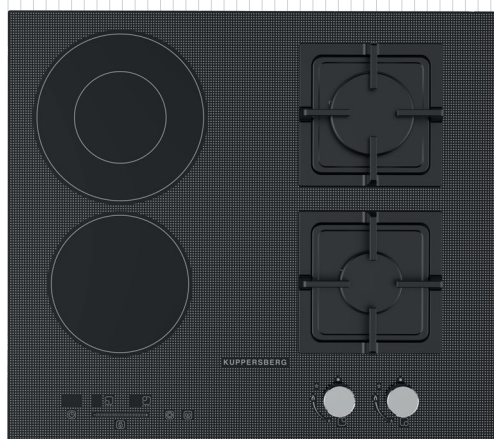


# KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



EGS 600

GAS-/ELEKTRISCHE KOCHFELDER

GAS-ELECTRIC HOB

ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



**INHALT**

BENUTZERHANDBUCH.....	5
WARTUNGSARBEITEN .....	6
INSTALLATION.....	7
ELEKTROGASKOCHFELD.....	9
FUNKTIONEN DES GERÄTS.....	10
SPEZIALFUNKTIONEN.....	10
VOR DER VERWENDUNG EINES NEUEN KOCHFELDS.....	11
VERWENDUNG DES CERANKOCHFELDS.....	12
PFLEGE UND WARTUNG .....	14
REINIGUNG DES GERÄTS .....	15
TECHNISCHE DATEN .....	16
INSTALLATION .....	17
ABSTAND.....	18
ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ.....	21

Sehr geehrter Kunde!



Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und gratulieren zu Ihrem Kauf!

Das neue Gerät, das Sie gekauft haben, ist mit einem sorgfältig durchdachten Design ausgestattet, das aus hochwertigen Materialien hergestellt und umfassend getestet wurde, um sicherzustellen, dass Sie am Ende alle Ihre Kochanforderungen erfüllen können. Bitte lesen und befolgen Sie die einfachen Regeln in dieser Anleitung, damit Sie von Anfang an perfekte Ergebnisse erzielen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung dieses modernen Geräts!

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR PERSONENSCHÄDEN ODER SCHÄDEN, DIE SICH AUS EINER UNSACHGEMÄSSEN INSTALLATION ODER EINEM UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH DES GERÄTES ERGEBEN KÖNNEN.



## BENUTZERHANDBUCH

### Installation

➔ Alle Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) müssen von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Normen durchgeführt werden;

➔ Für spezifische Anweisungen wird auf die Informationen im Abschnitt für Installateure verwiesen.

### VERWENDUNG

#### Gasbrenner (Abb. 1).

➔ Zum Anzünden des Gasbrenners bringen Sie ein angezündetes Streichholz oder eine ähnliche Feuerquelle zu den Löchern an der Oberseite des Kochfeldes, drücken den entsprechenden Knopf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Flammenmarkierung. Sobald der Gasbrenner gezündet ist, stellen Sie die Flamme nach Ihren Wünschen ein. Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um auf die kleinste Flammenposition zu gelangen.

➔ Bei Modellen mit automatischer Zündung den Drehknopf wie oben beschrieben betätigen und dabei den entsprechenden Knopf drücken. Bei Modellen mit automatischer/gleichzeitiger Zündung (einhändig) verfahren Sie wie oben beschrieben, indem Sie den ent-

sprechenden Knopf betätigen. Die Zündung des Brenners erfolgt durch einen elektrischen Funken, der sich zwischen der Zündkerze und dem Gasbrenner bildet. Sobald der Gasbrenner gezündet ist, stellen Sie die Flamme nach Ihren Wünschen ein.

➔ Bei Modellen mit thermoelektrischem Sicherheitssystem wird der Gasbrenner wie oben beschrieben gezündet, wobei der Drehknopf etwa 3-5 Sekunden lang auf maximaler Flammenstufe ganz gedrückt gehalten werden muss. Nach dem Loslassen des Knopfes ist zu prüfen, ob der Brenner tatsächlich brennt.



#### Hinweis:

➔ Es ist ratsam, Töpfe und Pfannen zu verwenden, die den gleichen Durchmesser wie der Brenner haben, um zu verhindern, dass die Flammen von unten austreten und die Außenfläche des Topfes oder der Pfanne beschädigen.

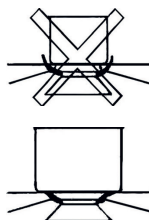
➔ Lassen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf dem Feuer stehen.

