlt dringend, dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kleinkindern aufzustellen.

➔ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und diese verstehen welche Gefahren damit verbunden sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden,

es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

➔ In die Festverkabelung müssen gemäß den geltenden Verkabelungsvorschriften Mittel zur Trennung des Geräts vom Stromnetz eingebaut werden. In die feste Verkabelung muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für alle Pole eingebaut werden.

➔ Überprüfen Sie den Stecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Servicevertreter ersetzt werden.

➔ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während der Installation nicht unter das Gerät gelangt, um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden.

➔ Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.

➔ Installieren Sie das Gerät nicht im Freien, an feuchten Orten oder an Orten, an denen Wasser austreten kann, beispielsweise unter oder in der Nähe eines Waschbeckens. Wenn Wasser austritt, lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise trocknen.

➔ Verpackungsmaterialien müssen ordnungsgemäß entsorgt werden.

➔ Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in unmittelbarer Nähe des Geräts.

➔ Es wird außerdem empfohlen, bei der Bedienung und Reinigung des Geräts besondere Vorsicht walten zu lassen. Bitte lesen Sie die Abschnitte zur Reinigung und

und Wartung in diesem Handbuch sorgfältig durch.

➔ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

➔ Das Instrument ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

➔ Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

➔ Wenn das Kochfeld längere Zeit eingeschaltet war, bleibt es einige Zeit heiß. Berühren Sie daher nicht die Oberfläche oder Metallteile des Geräts. Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien unter dem Kochfeld.

➔ Lassen Sie kochende Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt, da sie sich entzünden können.

➔ Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung oder Installation dieses Geräts entstehen.

➔ Aufmerksamkeit! Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fetten oder Ölen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

➔ Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das die Flamme ab, beispielsweise mit einem Deckel oder einem feuerfesten Tuch.

➔ Aufmerksamkeit! Brandgefahr! Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld.

➔ Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und Geräteparameter kompatibel sind.

➔ Die Einstellparameter dieses Gerätes sind auf dem Typenschild (oder in der Kenndatentabelle) angegeben.

➔ Dieses Gerät ist nicht mit einer Vorrichtung zum Entfernen von Verbrennungsprodukten ausgestattet. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften und -vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf entsprechende Belüftungsanforderungen gelegt werden.

➔ Stellen Sie Kochgefäße nicht so auf den Brenner, dass diese den Rand überlappen.

➔ Der flexible Schlauch muss so installiert werden, dass er nicht mit beweglichen Teilen der Armatur (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt und nicht durch einen Raum verläuft, der durch Gegenstände blockiert werden kann.

➔  **ACHTUNG:** Durch die Verwendung eines Gasgeräts werden Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte an den Raum abgegeben, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine zusätzliche Belüftungseinrichtung (Haube).

➔  **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke bestimmt. Es kann nicht für andere Zwecke verwendet werden, beispielsweise zum Heizen eines Raumes.

➔ Verwenden Sie beim Kochen immer Behälter mit flachem Boden. Benutzen Sie niemals Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der Durchmesser der Kochzone ist. Dieses Gerät muss gemäß den

## Gaskochfelder

geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

## VOR DER VERWENDUNG

### MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN

➔ Um die Risiken zu vermeiden, die bei der Verwendung von Elektrogeräten immer bestehen, ist es wichtig, das Gerät korrekt zu installieren und die Sicherheitshinweise sorgfältig zu lesen, um Fehlbedienung und gefährliche Situationen zu vermeiden.

➔ Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie es an zukünftige Besitzer weiter. Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass es keine Beschädigungen aufweist.

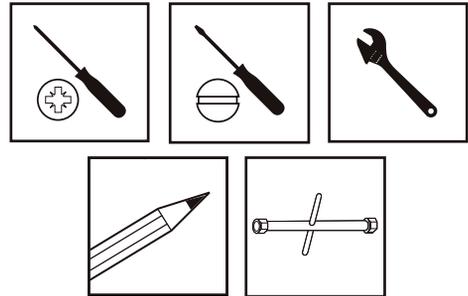
➔ Überprüfen Sie die Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile und Komponenten des Geräts enthalten sind.

➔ Bestimmen Sie einen geeigneten Standort für die Installation des Geräts.

➔ Dieses Gerät verfügt über ein Typenschild. Dieses Schild enthält alle für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Informationen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, verschenken oder bei einem Umzug zurücklassen, geben Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt weiter, damit der neue Besitzer sich mit dem Gerät und seinen Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.

➔ Geräteklasse: Klasse I.

## SIE WERDEN BRAUCHEN



## GERÄTEFUNKTIONEN

➔ Gaskontrollsystem: Stoppt die Gaszufuhr zum Kochfeld und piept, wenn die Flamme erlischt.

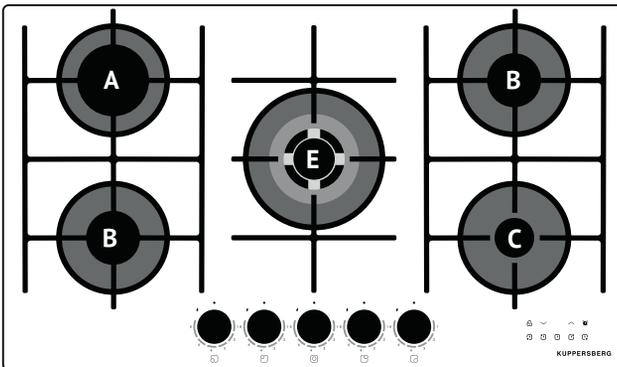
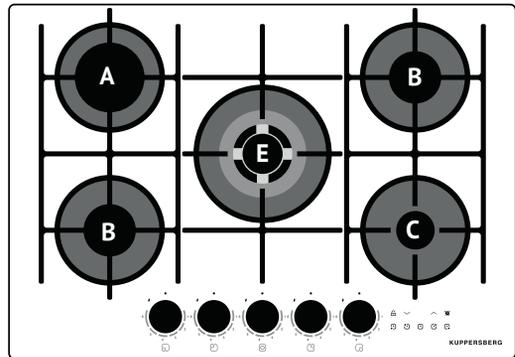
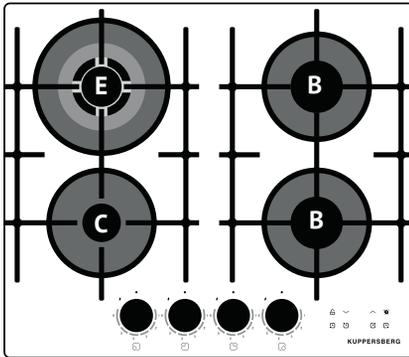
➔ Automatisch: Zündung.

➔ Alarm: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erinnert ein Piepton den Benutzer daran, die nächsten notwendigen Schritte zu unternehmen.

➔ Timer: Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der entsprechende Brenner automatisch den Betrieb (der Knopf muss in seine ursprüngliche Position zurückgebracht werden).

➔ Anzeige von 6 Leistungsstufen für jeden Brenner.

➔ Im Lieferumfang ist ein Umrüstsatz für Flüssiggas enthalten. Die Werkseinstellung dieses Geräts ist für Erdgas. Bei Verwendung eines Kits für Flüssiggas kann die Leistung von den Originaleinstellungen abweichen, hat jedoch keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

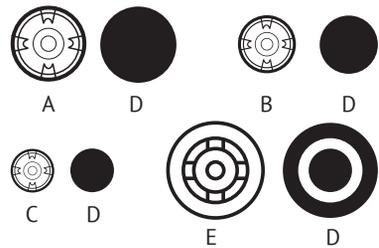
**BETRIEB****ÜBERSICHT KOCHFELDER****BEACHTEN:**

Einmal mit Netzteil einstecken, die anzeige im rechten Bedienbereich wird zeige zweimal «HALLO».

Gaskochfelder

KONTROL ELEMENTEN

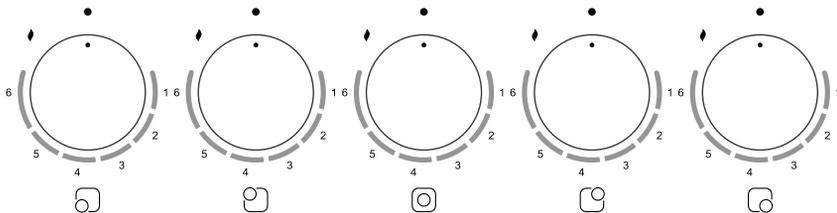
Symbol	Beschreibung
A	Schnellbrenner
B	Halbschneller Brenner
C	Hilfsbrenner
D	Brennerabdeckung
E	Wok-Brenner



**HINWEIS:**

Das Bild kann geringfügig vom tatsächlichen Gerät abweichen.

BEDIENFELD



VERWENDUNG DER BRENNER

**VORSICHTIG**

Das Gerät ist mit einem Gaskontrollsystem ausgestattet. Das Gerät sollte nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut anzuzünden.

Wenn kein Strom vorhanden ist, können Sie die Brenner mit einem Piezo-Anzünder für Gasherde anzünden.

Durch die Verwendung von Sicherheitsthermoelementen können die Brenner nur gezündet werden, wenn der Heizleistungsregler auf MAXIMAL steht.

Auf dem Bedienfeld rechts neben jedem Knopf befindet sich ein Bild, das den Brenner angibt, zu dem der Knopf gehört.

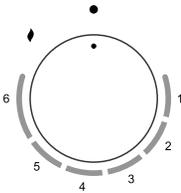
Automatische elektrische Einschaltung «EIN» für Kochplatten mit.

**Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement):**

Drehen Sie den Knopf des ausgewählten Brenners gegen den Uhrzeigersinn, bis er auf der Stufe MAXIMAL steht.

Sobald der Brenner angezündet ist, halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt, damit die Flamme das Thermoelement erhitzt. Wenn der Bren-

ner erlischt, wenn Sie den Knopf loslassen, wiederholen Sie den Vorgang.



## BETRIEB

### KINDERSICHERUNGSFUNKTION

Um die Bedienelemente zu sperren, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt – die Anzeige «Lo» wird angezeigt. Zum Entsperren wiederholen Sie den gleichen Vorgang.

 **HINWEIS:** Diese Funktion kann die Erwärmung des Brenners nicht stoppen, sondern nur die Touch-Control-Zone blockieren.

### TIMER-UND TONEINSTELLUNGEN

Um den Timer für jeden Brenner einzustellen, drücken Sie Knopf A, um die Timer-Funktion für den ausgewählten Brenner zu aktivieren, drücken Sie Knopf B, um die Zeit von 1 bis 99 Minuten einzustellen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt die entsprechende Kochstelle (Die Flamme am Brenner erlischt automatisch und der Knopf muss manuell in seine ursprüngliche Position zurückgebracht werden).

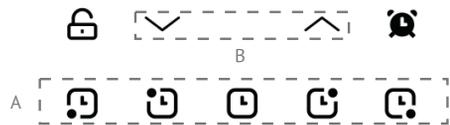
Um die Alarmfunktion einzustellen, drücken Sie  und drücken Sie  dann die Taste B, um die Uhrzeit einzustellen. In der rechten Ecke des Displays erscheint ein Punkt. Wenn die eingestellte Zeit ab-

gelaufen ist, piept das Kochfeld, um den Benutzer darauf aufmerksam zu machen.

Um die Timer-/Alarmeinstellung aufzuheben, drücken Sie eine beliebige ATaste des entsprechenden Brenners für 2 Sekunden.

 **HINWEIS:** Bei gleichzeitiger Einstellung der Timer- und Alarmfunktion zeigt das Display die Timer- und Alarmzeit an. Wenn Sie die Alarmfunktionszeit/verbleibende Zeit des Timers überprüfen möchten, drücken Sie die Taste A der ausgewählten Kochstelle.