➔ Verwenden Sie keine Grillgeräte auf Glaskeramik-Kochfeldern (Crystal). Schließen Sie am Ende des Kochvorgangs auch den Gashahn oder die Gasflasche.

## Gas-/elektrische Kochfelder

## GASKOCHSTELLE

\* mit Übergangsgitter



für schnelles Garen ..... Ø 18 x 24  
 für beschleunigtes Garen ..... Ø 14x 18  
 Hilfsbrenner ..... Ø 12x 14  
 für Garen von Fisch\* ..... Ø 18 X 30

Abb. 1

## ! WARTUNGSARBEITEN

### Gas-/elektrische Kochfelder

➔ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

➔ Um eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, sollte eine allgemeine Reinigung in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden, wobei die folgenden Anforderungen zu beachten sind:

- Verwenden Sie zur Reinigung von Glas, Stahl und/oder emaillierten Teilen ein geeignetes nicht scheuerndes und nicht ätzendes Mittel (im Handel erhältlich). Verwenden Sie keine Produkte auf Chlorbasis (Bleichmittel usw.);

- Keine sauren oder alkalischen Substanzen (Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf der Arbeitsfläche zurücklassen;

- Flammenwerfer und Brennerdeckel (abnehmbare Teile der Brenner) sollten so oft wie möglich in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel gereinigt und eventuelle Verkrustungen entfernt werden. Wenn Sie die Oberflächen der Teile gereinigt haben, wischen

Sie sie gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen des Flammenverteilers völlig frei sind (nicht einmal teilweise überlappt), bevor Sie sie einbauen;

- Die Elektrobrenner sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt und noch im warmen Zustand mit einer kleinen Menge Schmieröl versehen werden;
- Die auf der Kochfläche installierten Edelstahlroste nehmen beim Erhitzen eine bläuliche Färbung an, was kein Hinweis auf eine Verschlechterung ihrer Qualität ist. Verwenden Sie leicht scheuernde Reinigungsmittel, um ihr ursprüngliches Aussehen wiederherzustellen.

### 💡 Hinweis:

➔ Lassen Sie die Hähne von qualifiziertem Personal reinigen, das auch bei eventuellen Störungen des Kochfeldes kontaktiert werden sollte.

➔ Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des flexiblen Gasversorgungsschlauchs. Bei einem Gasaustritt muss der Schlauch sofort von einem Fachmann ausgetauscht werden.

## ⚠ INSTALLATION

➔ Dieses Gerät ist nicht mit einer Vorrichtung zur Entsorgung von Verbrennungsprodukten ausgestattet. Es ist ratsam, das Gerät in einem Raum zu installieren, der gemäß den geltenden Vorschriften ausreichend belüftet ist. Die Verbrennung erfordert eine Luftzufuhr von mindestens  $2,0 \text{ m}^3/\text{h}$  für jedes Kilowatt installierter Leistung.

➔ Siehe die Tabelle mit den Daten zur Brennerleistung.

### Positionierung des Geräts

➔ Das Gerät ist für den Einbau in die Arbeitsplatte vorgesehen, wie in der Abbildung gezeigt. Legen Sie vor dem Einbau des Kochfelds eine Dichtung um den gesamten Umfang des Lochs in der Arbeitsplatte, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.

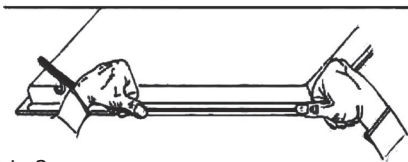


Abb. 2

➔ Das elektrische Netz muss mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet sein, das den geltenden Normen und gesetzlichen Bestimmungen entspricht.

➔ Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Wenn das Kochfeld nicht mit einem Netzkabel und/oder Stecker geliefert wird, müssen Sie ein Kabel/Stecker kaufen, das für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme und Betriebstemperatur geeignet ist. Das Netzkabel darf unter keinen Umständen mit Gegenständen oder Umgebungen in Berührung kommen, die eine Temperatur von mehr als  $50 \text{ °C}$  aufweisen. Bei festem Anschluss an das Stromnetz muss ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens  $3 \text{ mm}$  vorgesehen werden, der der Nennleistungsaufnahme des Kochfelds und den Anforderungen der geltenden Normen entspricht (der gelb-grüne Schutzleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden). Die Steckdose bzw. der mehrpolige Schalter muss nach dem Einbau der Tafel leicht zugänglich sein.