 Nach dem Einstellen des Timers von mehr als zwei Brennern gleichzeitig zeigt das Display an die kürzeste Timeereinstellung und die entsprechende Brennertaste bleiben erhalten blinkende. Wenn Sie die verbleibende Zeit eines anderen Brenners überprüfen möchten, berühren Sie die entsprechende Taste einmal, das Display zeigt die verbleibende Zeit für 5 an Sekunden, und die entsprechende Brennertaste blinkt weiter.



 **WARNUNG:** Während das Gaskochfeld unter Timer-Einstellbedingungen arbeitet, wird der Timer abgeschaltet, wenn zu diesem Zeitpunkt die Stromversorgung unterbrochen ist, aber der Rahmen kann nicht automatisch gestoppt werden. Bitte steuern Sie die Gaskochfelder manuell, während keine Stromversorgung vorhanden ist.

## Gaskochfelder

**HINWEIS**

➔ Die Verwendung eines Gaskochfelds erzeugt in dem Bereich, in dem es installiert ist, Wärme und Feuchtigkeit.

➔ Daher muss für eine gute Belüftung des Raumes gesorgt werden, indem natürliche Lüftungsöffnungen zugänglich gehalten werden und/oder eine Dunstabzugshaube oder ein elektrischer Ventilator verwendet wird.

➔ Bei intensiver oder langfristiger Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. das Öffnen eines Fensters oder eine Erhöhung der Belüftungseffizienz durch Erhöhen der Leistung der Dunstabzugshaube.

➔ Dieses Gerät ist nur für Kochgeschirr mit flachem Boden geeignet.

**TIPPS ZUR OPTIMALEN NUTZUNG DER KOCHSTELLEN**

➔ Sobald die Flüssigkeit kocht, reduzieren Sie die Heizleistung auf die MINIMUM-Position.

➔ Verwenden Sie immer Behälter mit Deckel.

Brenner	Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Hilfsbrenner	10-14
Halbschneller Brenner	16-20
Schnellbrenner	20-24
Wok-Brenner	24-28

**REINIGUNG UND WARTUNG****VORSICHTIG**

➔ Verwenden Sie zum Reinigen Seifenwasser und ein Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

➔ Vermeiden Sie es, das Kochgeschirr gegen das Kochfeld zu schlagen.

➔ Lassen Sie keine leere Pfanne auf dem Brenner stehen.

➔ Das Gerät sollte nach Gebrauch gereinigt werden.

➔ Wischen Sie das Gerät und sein Zubehör innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

➔ Aus der Pfanne austretende Flüssigkeit sollte immer mit einem Tuch abgewischt werden.

➔ Die Oberfläche des Kochfelds kann wie folgt leicht gereinigt werden:

**Emailteile reinigen:**

Um die Eigenschaften emaillierter Teile zu erhalten, wischen Sie diese häufig mit klarem Seifenwasser ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Lassen Sie keine sauren oder alkalischen Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) auf den Emailteilen und waschen Sie die Emailteile nicht, solange sie noch warm sind.

**Edelstahlteile reinigen:**

Waschen Sie diese Teile mit klarem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab. Um den Glanz zu erhalten, reinigen Sie sie regelmäßig mit speziellen Produkten. Verwenden Sie niemals scheuernde Scheuermittel.

### Reinigung der Flammenverteiler der Brenner:

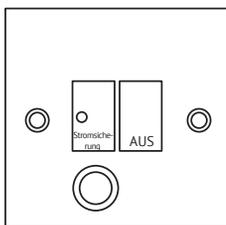
Da sie nicht befestigt sind, können die Flammenverteiler durch einfaches Entfernen und Waschen mit Seifenwasser gereinigt werden. Nachdem Sie sie gut getrocknet und sichergestellt haben, dass die

Löcher nicht verstopft sind, bringen Sie sie wieder in ihre ursprüngliche Position.

### ERSATZTEILAUSTAUSCH

#### ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



### FEHLERBEHEBUNGSHANDBUCH RECYCLING UND ENTSORGUNG

#### FEHLERBEHEBUNGSHANDBUCH

Die folgenden Beispiele stellen möglicherweise kein Problem dar. Kontaktieren Sie den Kundendienst erst, wenn das Problem festgestellt wurde.

Sollte das Gerät nach Durchführung der folgenden Schritte immer noch nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Service.

1. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht ausgeschaltet ist.

2. Überprüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist.

3. Stellen Sie sicher, dass die Brenner Teile nicht verschmutzt sind, da dies zu Zündproblemen führen kann.

Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, da dies zu dauerhaften Schäden am Kochfeld führen kann. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.

2. Lesen Sie den Fehlertext oben. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, schalten Sie das Gerät aus, versuchen Sie nicht, es zu zerlegen und wenden Sie sich an den Kundendienst.

### RECYCLING UND ENTSORGUNG

#### Umweltschutz

Gebrauchte Elektrogeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie sie. Wenden Sie sich für Hinweise zur Entsorgung an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Händler.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Dieses Produkt muss zu einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht werden.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die öffentliche

**Gaskochfelder**

Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäßen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten. Weitere Informationen zum Recycling die-

ses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**! TECHNISCHE INFORMATIONEN**

Versorgungsspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Gasdruck	G20 / 20 mbar/ 7.0 kW G30 / 28-30 mbar/ 7.0 kW

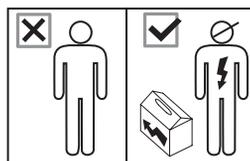
BENUTZERMERKMALE					
Brenner	Gas-Typ	Druck	Markierung von Düsen (Injektoren)	Thermische Nennleistung	Kochen
		mbar	mm	kW	
Hilfsbrenner	G20	20	0.74	1.0	C
	G30	28-30	0.51	1.0	
Halbschneller brenner	G20	20	0.98	1.75	B
	G30	28-30	0.69	1.75	
Schnellbrenner	G20	20	1.14	2.5	A
	G30	28-30	0.81	2.5	
Wok-Brenner	G20	20	1.24	3.0	E
	G30	28-30	0.88	3.0	

**VERBINDUNG**

Alle Installationsarbeiten müssen von einer sachkundigen Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

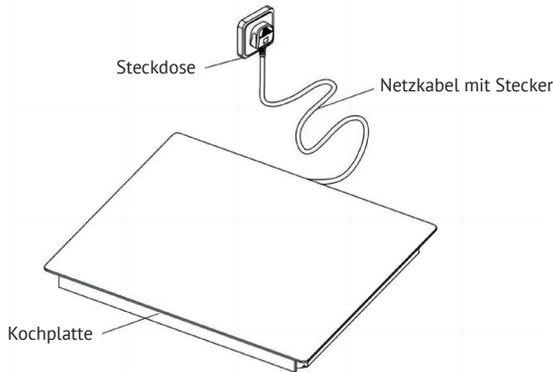
Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Kochfelds angegebenen Spannung übereinstimmt.

**⚡ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ein Gerät der Schutzklasse I und muss geerdet werden.



## ANSCHLIESSEN DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ

Netzsteckeroption wie in der Abbildung gezeigt, bitte. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.



➔ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden soll, muss der Vorgang vom Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

➔ Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

➔ Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

➔ Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.

➔ Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

## TECHNISCHE INFORMATIONEN

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die aus einer unsachgemäßen Installation des Geräts resultieren.

### Elektrische Anforderungen

Jede dauerhafte Verkabelung muss der neuesten Norm entsprechen und die Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, müssen elektrische Arbeiten von einem qualifizierten Elektriker oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

### Elektrischer Anschluss.

Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

⚠ **ACHTUNG:** Das Gerät muss geerdet sein!

## Gaskochfelder

Das Gerät wird mit einem dreiadrigen Netzkabel geliefert und muss über einen zweipoligen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Stromnetz angeschlossen werden.

Die Adern im Netzkabel sind entsprechend dem internationalen Code gefärbt:

- Braun = L - Phase
- Blau = N - Null
- Gelbgrün =  $\oplus$  - Erdung

Die Anschlussstelle sollte sich in der Nähe des Gerätes befinden, damit sie im Störfall für einen Fachmann leicht erreichbar ist.

### INSTALLATIONSEMPFEHLUNGEN

#### Anforderungen an die Gasversorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften und Anforderungen installiert werden.

Die Installation muss von einem qualifizierten Gasgeräteinstallateur durchgeführt und gemäß den örtlichen Vorschriften geprüft werden.

Laut Gesetz ist es uns nicht gestattet, unqualifiziertem Personal Ratschläge zur Installation von Gasgeräten zu erteilen.

#### Belüftung

Alle Räume benötigen ein Fenster oder etwas Ähnliches (z. B. eine Tür), das geöffnet werden kann. Einige Räume benötigen zusätzlich zum Fenster eine permanente Lüftung oder Dunstabzugshaube (siehe unten).

Dieses Gerät darf nicht in Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m<sup>3</sup> verwendet werden. Die folgende Tabelle zeigt

den Bedarf in Abhängigkeit vom Volumen der Küche (L x B x H) in m<sup>3</sup>.

Raumvolumen (m <sup>3</sup> )	Erforderliche Belüftung (cm <sup>3</sup> )
5	100
6 bis 10	50
6 bis 11	Bei geschlossener Tür ist keine ständige Belüftung erforderlich öffnet sich AUSSEN
11 und mehr	Nicht erforderlich

Die oben genannten Anforderungen erlauben auch die Verwendung eines Gasofens und -grills. Wenn sich jedoch andere gasbetriebene Geräte im selben Raum befinden, beachten Sie bitte die entsprechenden örtlichen Vorschriften und Installationsstandards.

#### Was tun bei Gasgeruch?

- ➔ Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- ➔ Öffnen Sie die Türen und Fenster.

### ANSCHLUSS AN DIE GASVERSORGUNG

#### VORSICHTIG

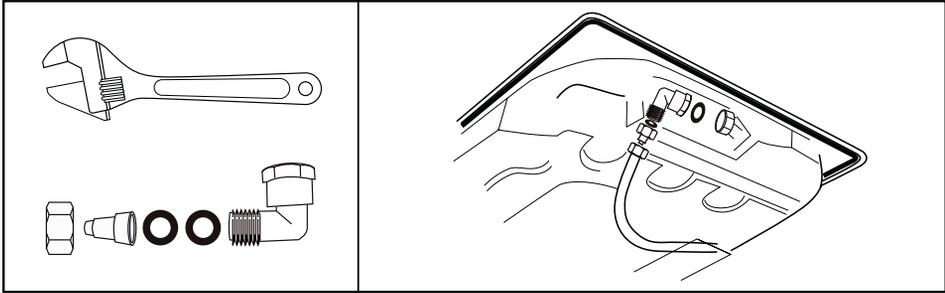
Der Gasanschluss muss gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften und Normen installiert werden!

Die bevorzugte Verbindungsmethode ist je nach den örtlichen Vorschriften ein starres Kupferrohr oder ein flexibler Schlauch. Das Kochfeld ist mit einem G $\frac{1}{2}$ ''-Bogen ausgestattet, der je nach gewählter Anschlussart und technischer Lösung verwendet werden kann (oder auch

nicht). Das Kochfeld verfügt außerdem über einen flexiblen Schlauchanschluss.

Der flexible Schlauch muss lang genug sein, um ein Verstopfen zu vermei-

den, und darf keine heißen Teile berühren. Es sollte außerdem so aufgestellt werden, dass die Temperatur 90°C nicht überschreitet.



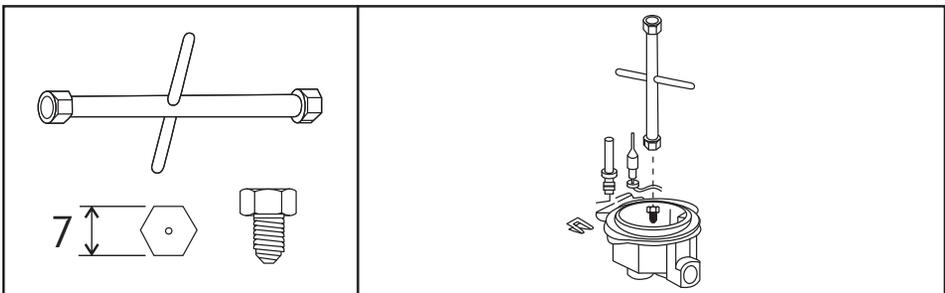
### Düsen (Injektoren) austauschen

#### ⚠ VORSICHTIG

Der Einbau des Kochfelds und der Austausch der Kochplatten müssen von einer sachkundigen Person, beispielsweise einem qualifizierten Gasinstallateur, durchgeführt werden.

#### 📌 HINWEIS

LPG-Injektoren werden in einem separaten Beutel mit der Aufschrift «LPG» geliefert. Wenn sie ausgetauscht werden und Erdgasinjektoren aus dem Gerät entfernt werden, sollte das Etikett durch «NATURAL» ersetzt werden. Und auf dem Gastypenschild, das sich am Gerät befindet, sollte die Aufschrift in «LPG-Injektoren installiert» geändert werden.



Heben Sie den Brenner an, schrauben Sie die Düse mit einem Spezialwerkzeug ab und ersetzen Sie sie durch eine Düse für die Zufuhr von Flüssigas.

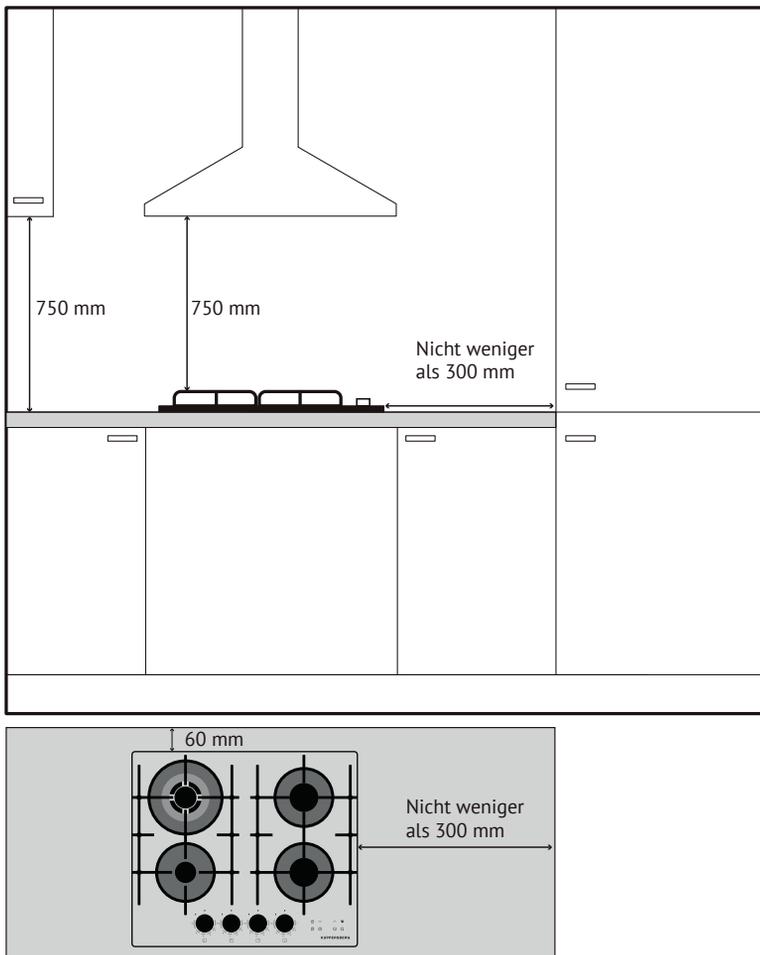
## Gaskochfelder

 **INSTALLATION**
 **ACHTUNG**

Um die Wärmeableitung zu erleichtern und den Energieverbrauch zu senken, ist eine gute Belüftung rund um das Gerät erforderlich.

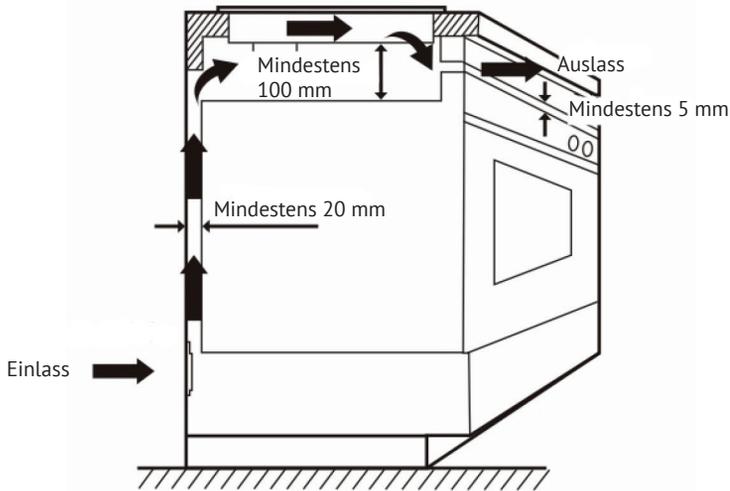
Um das Gerät herum sollte genügend freier Platz vorhanden sein.

Der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und darüber liegenden Einbauten muss mindestens 750 mm betragen.



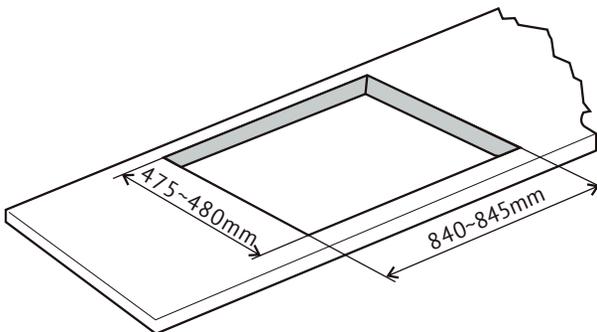
Stellen Sie unter allen Bedingungen sicher, dass das Gerät gut belüftet ist und dass die Ein- und Auslässe nicht blockiert

sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt:



FG 98 B

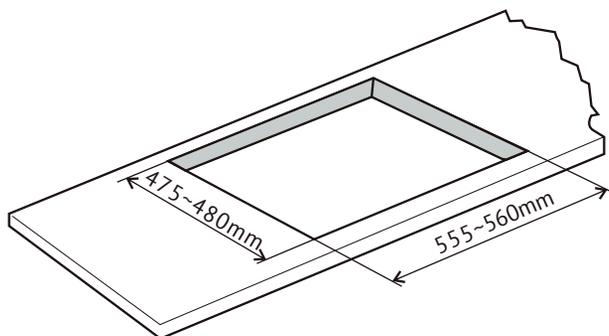
01



## Gaskochfelder

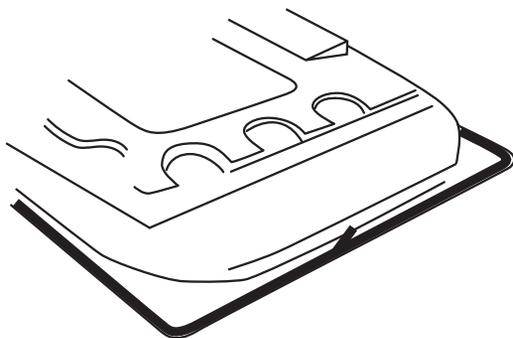
FG 68 B/ FG 78 B

01



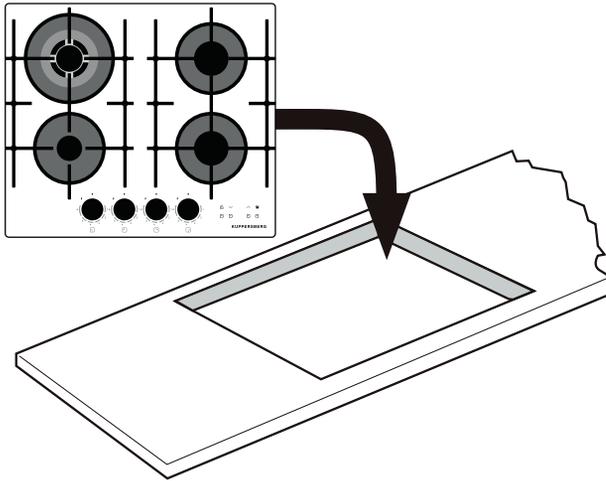
Schneiden Sie die Tischplatte mit geeigneten Geräten entsprechend dem Schnittmuster zu und versiegeln Sie die Kanten mit Dichtband.

02



Führen Sie die mitgelieferte Dichtung entlang der Unterkante des Kochfelds und achten Sie darauf, dass die Enden einander überlappen.

03



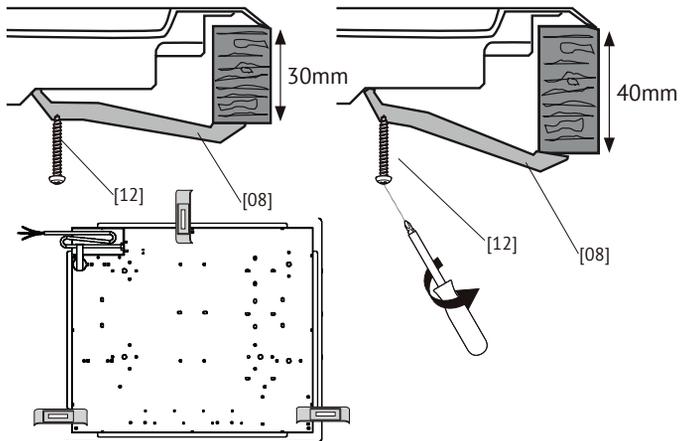
04



3 pcs



3 pcs



**HINWEIS:** Informationen zum elektrischen Anschluss finden Sie in den technischen Informationen.

Gaskochfelder



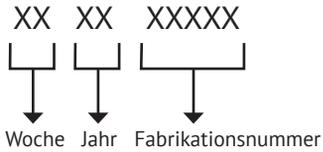
**FEHLERCODE-INFORMATIONEN**

Fehler Artikel	Fehlercode auf dem Display	Lösung
Hauptplatine oder Verbindungsfehler	E1	überprüfen Sie die Verbindung oder wechseln Sie die Hauptplatine
Timer-Funktion fehlgeschlagen	E2, und die Beleuchtung des entsprechenden Brenners blinkt 1 Minute lang weiter	Kontakt mit dem Lieferanten
Ungewöhnlicher Flammendurchschlag-Arbeitszustand, einschließlich Flammen durch Wind/Wasser usw.	E3, und die Beleuchtung des entsprechenden Brenners blinkt 1 Minute lang weiter	Schalten Sie den Auftrag erneut ein oder wenden Sie sich an den Lieferanten
Alles abdecken auf dem Kontrollbereich Ofen 10 Sekunden	ER03	Reinigen Sie den Kontrollbereich

**Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

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

**SERIENNUMMER:****HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

**VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:**

GmbH «MG Russland», 141400  
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4  
info@kuppersberg.com

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

Hergestellt in der VR China





## CONTENTS

SAFETY .....	23
BEFORE YOU START .....	24
OPERATION.....	26
CARE AND MAINTENANCE .....	29
TROUBLESHOOTING RECYCLING AND DISPOSAL.....	30
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	31
INSTALLATION.....	35
ERROR CODE INFORMATION.....	39

## SAFETY

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.

➤ All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

➤ This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

➤ This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.

➤ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the appliance.

➤ The Manufacturer highly recommends that this appliance be kept out of the reach of babies and small children.

➤ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

➤ Means for isolating the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the current wiring regulations. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.