### Anschluss ans Gasnetz

(Abb. 3) Schließen Sie das Gerät gemäß den geltenden Normen an das Gasnetz oder die Gasflasche an, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Gerät für die verwendete Gasart geeignet ist. Falls erforderlich, siehe Abschnitt „Einstellung für eine andere Gasart“. Prüfen Sie auch, ob der Gasversorgungsdruck den in der Tabelle angegebenen Werten entspricht: "Technische Daten"

### Anschluss mit starren/halbstarren Metallrohren

Stellen Sie den Anschluss unter Verwendung von Fittings und Metallrohren (auch Metallschläuchen) so her, dass keine mechanische Belastung auf die Innenteile des Geräts ausgeübt wird.

 **Hinweis:**

Überprüfen Sie nach dem Anschluss die Dichtheit des gesamten Anschlusssystems mit einer Seifenlösung.



Abb. 3

### Umstellung auf eine andere Gasart

(Abb. 4) Wenn das Gerät auf eine andere Gasart eingestellt ist als die, die Sie haben, gehen Sie wie folgt vor

- Ersetzen Sie die Einspritzdüsen (Abb. 7) durch solche, die der verwendeten Gasart entsprechen (siehe Tabelle "Technische Daten").

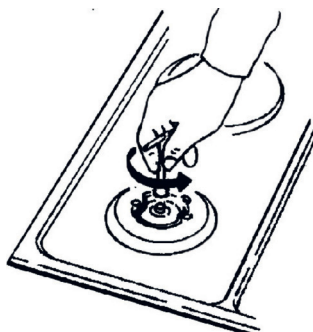
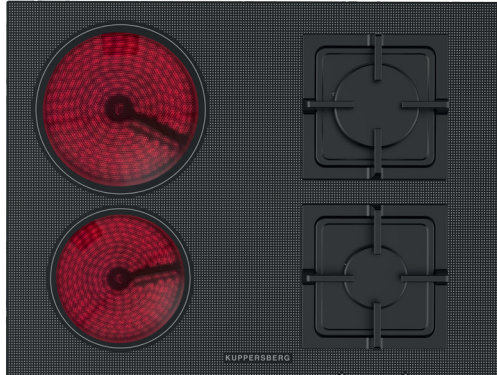







Abb. 4







## GAS-/ELEKTRISCHE KOCHFELDER



### Benutzeroberfläche

Verbindung	Beschreibung
	A. Auswahltaste für die Kochzone
	B. Kindersicherung
	C. EIN/AUS-Taste
	D. Schieberegler für Power&Timer
	Timer-Taste

### Heizzone Leistung

Heizzone	Max. Leistung
	1200 W
	1800/900 W
	3000 W
	1750 W

## Gas-/elektrische Kochfelder

**! FUNKTIONEN DES GERÄTS**

➔ Das Glaskeramikkochfeld eignet sich dank seiner Strahlungsbrenner, der elektronischen Touch-Control-Steuerung und zahlreicher weiterer Funktionen für alle Arten des Kochens und ist damit die ideale Wahl für die moderne Familie.

➔ Das Cerankochfeld ist äußerst benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

**! SPEZIALFUNKTIONEN****Überhitzungsschutz**

Der Sensor überwacht die Temperatur in den Kochzonen. Wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

**Restwärmeanzeige**

Wenn das Kochfeld lange Zeit in Betrieb war, bleibt eine gewisse Restwärme übrig. Ein «H» erscheint als Warnung, dass die Oberfläche zu heiß und gefährlich zum Berühren ist.

**Schutz und automatische Abschaltung**

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Cerankochfeldes. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1-2	3-4	5	6-9
Vorgegebene Betriebszeit (min)	360	300	240	90

**Schutz gegen unbeabsichtigte Betätigung.**

Wenn die elektronische Steuerung erkennt, dass eine Taste etwa 10 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet sie sich automatisch aus.

Das Kontrollsystem sendet eine akustische Fehlermeldung, um die Sensoren darauf aufmerksam zu machen, dass ein Objekt erkannt wurde. Auf dem Display erscheint der Fehlercode „ER03“. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, blinken „H“ und „0“ abwechselnd auf dem Display.

## VOR DER VERWENDUNG

### EINES NEUEN KOCHFELDS

➔ Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt Sicherheitshinweise.