➤ Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

➤ Make sure that the power cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the power cable.

➤ Do not allow the electric cables to touch the hot parts of the appliance.

➤ Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally.

➤ Please dispose of the packing material carefully.

➤ Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.

➤ We also recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.

➤ A steam cleaner is not to be used.

➤ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

➤ The appliance is for domestic use only.

➤ When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch

## Gas hobs

the metal surface. Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.

➔ Do not leave hot oils or fats unattended as they may catch light.

➔ The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.

➔  **WARNING!** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

➔ Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

➔  **WARNING!** Risk of fire! Do not store items on the cooking surfaces.

➔ Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

➔ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

➔ This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

➔ Don't put the cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

➔ The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

➔  **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

➔  **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

➔ Always use flat-bottomed cookware during cooking. Never use cookware with a diameter larger than the diameter of the cooking zone. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

## BEFORE YOU START

### THINGS TO CHECK BEFORE YOU START

➔ To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

➔ Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged.

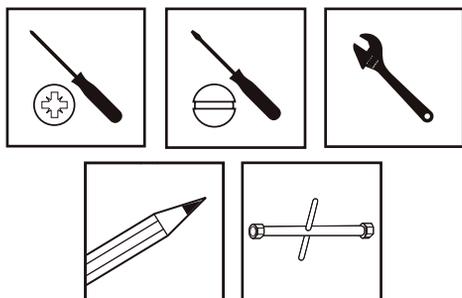
➔ Check the package and make sure you have all of the parts listed. Decide on the appropriate location for your product.

➔ The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.

➔ If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

➔ Class of device: Class I.

### YOU WILL NEED



### PRODUCT FUNCTIONS

➔ Flame safety device (FSD): Stops the gas supply to the gas hob and sounds the alarm when the flame goes out.

➔ Auto: ignition.

➔ Alarm: When the set time is up, an alarm will remind the user to take the next action.

➔ Timer: When the set time is over, the corresponding burner will automatically stop working (the valve needs to be manually restored).

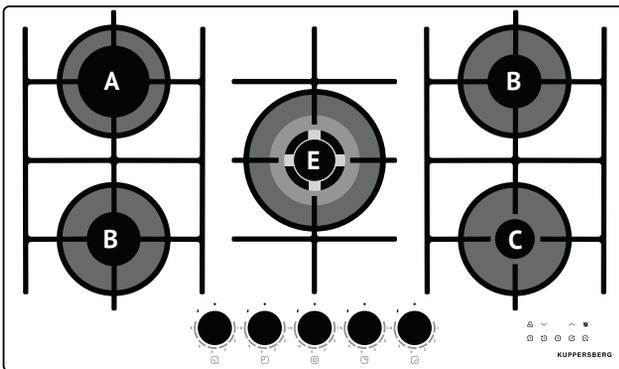
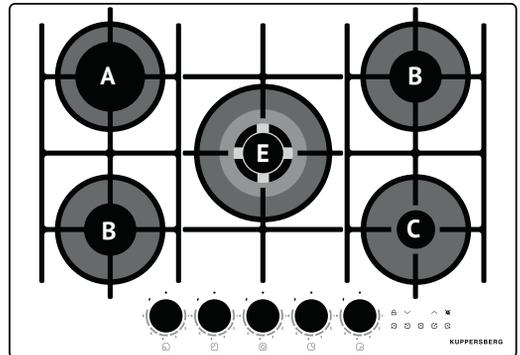
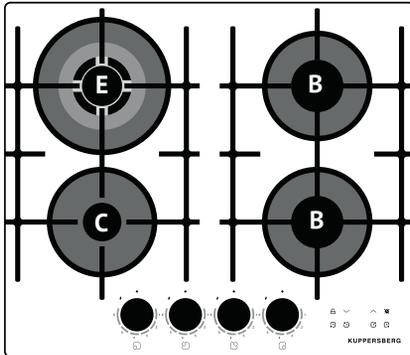
➔ With 6 power levels indicator for each burner.

➔ LPG conversion kit supplied. This appliance factory setting applies to natural gas, if using LPG kit, its powers may be different from the original Settings, but does not affect use.

Gas hobs

 OPERATION

OVERVIEW OF HOBS

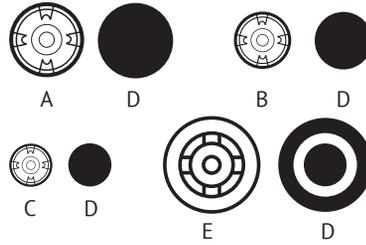


 NOTE:

Once plug in with power supply, the display in the right control area will show «HELLO» twice.

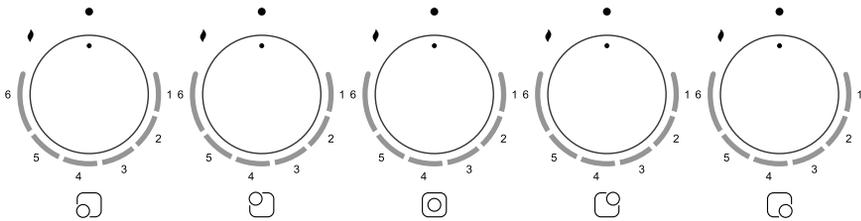
## CONTROL ELEMENTS

Reference	Description
A	Rapid burner
B	Semi-rapid burner
C	Auxiliary burner
D	Burner caps
E	Wok burner

**NOTE**

This diagram may be slightly different from the layout of the appliance.

## CONTROL PANEL



## USE OF THE BURNERS

**CAUTION**

➔ The appliance incorporates flame safety device (FSD). The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner is not lit, stop operating the device and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

➔ If there is no electric current you can light the burners with piezo electric spark gas ignitor.

➔ The burners can only be lit with safety thermocouples when the knob is on MAXIMUM.

On the control panel to the right every knob there is a diagram to indicate

the burner to which the knob in question refers.

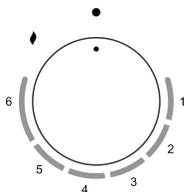
### Automatic electric «ON» switch for burners with safety device (thermocouples):

➔ Turn the knob corresponding to the selected burner in a counter-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM.

➔ Once the burner is lit, keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out

## Gas hobs

when the knob is let go, repeat the operation.



## ! OPERATION

### CHILD LOCK FUNCTION

To lock the button, press  for 3 seconds, the timer indicator will show «Lo». To unlock the button, press  for 3 seconds, you can start using the other timer and alarm setting function.

**NOTE:** it can not stop the burner heating, only can lock the touch control area.

### TIMER & ALARM SETTING

To set the timer of each burner, touch A button to activate the timer function of corresponding burner, touch B button to adjust the time from 1 to 99 minutes. When the set time is up, the corresponding burner will stop working (the flame on the burner will be automatically extinguished, and the knob needs to be reset manually).

To set the alarm, touch  and then touch B button to adjust the time, a dot is displayed at the right corner of display. When the set time of alarm is up, the hob will sound to alert the user.

To cancel timer/alarm setting, press any A button of the corresponding burner for 2 seconds.

**NOTE:** While setting both timer and alarm at the same time, the display will show the setting time of alarm function, if you want to check the setting/remaining time of timer, touch A button of the corresponding burner.

After setting timer of over two burners at the same time, the display shows the shortest timer setting, and the corresponding burner button will keep blinking. If you want to check the remaining time of other burner, touch the corresponding button once, the display will show the remaining time for 5 seconds, and the corresponding burner button will keep blinking.

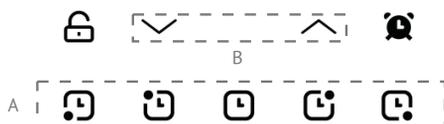
### NOTE

➤ The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed.

➤ Therefore, you need to ensure the place is well ventilated, keeping the natural ventilation openings clear and using a mechanical ventilation device/flue or electric fan.

➤ Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a nearby window or increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the mechanical ventilators, where applicable.

➤ This appliance is only for flat bottomed pans.



**⚠ WARNING:** While gas hob is working under timer setting condition, if at this period, the power supply is cut off, timer will be shut down, but the frame can not stop automatically. Please control the gas hobs manually while no power supply.

**📌 NOTE**

➡ The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed.

➡ Therefore, you need to ensure the place is well ventilated, keeping the natural ventilation openings clear and using a mechanical ventilation device/flue or electric fan.

➡ Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a nearby window or increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the mechanical ventilators, where applicable.

➡ This appliance is only for flat bottomed pans.

**ADVICE FOR THE BEST USE OF THE BURNER**

➡ When boiling point is reached, turn the knob to MINIMUM.

➡ Always use pans with a lid.

Burner	Recommended pan diameters (cm)
Auxiliary	10-14
Semi-rapid	16-20
Rapid	20-24
Wok	24-28

**⚠ CARE AND MAINTENANCE**

**⚠ CAUTION**

➡ Use soapy water and a cloth for cleaning. Never use abrasive powders.

➡ Avoid banging pots and pans down on the hob.

➡ Do not leave any empty pan on the heating zone.

➡ The appliance should be cleaned after use.

➡ Wipe the inner and outer surface of the appliance and its accessories with wet cloth.

➡ Any liquid overflowing from the pan must always be removed with a cloth.

➡ The surface of the hob may be easily cleaned as follows:

**Cleaning of enamel parts:**

To maintain the features of the enamel parts, wash frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamel parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) and washing the enamel parts while they are still warm.

**Cleaning of stainless steel parts:**

Wash these parts with soapy water and then dry them with a soft cloth.

The shine is maintained by regularly cleaning them with special products normally commercially available. Never use abrasive powders.

**Cleaning of burner flame dividers:**

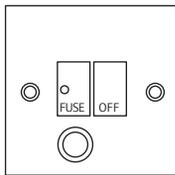
Given that they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and washing them with

## Gas hobs

soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

**REPLACEMENT OF PARTS****⚠ WARNING**

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.

**⚠ TROUBLESHOOTING  
RECYCLING AND DISPOSAL****TROUBLESHOOTING**

The following circumstances may not be a problem. Do not contact the customer services until the problem has been confirmed.

If your appliance is still not functioning properly after making the above checks, please contact customer services.

1. Check that the mains supply has not been switched off.
2. Check that the fuse in the spur has not blown.
3. Ensure that the burner components are not excessively soiled as this can lead to ignition problems.

Do not take the appliance apart yourself, as you may damage the hob.

Before calling After Sales Service, please do the following:

1. Check that the appliance is correctly connected.
2. Read the failure text above. If you are still unable to solve the problem, switch off the appliance, do not try to take it apart and call customer services.

**RECYCLING AND DISPOSAL****Environmental protection**

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.



On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

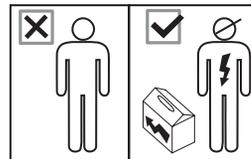
Supply voltage	220-240V~, 50/60Hz
Gas pressure	G20 / 20mbar/ 7.0kW G30 / 28-30mbar/ 7.0kW

USER CHARACTERISTICS					
Gas burners	Type	Pressure	Marking Injectors	Thermal nominal capacity nominal	Cooking
		mbar	mm	kW	
Auxiliary	G20	20	0.74	1.0	C
	G30	28-30	0.51	1.0	
Semi rapid	G20	20	0.98	1.75	B
	G30	28-30	0.69	1.75	
Rapid	G20	20	1.14	2.5	A
	G30	28-30	0.81	2.5	
WOK	G20	20	1.24	3.0	E
	G30	28-30	0.88	3.0	

### WIRING

All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hob.

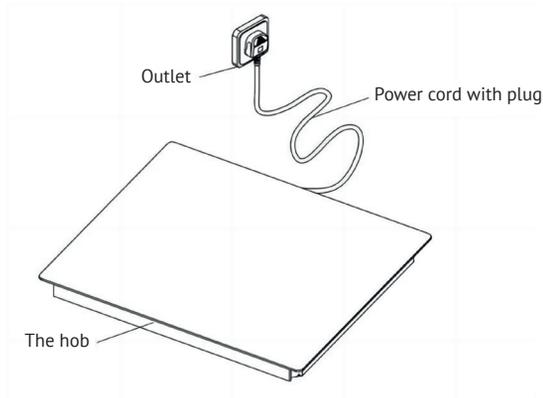


 **WARNING:** This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.

## Gas hobs

**CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY**

Power plug option as shown in illustration, please. Plug the power cord into the outlet.



➤ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

➤ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

➤ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

➤ The cable must not be bent or compressed.

➤ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**TECHNICAL AND LEGAL INFORMATION**

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

**Electrical requirements**

Any permanent electrical installation must comply with the latest Regulations and local electricity company regulations. For your own safety a qualified electrician should undertake the electrical installation.

**Electrical connection**

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the appliance.

**⚡ WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!**

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown = L - Live  
 Blue = N - Neutral  
 Green/Yellow =  - Earth

The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

## INSTALLATION GUIDELINES

### Gas supply requirements

The appliance installation must be carried out in accordance with relevant local regulations.

The installation must be carried out by an authorised gas appliance installer and tested to local regulations.

We are not legally able to offer advice on the installation of gas appliances to un-authorized personnel.

### Ventilation

All rooms require a window or equivalent (e.g. a door) which can be opened. Some rooms require a permanent vent or extractor in addition to a window (see below).

This unit must not be used in a room which is less than 5<sup>3</sup>. The following table details the requirements based on the kitchen volume (L x W x H) in m<sup>3</sup>.

Room volume (m <sup>3</sup> )	Air vent required (cm <sup>3</sup> )
5	100
6 to 10	50
6 to 11	No permanent vent required if adoor opens to the outside
11 or more	None required

### What you should do if you smell gas?

- ➔ Switch off the gas supply
- ➔ Open doors and windows
- ➔ Call gas service

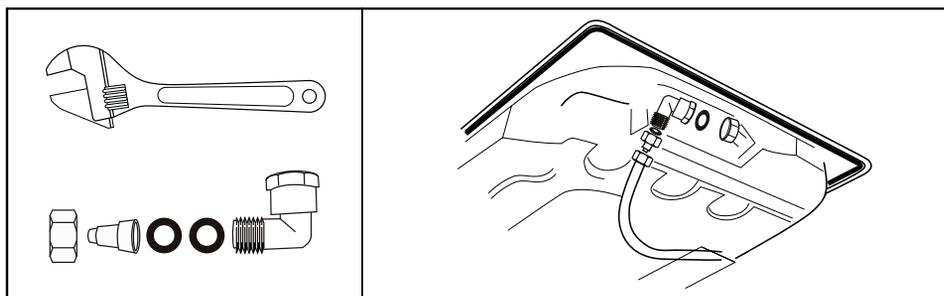
## GAS CONNECTION

### CAUTION

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

The preferred method of connection is by rigid copper pipe or by flexible hose, depending on local regulations. The hob is supplied with a G $\frac{1}{2}$ " elbow that can be used or discarded depending on approved method of connection and best engineering practice. The hob is also supplied with a connector for flexible hose that can be used on approved method of connection and best engineering practice. The flexible hose shall have suitable length to avoid any congestion and must not touch any hot parts. It also must be positioned so that its temperature will not exceed 90°C at any point.

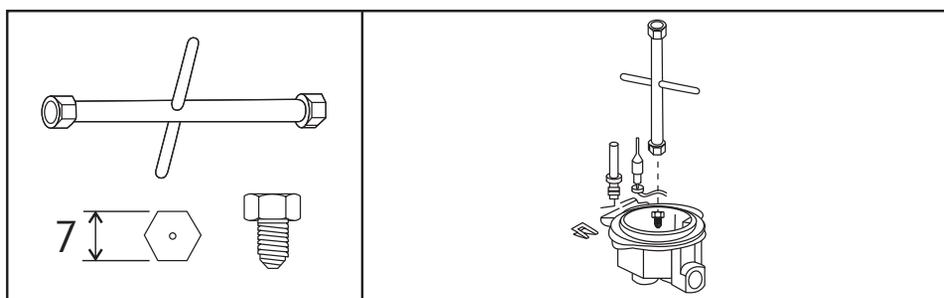
## Gas hobs

**Changing the nozzles****⚠ CAUTION**

The hob installation and burner changes must be carried out by a competent person, e.g. a gas safe registered fitter.

**📌 NOTE**

The LPG nozzles are provided in a separate bag marked «LPG» and if they are changed and the natural gas jets retained then the label should be changed to «NATURAL». And the gas type label that on appliance should be changed to «Nozzle installed for LPG» too.



Lift up the burners and unscrew the nozzle using an dedicated tool and replace the nozzles with those designed for LPG gas supply.

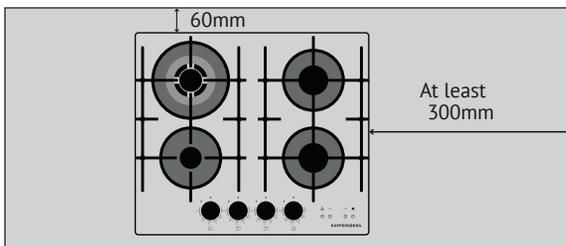
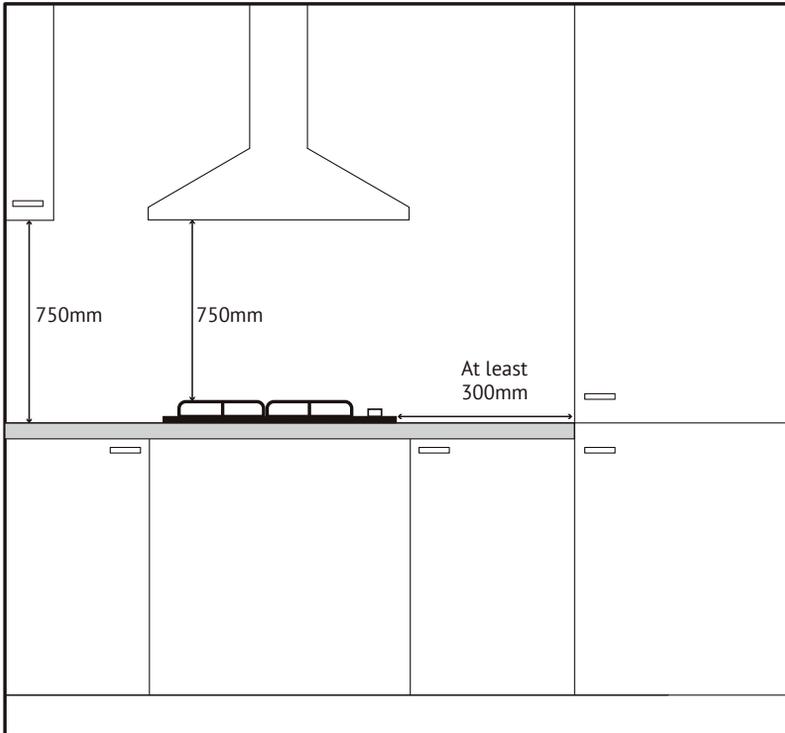
It can only be performed by specialists!

**! INSTALLATION****💡 WARNING**

Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption.

Sufficient clearance is required around the appliance.

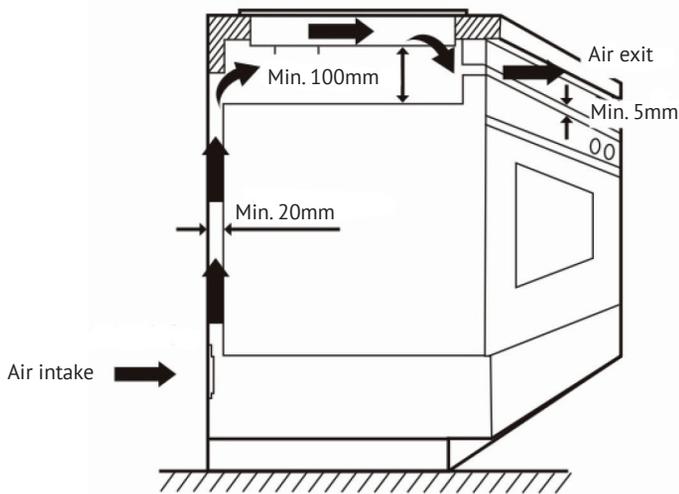
The gap between the worktop and any cupboard above it should be at least 750mm.



Gas hobs

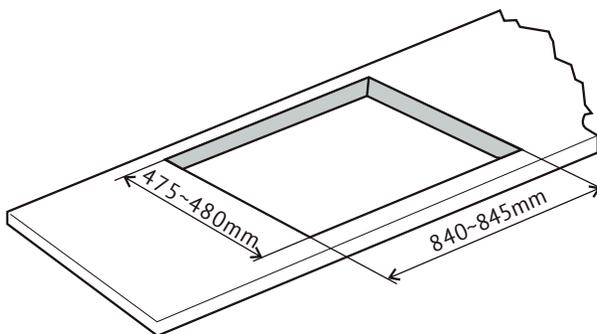
Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated and the

air inlet and outlet are not blocked. Ensure the appliance is in good work state. As shown below:



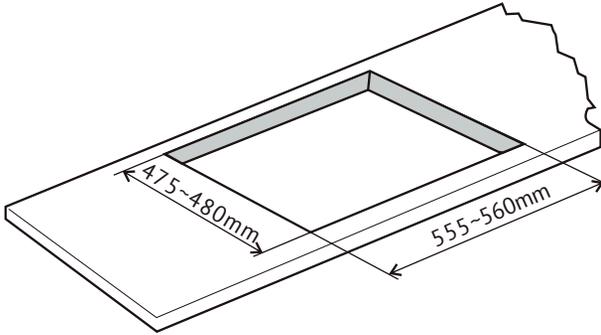
FG 98 B

01



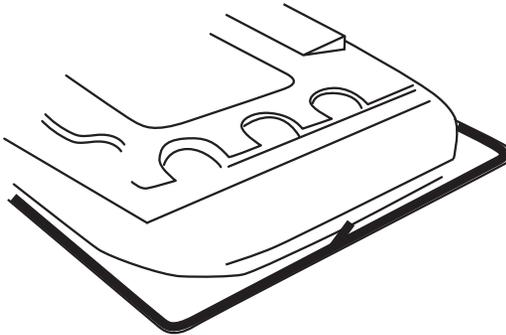
FG 68 B/ FG 78 B

01



Cut out worktop to the template dimensions with suitable equipment and seal the cut edge with appropriate sealant.