➔ Entfernen Sie alle Schutzfolien, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben.

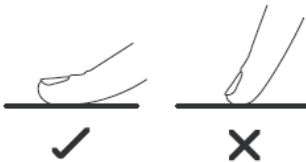
### VERWENDUNG DER BERÜHRUNGSSTEUERUNG

➔ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass Sie keine Kraft aufwenden müssen, wenn Sie sie berühren.

➔ Benutzen Sie beim Berühren die Fingerkuppen und nicht die Fingerspitze.

➔ Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung erkannt wird.

➔ Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe immer sauber und trocken sind und sich keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Tücher) darauf befinden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren. Schon eine dünne Wasserschicht kann den Betrieb des Geräts erschweren.



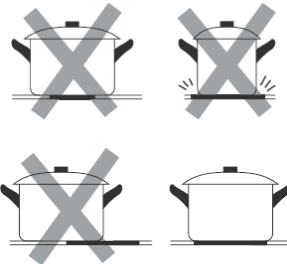
### HINWEISE ZUM KOCHGESCHIRR

Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Kanten oder gekrümmten Böden.

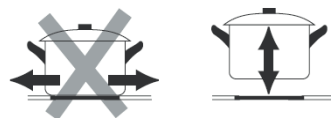


Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, gut auf die Kochfläche passt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden

Sie Pfannen, deren Durchmesser dem Durchmesser der ausgewählten Zone entspricht. Wird ein Topf mit etwas größerem Durchmesser verwendet, wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, ist der Wirkungsgrad möglicherweise geringer als erwartet. Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte des Kochfeldes.



Heben Sie Pfannen immer vom Ceran-  
kochfeld ab - bewegen Sie sie nicht, da  
sie die Oberfläche zerkratzen könnten.



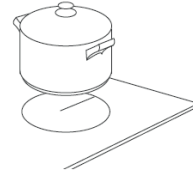
## VERWENDUNG DES CERANKOCHFELDS

### Mit dem Kochen beginnen

**Es werden nur zwei Heizzone aktiviert**

1. Stellen Sie geeignete Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



2. Drücken Sie die Taste ON/OFF

Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton und das Symbol „0“ wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Induktionsfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.

3. Je nachdem, in welcher Heizzone sich das Kochgeschirr befindet, passen Sie die Einstellungen an, indem Sie den Schieberegler berühren.

➔ Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Heizart wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 2 beginnen.

➔ Sie können die Heizeinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern.





## Verwendung der Kindersicherungsfunktion

☞ Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

☞ Wenn die Bedienelemente verriegelt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der OFF-Taste deaktiviert.



## Sperren von Steuerelementen

Drücken Sie die Taste  und die Taste  gleichzeitig fest.

Das Kochfeld gibt einen Signalton aus und die Anzeige zeigt "Lo" an.

## Freischalten der Steuerung

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

2. Drücken Sie die Taste  und die Taste  gleichzeitig fest.

3. Sie können das Gerät nun wieder benutzen.




**Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der Ausschaltfunktion deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der OFF-Taste ausschalten, aber für den nächsten Vorgang müssen Sie das Kochfeld erst entriegeln.**



## Timer verwenden

☞ Der Timer kann so eingestellt werden, dass eine Kochzone nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet wird.

☞ Der Timer kann für bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone durch Drücken der Zonenwahltaaste (A).

2. Drücken Sie die Taste „Timer“ , die Timer-Anzeigen zeigen „00“ an.

3. Mit den Tasten  oder , können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird ein Countdown gestartet. Die Anzeige kehrt nach 10 Sekunden zur Leistungsanzeige zurück. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass in der Zone ein Timer eingestellt wurde.



5. Wenn Sie die verbleibende Zeit überprüfen müssen, können Sie die Schritte 1 und 2 wiederholen.

6. Nach Ablauf des Timers schaltet sich die betreffende Kochzone automatisch aus. Die übrigen Kochstellen laufen weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

Der Timer funktioniert nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

## PFLEGE UND WARTUNG



**Warnung**  
Trennen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten immer die Stromzufuhr. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



Beschädigte Elektrokabel müssen von einer kompetenten Person oder einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.



Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Stellen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld, da sonst eine Fehlermeldung auf dem Bedienfeld erscheint.



Wenn die Kochzone lange Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß, berühren Sie daher nicht die Keramikoberfläche.



Für versiegelte Produkte: versiegelte Produkte nicht erhitzen um die Gefahr einer Explosion durch Ausdehnung beim Erhitzen zu vermeiden.



Wenn die Oberfläche des Kochfeldes rissig ist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, um Stromschläge zu vermeiden.

Stellen Sie keine schweren oder unebenen Pfannen auf das Kochfeld, da sie die Keramikoberfläche beschädigen könnten.



Vermeiden Sie es, Töpfe und Pfannen gegen das Kochfeld zu schlagen. Die keramische Oberfläche ist haltbar, aber in gewissen Grenzen.



Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien unter das Kochfeld.

## REINIGUNG DES GERÄTS

### Achtung!

➤ Vermeiden Sie es, mit Scheuermitteln oder dem Boden von Pfannen usw. zu reiben, da dies die Markierungen auf der Oberseite des Cerankochfeldes auslöschen würde.

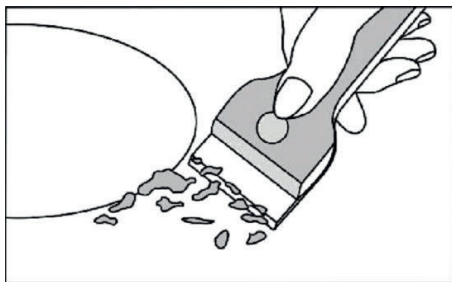
➤ Reinigen Sie das Cerankochfeld regelmäßig, um die Bildung von eingebrannten Speiseresten zu vermeiden.

➤ Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

➤ Die Oberfläche des Cerankochfelds lässt sich auf folgende Weise leicht reinigen

Art der Verschmutzung	Verfahren zur Reinigung	Reinigungsmethode
Kalkablagerung	Tragen Sie weißen Essig auf die Oberfläche auf und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken	Keramisches Reinigungsmittel
Brandflecken	Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen	Keramisches Reinigungsmittel
Helle Flecken	Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen	Scheuerschwamm
Geschmolzener Kunststoff	nden Sie einen Spachtel, der für Keramikglas geeignet	Keramisches Reinigungsmittel

Um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden, verwenden Sie sofort einen Schaber, um Alufolienstücke, Speisereste, Fettspritzer, Spuren von Zucker und anderen zuckerhaltigen Lebensmitteln zu entfernen. Anschließend die Oberfläche mit einem Handtuch und einem geeigneten Produkt abwischen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Verwenden Sie niemals Schwämme oder scheuernde Tücher, und vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Chemikalien wie Backofenspray und Fleckenentferner.



## Gas-/elektrische Kochfelder

 TECHNISCHE DATEN

Stromquelle	V/Hz	220-240 B 50 Hz
Gasdruck	mbar	G20 – 20 mbar G30-28~ 30/37 mbar
Abmessung	HxTxB mm	110X520X590

	NG (G20 20 mbar)		LPG (G30 20~ 30/37mbar)	
	Durchmesser (Ø) des Injektors (mm) und kW		Durchmesser (Ø) des Injektors (mm) und kW	
Gas	Durchmesser	kW	Durchmesser	kW
Schnellbrenner	1.14	2.5	0.81	2.5
Hilfsbrenner	0.74	1.0	0.51	1.0
Leistung des Gaskochfeldes		4750 W		
Leistung des elektrischen Kochfeldes		3000 W		

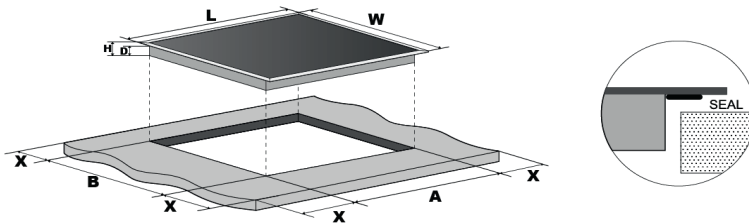


**! INSTALLATION**

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen zu.

Um die Öffnung herum muss ein Freiraum von mindestens 5 cm für den Einbau und die Benutzung gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden, wählen Sie bitte ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial. Wie unten gezeigt:

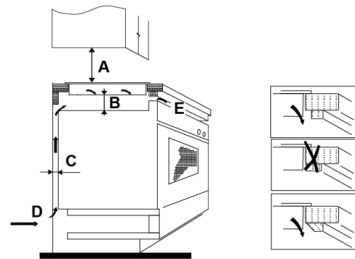


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm)	E (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	110	56	560	490	50 mini

Achten Sie darauf, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld Ordnung ist. Wie unten dargestellt.