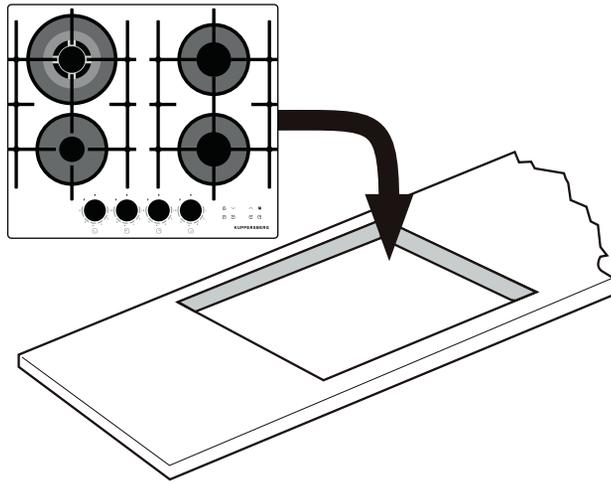
02



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Gas hobs

03



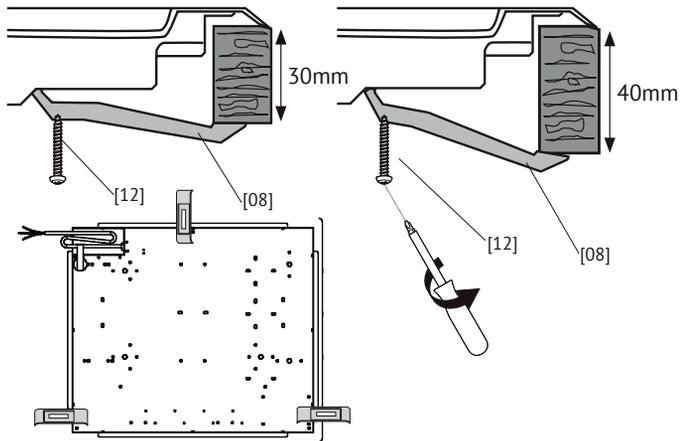
04



3 pcs



3 pcs



**NOTE:** For electrical connection see Technical and legal information section.



## ERROR CODE INFORMATION

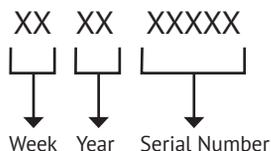
Error Item	Error code on the display	Solutions
Main board or connection error	E1	Check the connection or change the main board
Timer function failed	E2, and the lighting of corresponding burner will keep blinking for 1 min.	Contact with the supplier
Unusual flameout working condition, including flameout by the wind/water, etc.	E3, and the lighting of corresponding burner will keep blinking for 1 min.	Turn on the hob again, or contact with the supplier
Anything cover on the control area over 10 seconds	ER03	Clean the control area

### Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

## Gas hobs

**SERIAL NUMBER:****MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH  
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

**FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:**

ZHONGSHAN INFINITE ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.,  
UNIT 1, 3RD FLOOR, NO.1, NANPING ROAD, XIAOLAN TOWN, ZHONGSHAN CITY,  
GUANGDONG PROVINCE, P.R.C.

**COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:**

LLC «MG Rusland», 141400  
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4  
info@kuppersberg.com

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

Made in PRC





**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	43
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	45
ОБЗОР ПРИБОРА.....	46
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	48
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	49
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ.....	50
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	51
УСТАНОВКА.....	55
ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	59

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Описанные ниже инструкции относятся к вашей собственной безопасности. Сохраните данное руководство для последующего обращения.

➔ Все установочные работы должны выполняться квалифицированным специалистом или электриком.

➔ Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом в строгом соответствии с инструкциями производителя.

➔ Этот прибор соответствует всем действующим европейским нормам безопасности, однако производитель подчеркивает, что это соответствие не предотвращает нагревание любых поверхностей вокруг прибора во время эксплуатации.

➔ В процессе эксплуатации прибора открытые части могут нагреваться. Маленькие дети должны находиться вдали от прибора.

➔ Производитель настоятельно рекомендует устанавливать этот прибор в недоступном для маленьких детей месте.

➔ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны заниматься

чисткой и обслуживанием прибора, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.

➔ Средства для отключения прибора от сети электропитания должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с действующими нормами прокладки электропроводки. В стационарную проводку должен быть встроены всеполюсный разъединитель с расстоянием между контактами не менее 3 мм для всех полюсов.

➔ Регулярно проверяйте вилку и шнур питания на наличие повреждений. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у производителя или его сервисного агента.

➔ Следите за тем, чтобы шнур питания не попал под прибор при установке, во избежание повреждения шнура питания.

➔ Не допускайте контакта электропроводки с горячими частями прибора.

➔ Не устанавливайте прибор на открытом воздухе, в сырых помещениях или в местах, где может произойти протечка воды, например, под раковиной или рядом с ней. В случае протечки воды дайте прибору высохнуть естественным путем.

➔ Упаковочные материалы следует утилизировать надлежащим образом.

➔ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости в непосредственной близости от прибора.

➔ Рекомендуется также соблюдать особую осторожность при эксплуатации и чистке прибора. Внимательно прочи-

## Газовые варочные поверхности

тайте в руководстве разделы по чистке и обслуживанию данного прибора.

➔ Не используйте парочиститель.

➔ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

➔ Прибор предназначен только для бытового использования.

➔ Если варочная поверхность долгое время была включена, она еще некоторое время будет оставаться горячей, поэтому не прикасайтесь к поверхности и металлическим частям прибора. Не храните под варочной панелью моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы.

➔ Не оставляйте кипящие в процессе приготовления масла или жиры без контроля, так как они могут воспламениться.

➔ Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, нанесенный людям или материальный ущерб в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данного прибора.

➔  **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на варочной панели с использованием жиров или масел без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.

➔ Никогда не пытайтесь потушить огонь водой! Выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

➔  **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания! Не храните предметы на варочной поверхности.

➔ Перед установкой убедитесь, что условия подключения (тип газа и давление газа) и параметры прибора совместимы.

➔ Параметры регулировки данного прибора указаны на заводской табличке (или в таблице с характеристиками).

➔ Данный прибор не оснащен устройством для удаления продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими нормами и правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям к вентиляции.

➔ Не ставьте емкости для приготовления пищи на конфорку так, чтобы они перекрывали ее края.

➔ Гибкая трубка должна быть установлена таким образом, чтобы она не соприкасалась с подвижными частями фурнитуры (например, с выдвигаемым ящиком) и не проходила через пространство, которое может оказаться заставлено какими-либо предметами.

➔  **ОСТОРОЖНО:** Использование газового прибора приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещение, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно когда прибор используется: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите дополнительное вентиляционное устройство (вытяжку).

➔  **ОСТОРОЖНО:** Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для

других целей, например, для обогрева помещения.

⇒ При приготовлении пищи всегда используйте посуду с плоским дном. Никогда не используйте посуду, диаметр которой превышает диаметр зоны приготовления. Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ

⇒ Во избежание возникновения рисков, которые всегда присутствуют при использовании электроприборов, важно установить прибор правильно и внимательно ознакомиться с инструкциями по безопасности, чтобы избежать неправильной эксплуатации и возникновения опасных ситуаций.

⇒ Пожалуйста, сохраните данное руководство для дальнейшего обращения и передайте его будущим владельцам. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден.

⇒ Проверьте упаковку и убедитесь в наличии всех частей и компонентов прибора.

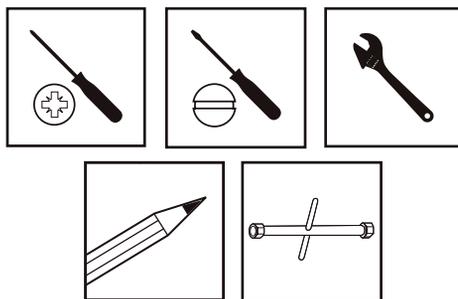
⇒ Определите подходящее место для установки прибора.

⇒ На данном приборе имеется табличка с техническими характеристиками. На этой табличке указана вся

необходимая информация для заказа запасных частей. Если вы продаете прибор, дарите его или оставляете при переезде, обязательно передайте это руководство, чтобы новый владелец мог ознакомиться с прибором и правилами безопасности.

⇒ Класс прибора: Класс I.

### ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ



### ФУНКЦИИ ПРИБОРА

⇒ Газ-контроль: прекращает подачу газа в варочную панель и подает звуковой сигнал, когда пламя гаснет.

⇒ Автоподжиг.

⇒ Оповещение: По истечении установленного времени звуковой сигнал напомнит пользователю о необходимости выполнить следующие необходимые действия.

⇒ Таймер: по истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически прекращает работу (ручку необходимо вернуть в исходное положение).

⇒ Индикация 6 уровней мощности для каждой конфорки.

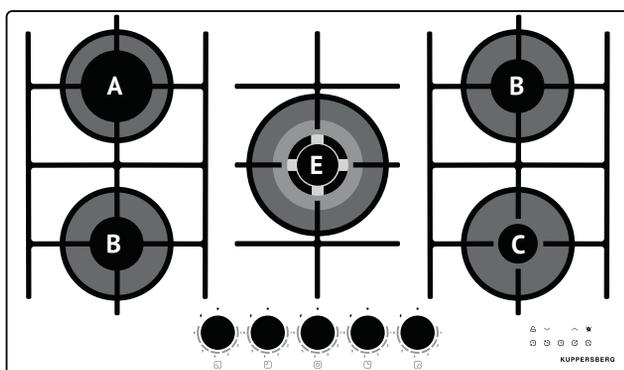
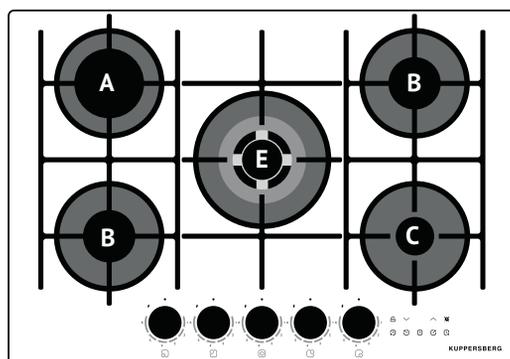
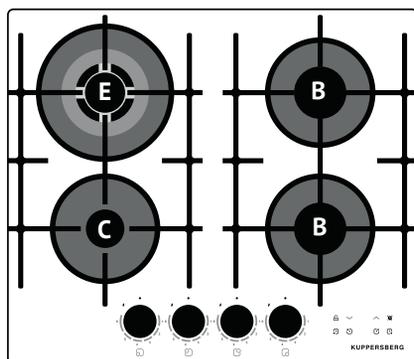
## Газовые варочные поверхности

➔ Комплект для переоборудования на сжиженный газ входит в комплект поставки. Заводская настройка данного прибора относится к природному газу,

при использовании комплекта для сжиженного газа, его мощность может отличаться от первоначальных настроек, но не влиять на работу прибора.

## ⚠ ОБЗОР ПРИБОРА

### ОБЗОР ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

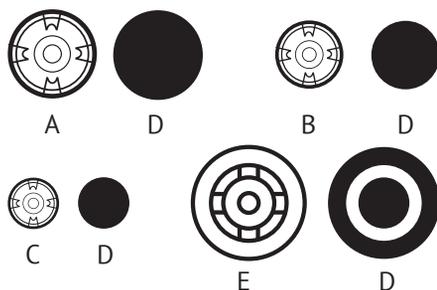


### 👉 ПРИМЕЧАНИЕ:

После подключения к электрической сети, на дисплее дважды отобразится «HELLO».

## ОБЗОР КОНФРОК

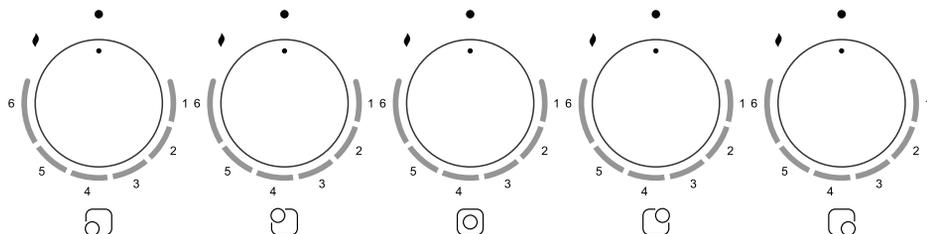
Символ	Описание
A	Большая конфорка
B	Средняя конфорка
C	Маленькая конфорка
D	Крышка конфорки
E	Конфорка WOK



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Картинка может немного отличаться от реального прибора.

## ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФРОК

### ОСТОРОЖНО

➡ Прибор оснащен системой газ-контроль. Если по истечении 15 секунд конфорка не загорелась, прекратите работу прибора и подождите не менее 1 минуты, прежде чем попытаться снова зажечь конфорку.

➡ При отсутствии электричества вы можете зажечь конфорки с помощью пьезозажигалки для газовых плит.

На панели управления, внизу каждой ручки есть рисунок, указывающий на конфорку, к которой относится данная ручка.

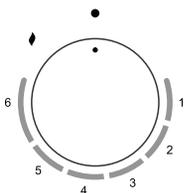
### Автоподжиг:

➡ Нажмите и поверните ручку, соответствующую выбранной конфорке, против часовой стрелки так, чтобы она находилась или на уровне мощности 6, или на символе «Искра» и удерживайте ручку от 3 до 10 секунд.

Газовые варочные поверхности

➔ После того как конфорка загорится, отрегулируйте мощность подачи газа.

➔ Если при отпускании ручки конфорка гаснет, повторите действие.



**!** ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**

Для блокировки элементов управления нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд – отобразится индикация «Lo». Для разблокировки повторите то же действие.

**🔒 ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная функция не может остановить процесс нагревания конфорки, эта функция блокирует только зону сенсорного управления.

**НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА И ЗВУКОВОГО ОПОВЕЩЕНИЯ**

Чтобы установить таймер для каждой конфорки, нажмите кнопку А и активируйте функцию таймера для выбранной конфорки.

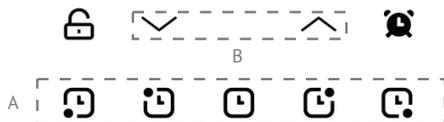
Нажмите кнопку В, чтобы отрегулировать время от 1 до 99 минут. По истечении установленного времени соответствующая конфорка погаснет (Пламя на конфорке автоматически погаснет, и ручку нужно будет вернуть в исходное положение вручную).

Чтобы установить функцию оповещения, нажмите  и затем нажмите кнопку В, чтобы отрегулировать время, в правом углу дисплея появится точка. По истечении установленного времени варочная панель издаст звуковой сигнал, чтобы оповестить пользователя.

Для отключения функции таймера/оповещения, зажмите на 2 секунды кнопку А, соответствующей конфорки.

**🔒 ПРИМЕЧАНИЕ:** при одновременной установке таймера и функции оповещения на дисплее будет отображаться время оповещения, если вы хотите проверить время установленного таймера, нажмите кнопку А выбранной конфорки.

При установке таймера на 2 и более конфорки одновременно, на дисплее будет отображаться минимальное время и индикатор данной конфорки будет мигать. Для проверки оставшегося времени на другой конфорке, нажмите кнопку А, соответствующей конфорки, индикатор данной конфорки будет мигать, а на дисплее в течение 5 секунд будет отображаться оставшееся время.



**💡 ВНИМАНИЕ!** Если при работе таймера произошло отключение электроэнергии, пламя на конфорке не погаснет автоматически. Ручку нужно вернуть в исходное положение вручную.

### СОВЕТЫ ПО НАИЛУЧШЕМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК

- ⇒ Как только жидкость закипит снизьте мощность нагрева до положения МИНИМУМ.
- ⇒ Всегда используйте посуду с крышкой.

Конфорка	Рекомендованный диаметр посуды (см)
Маленькая конфорка	10-14
Средняя конфорка	16-20
Большая конфорка	20-24
Конфорка WOK	24-28

### ⚠ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### ⚠ ОСТОРОЖНО

- ⇒ Для очистки используйте мыльную воду и тряпку. Никогда не используйте абразивные чистящие средства.
- ⇒ Избегайте ударов посуды о варочную поверхность.
- ⇒ Не оставляйте пустую кастрюлю на конфорке.

⇒ После использования прибор следует очистить.

⇒ Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора и его принадлежности влажной тканью.

⇒ Жидкость, вытекающую из кастрюли, всегда следует убирать тряпкой.

⇒ Поверхность варочной панели можно легко очистить следующим образом:

#### Очистка эмалированных частей:

Для сохранения свойств эмалированных частей достаточно часто протирайте их простой мыльной водой. Никог-

да не используйте абразивные чистящие средства. Не оставляйте на эмалированных частях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т.д.) и не мойте эмалированные части, пока они еще теплые.

#### Очистка частей из нержавеющей стали:

Вымойте эти детали простой мыльной водой, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Для поддержания блеска регулярно очищайте их специальными средствами. Никогда не используйте абразивные чистящие порошки.

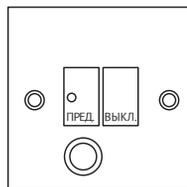
#### Очистка рассекателей пламени конфорок:

Поскольку они не закреплены, рассекатели пламени можно чистить, просто сняв их и промыв мыльным раствором. Хорошо просушив их и убедившись, что отверстия не засорены, верните их в исходное положение.

### ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

#### 💡 ВНИМАНИЕ

Перед проведением технического обслуживания всегда отключайте прибор от сети электропитания. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.





## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

### РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенные ниже примеры могут не являться проблемой. Не обращайтесь в сервисную службу до тех пор, пока проблема не будет установлена.

Если после проведения нижеуказанных действий прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в сервисную службу.

1. Убедитесь, что электропитание не было выключено.
2. Проверьте, не перегорел ли предохранитель.
3. Убедитесь, что части конфорки не загрязнены, так как это может привести к проблемам с воспламенением.

Не разбирайте прибор самостоятельно, так как вы можете необратимо повредить варочную панель. Прежде чем обращаться в службу послепродажного обслуживания, выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что прибор подключен правильно.
2. Прочитайте приведенный выше текст о неисправности. Если вы все еще не можете решить проблему, выключите прибор, не пытайтесь его разобрать и обратитесь в сервисную службу.

## ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

### Охрана окружающей среды

Отработанные электротехнические изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Обратитесь в местный орган власти или к продавцу за консультацией по утилизации.

Символ на изделии или его упаковке указывает на то, что это изделие нельзя утилизировать как обычный бытовой мусор. Это изделие необходимо сдать в пункт приема электрического и электронного оборудования для утилизации.



Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при неправильном обращении с данным изделием. Чтобы получить более подробную информацию об утилизации данного изделия, обратитесь в местные органы власти, службы утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

**⚠ ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Напряжение и частота сети	220-240 В~, 50/60 Гц
Тип газа	G20 / 20 мбар/ 7.0 кВт G30 / 28-30 мбар/ 7.0 кВт

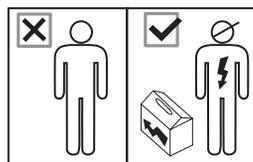
Характеристики конфорок					
Конфорка	Тип газа	Давление	Маркировка жиклёров (форсунок)	Тепловая номинальная мощность	Приготовление
		мбар	мм	кВт	
Маленькая	G20	20	0.74	1.0	C
	G30	28-30	0.51	1.0	
Средняя	G20	20	0.98	1.75	B
	G30	28-30	0.69	1.75	
Большая	G20	20	1.14	2.5	A
	G30	28-30	0.81	2.5	
WOK	G20	20	1.24	3.0	E
	G30	28-30	0.88	3.0	

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

Все работы по установке должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

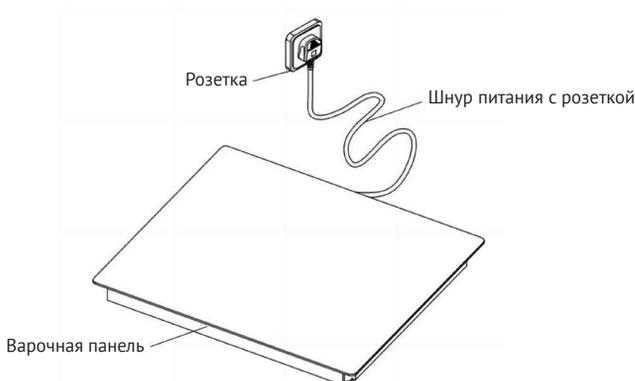
Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке на варочной панели.

**💡 ВНИМАНИЕ:** Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть заземлен.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Вставьте вилку в розетку, как показано на рисунке ниже.



➤ Если кабель поврежден или под- лежит замене, во избежание несчаст- ных случаев эту операцию должен вы- полнять квалифицированный электрик со специальными инструментами.

➤ Если прибор подключается на- прямую к электросети, необходимо установить многополюсный автомати- ческий выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

➤ Специалист по установке должен убедиться в правильности электриче- ского подключения и его соответствии электрической схеме.

➤ Кабель нельзя сгибать или пере- жимать.

➤ Кабель должен регулярно прове- ряться и заменяться только квалифици- рованными специалистами.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Производитель снимает с себя вся- кую ответственность за ущерб, причи-

ненный человеку или материальный ущерб, причиненный в результате не- правильной установки прибора.

### Требования к электрооборудованию

Любая постоянная электропровод- ка должна соответствовать последним требованиям и предписаниям местной компании, обеспечивающей электро- снабжение. Для обеспечения вашей без- опасности электромонтажные работы должен выполнять квалифицированный электрик.

### Подключение к электросети

Перед подключением к электросети убедитесь, что напряжение в сети соот- ветствует напряжению, указанному на заводской табличке на приборе.

💡 **ВНИМАНИЕ:** Прибор должен быть заземлен!

Прибор может поставляться с трехжильным сетевым кабелем и должен быть подключен к электросети через двухполюсный выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

Провода в сетевом кабеле окрашены в соответствии с международным кодом:

- Коричневый = L - Фаза
- Синий = N - Ноль
- Желто-зеленый = ⊕ - Земля

Точка подключения должна располагаться рядом с прибором, чтобы к ней мог легко добраться специалист в случае неисправности.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### Требования к газоснабжению

Установка прибора должна производиться в соответствии с местными нормами и требованиями.

Установка должна выполняться квалифицированным специалистом по установке газовых приборов и проходить испытания в соответствии с местными нормами.

### Вентиляция

Во всех помещениях необходимо окно или его эквивалент (например, дверь), которую можно открыть. В некоторых помещениях помимо окна требуется вентиляционное отверстие или вытяжка (см. ниже).

Этот прибор нельзя использовать в помещении менее 5 м<sup>3</sup>. В следующей таблице приведены требования в зависимости от объема кухни (ДхШхВ) в м<sup>3</sup>.

Объем помещения (м <sup>3</sup> )	Необходимая вентиляция (см <sup>3</sup> )
5	100
6 до 10	50
6 до 11	Не требуется постоянная вентиляция, если дверь открывается НАРУЖУ
11 и более	Не требуется

### Что делать, если вы почувствовали запах газа?

- ⇒ Отключите подачу газа
- ⇒ Откройте двери и окна
- ⇒ Позвоните в газовую службу

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОСНАБЖЕНИЮ

### ⚠ ОСТОРОЖНО

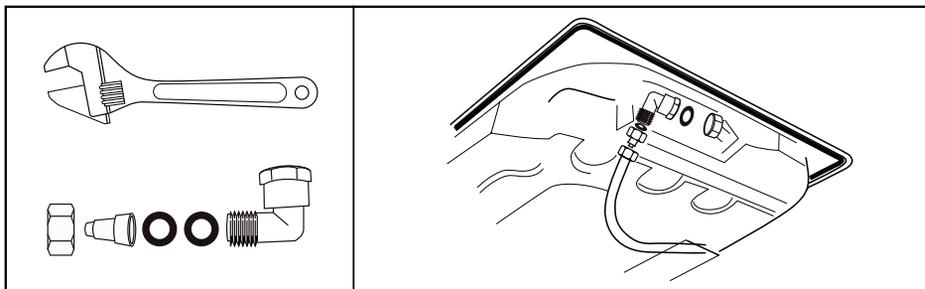
Газовое соединение должно быть установлено в соответствии с действующими в вашей стране правилами и стандартами!