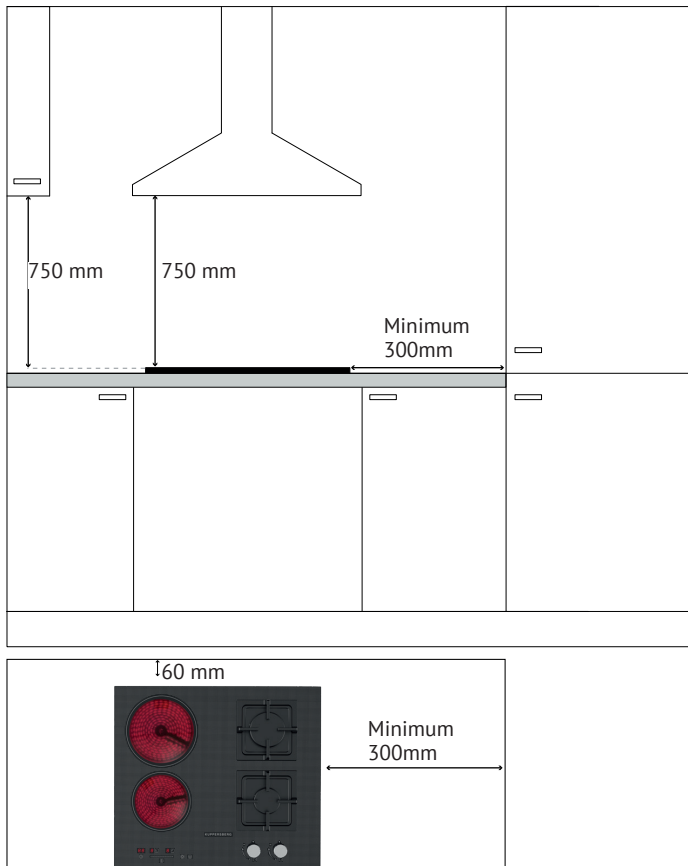
**💡 Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 650 mm betragen.

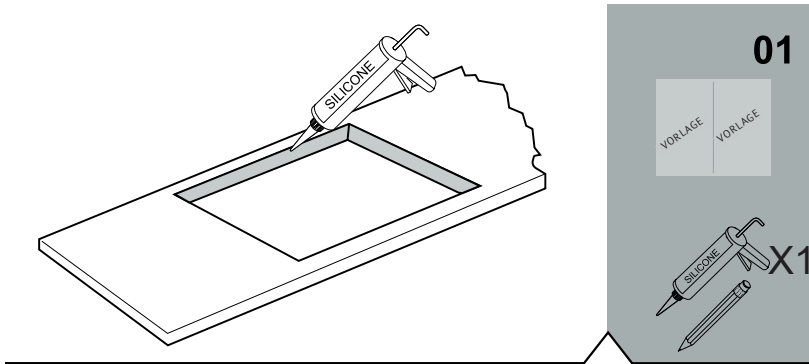


D(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

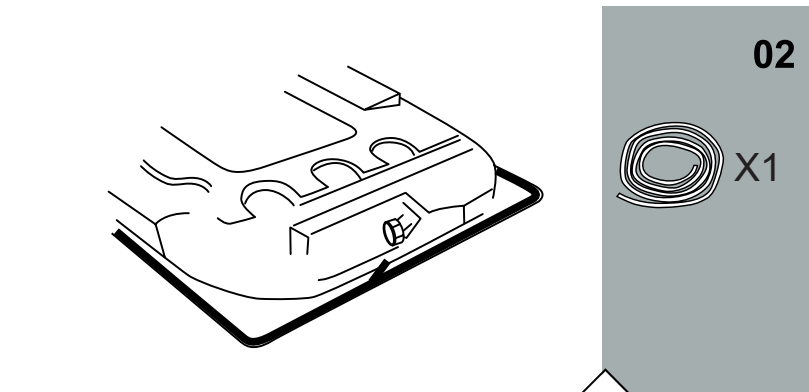
**! ABSTAND****Achtung**

Eine gute Belüftung ist für eine ungehinderte Wärmeableitung und einen geringen Stromverbrauch erforderlich. Das Kochfeld muss in ausreichender Entfernung von Schränken und Dunstabzugshauben sein. Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube oder den darüber liegenden Schränken muss mindestens 750 mm betragen.