Предпочтительный способ подключения - жесткая медная труба или гибкий шланг, в зависимости от требований местного законодательства. Варочная панель поставляется со сгибом G1/2", который может быть использован (или нет) в зависимости от выбранного способа подключения. Варочная панель также поставляется с соединителем для гибкого шланга.

Гибкий шланг должен иметь достаточную длину, чтобы избежать засорения, и не должен касаться горячих ча-

## Газовые варочные поверхности

стей. Он также должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 90°C.

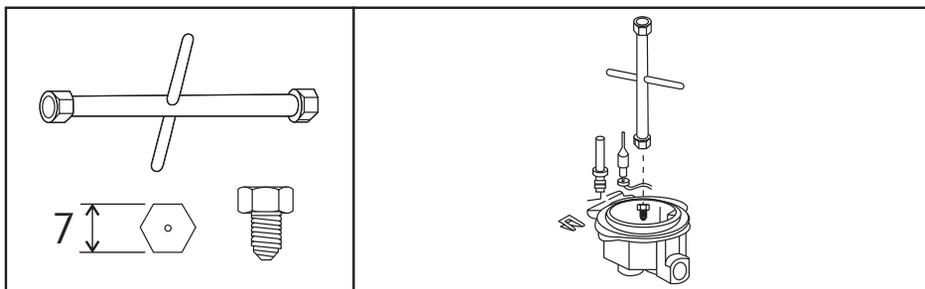
**Замена жиклёров (форсунок)**

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Установка варочной панели и замена конфорок должны выполняться компетентным специалистом, например, квалифицированным специалистом по газовому оборудованию.

**👉 ПРИМЕЧАНИЕ**

Форсунки для сжиженного газа поставляются в отдельном пакете с надписью «LPG», и если они заменяются, а форсунки для природного газа снимаются с прибора, то этикетку следует заменить на «NATURAL». А на этикетке типа газа, которая находится на приборе, следует изменить надпись на «Установлены LPG-форсунки».



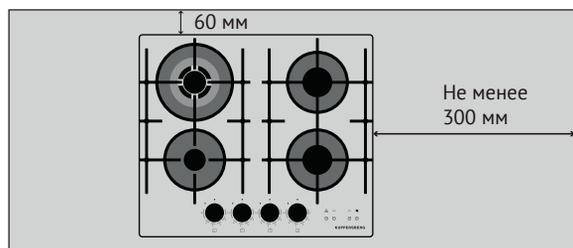
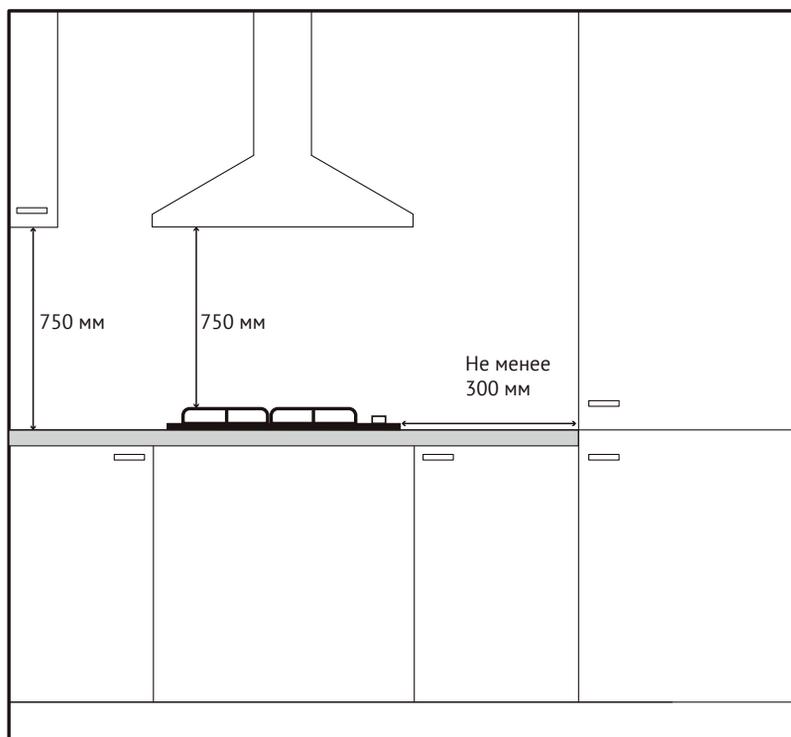
Поднимите конфорку, открутите форсунку с помощью специального инструмента и замените ее на форсунку, предназначенную для подачи сжиженного газа. Установка выполняется только квалифицированным персоналом!

**⚠ УСТАНОВКА****💡 ВНИМАНИЕ**

Для облегчения отвода тепла и снижения энергопотребления вокруг прибора необходима хорошая вентиляция.

Вокруг прибора должно быть достаточно свободного пространства.

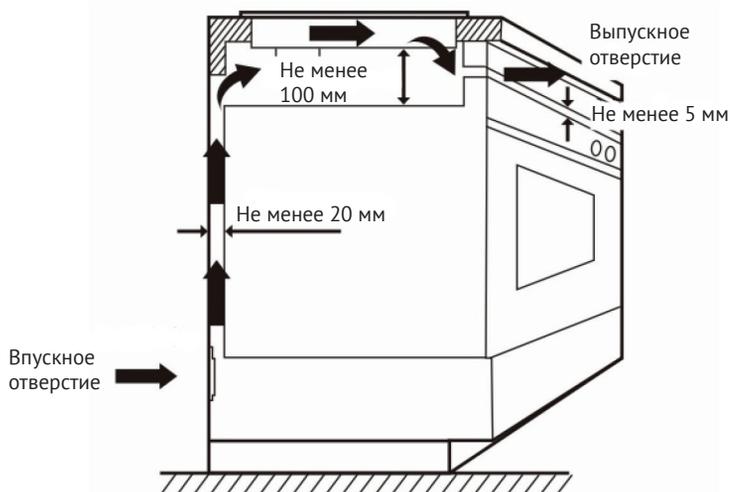
Зазор между столешницей и любой фурнитурой над ней должен составлять не менее 750 мм.



Газовые варочные поверхности

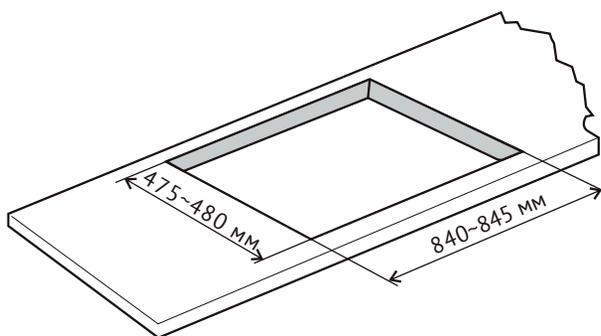
При любых условиях убедитесь, что прибор хорошо вентилируется, а впускные и выпускные отверстия не заблоки-

рованы. Убедитесь, что прибор находится в исправном состоянии. Как показано ниже:



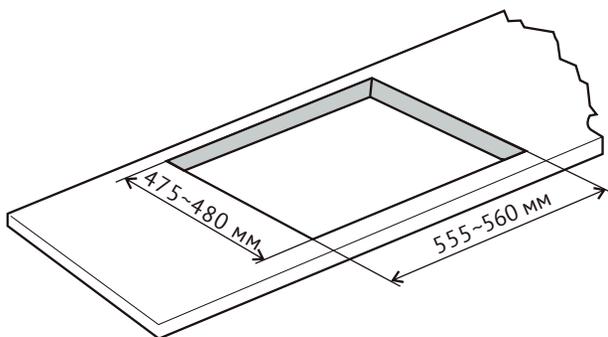
FG 98 B

01



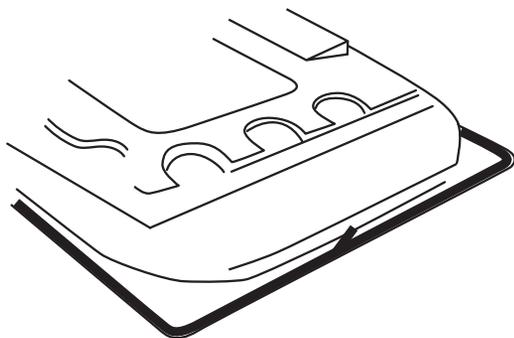
FG 68 B/ FG 78 B

01



Вырежьте столешницу по образцу с помощью подходящего оборудования и проклейте края уплотнительной лентой.

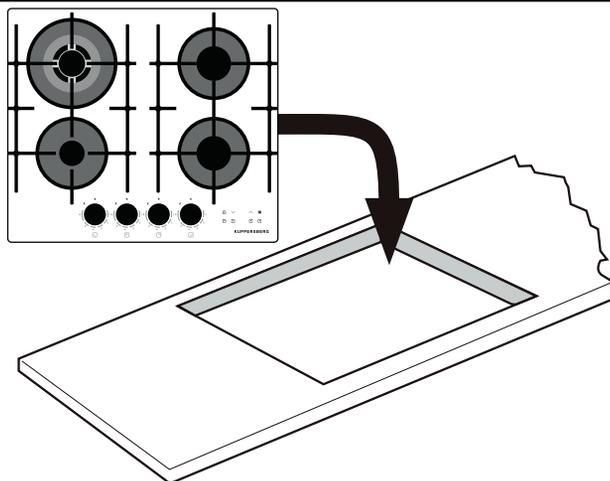
02



Проложите прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, следя за тем, чтобы его концы перекрывали друг друга.

Газовые варочные поверхности

03



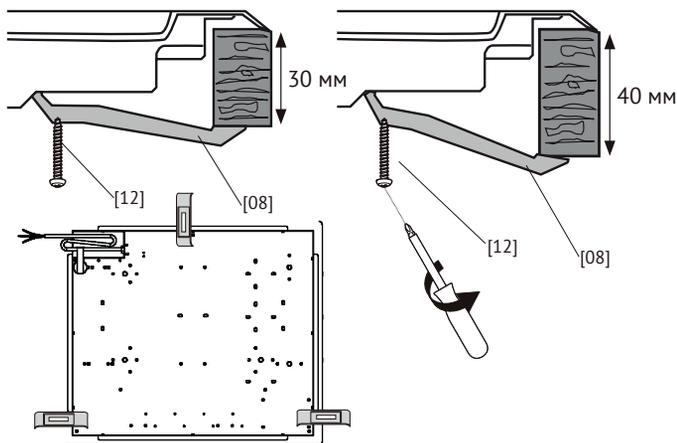
04



3 pcs



3 pcs



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Электрическое подключение см. в разделе Техническая информация.

## ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Код ошибки	Способ устранения
Неисправность основной платы или ошибка в подключении	E1	Проверка подключения или замена основной платы
Таймер не работает	E2, индикатор соответствующей конфорки будет мигать в течение 1 минуты	Обратитесь в сервисную службу
Некорректная работа конфорок	E3, индикатор соответствующей конфорки будет мигать в течение 1 минуты	Перезапустите варочную панель или обратитесь в сервисную службу
В течение 10 секунд на панели управления находится посторонний предмет или вода	ER03	Отчистите панель управления

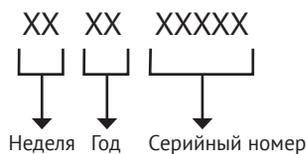
 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом,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

## Газовые варочные поверхности

**Обратите Ваше внимание!**

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:**

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

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

Сделано в КНР







## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

### Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шум и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

### **Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику**

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: [www.kuppersberg.com](http://www.kuppersberg.com)

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель!**

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

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

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

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

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.com](http://www.kuppersberg.com)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жесткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии.

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

**KUPPERSBERG**

**#1**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

**#2**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

**#3**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

М.П.  
сервис-центра





**ВНИМАНИЕ!**

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

➔ Kuppersberg

➔ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)