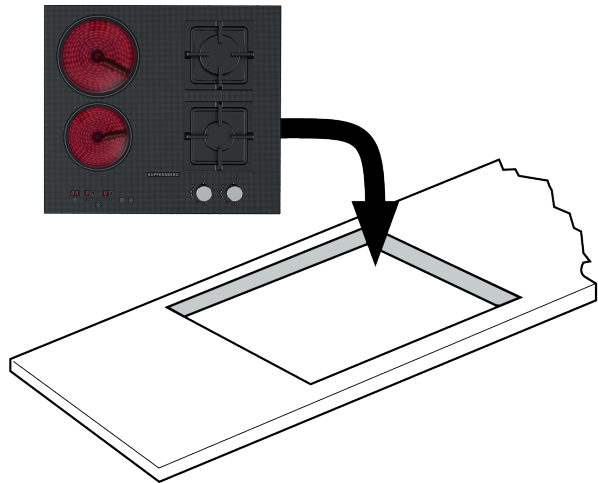
Schneiden Sie das Loch entsprechend den auf der Vorlage angegebenen Abmessungen in die Arbeitsfläche aus.



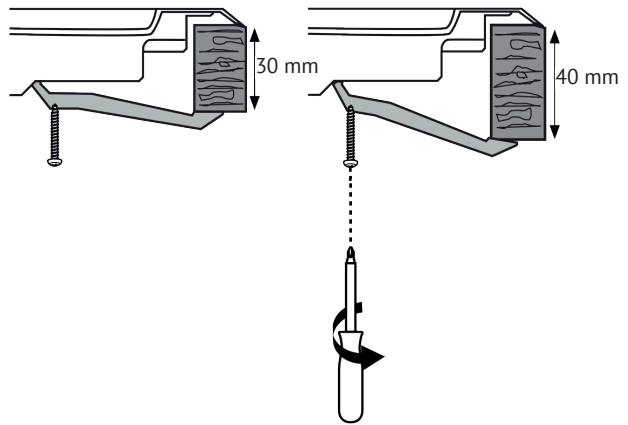
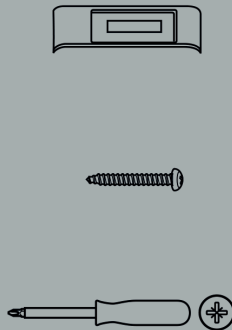
Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Dichtung unter der Kante des Kochfeldes, so dass sich die Enden des Bandes überschneiden.

Gas-/elektrische Kochfelder

03



04



Anmerkung: alle obigen Bilder sind einleitend

Anmerkung: Gehen Sie zum Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz unter «Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz» zum Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz.



## ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ

**⚠ Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.**

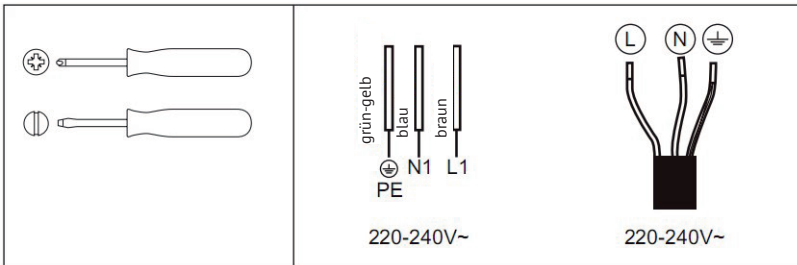
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Das Stromversorgungskabel kann der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, sie können zu Überhitzung und Feuer führen.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass sein die Temperatur an keiner Stelle 180°C überschreitet.

Vergewissern Sie sich, dass die Hausinstallation geeignet ist und dass keine Änderungen erforderlich sind. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.



➔ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

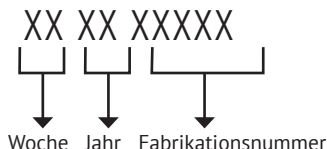
➔ Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.

➔ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

➔ Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.

Beachten Sie!  
Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

**SERIENNUMMER:****Hersteller:**

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

**Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:**

Zhongshan Infinite Electrical Appliances Co., LTD.  
Unit 1, 3rd Floor, No. 1, Nanping Road, Xiaolan Town, Zhongshan City, Guangdong  
Province, P. R. China

**Importeure:**

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

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



**CONTENT**

INSTRUCTIONS FOR USE.....	26
MAINTENANCE.....	27
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER.....	28
PRODUCT FUNCTIONS .....	31
SPECIAL FUNCTIONS .....	31
BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB .....	31
USING THE TOUCH CONTROLS.....	31
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE.....	32
USING YOUR CERAMIC HOB.....	32
CARE AND MAINTENANCE .....	34
TECHNICAL DATA .....	36
SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT.....	37
CLEARANCE.....	38
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY .....	41



Dear customer,



We thank you and congratulate you on your choice!

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Gas- electric hob

**⚠ INSTRUCTIONS FOR USE**

**INSTALLATION**

➔ All the operations concerned with the installation (electrical connection) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force, for specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

**USE**

**GAS BURNERS (FIG. 1).**

➔ The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction

➔ In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/simultaneous (with

one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric, spark, between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

➔ For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

**💡 NOTE:**

➔ we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot;

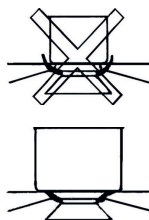
➔ do not leave any empty pots or pans on the fire;

➔ do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

GAS

\* with reduction grid



fast.....	Ø 18 x 24
semifast.....	Ø 14x 18
auxiliary.....	Ø 12x 14
fish*.....	Ø 18 X 30

Fig. 1

## MAINTENANCE

### Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.

For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

➔ the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);

➔ avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.);

➔ the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;

➔ the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm;

➔ the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

### NOTE

➔ Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any malfunctioning anomaly.

➔ Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

## Gas- electric hob

## ⚠ INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power.

See table of burner power.

### Positioning

➔ The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal around the entire periphery of the hole cut in the worktop

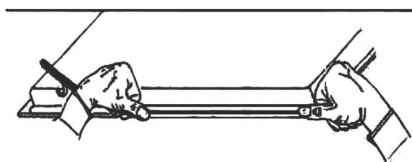


Fig. 2

➔ That the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

➔ The earth connection is compulsory in terms of the law. Should

there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature. Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

➔ The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

➔ If the mains cable becomes damaged, replace it immediately with a cable or special cable set obtained from the manufacturer or from after sales service.

### GAS CONNECTION

(Fig. 3) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see «Adaptation to various types of gas». Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: «User characteristics».

### Rigid/semirigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.



#### NOTE

When the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.



Fig. 3

### Adaptation to various types of gas

(Fig. 4) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

➔ replace the injectors (Fig. 4) with the corresponding type of gas to be used (see table «User characteristics»).

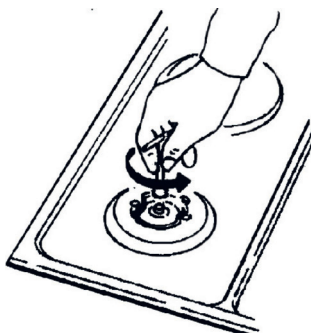
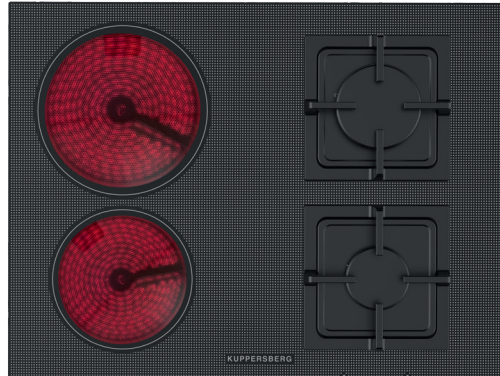


Fig. 4






Gas- electric hob

 **PRODUCT OVERVIEW**







**User interface**



Reference	Description
	A. Zone select key
	B. Child lock key
	C. ON/OFF key
	D. Power/Timer slider regulating key
	E. Timer key

**Heating zone Power**

Heating Zone	Max. Power
	1200 W
	1800/900 W
	3000 W
	1750 W

## PRODUCT FUNCTIONS

➔ The ceramic hob caters for all kind of cooking, with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.

➔ The ceramic hob is extremely user-friendly, durable and safe.

## SPECIAL FUNCTIONS

### Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

### Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

### Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1-2	3-4	5	6-9
Default working timer (min)	360	300	240	90

## Protection against unintended operation.

Protection against unintended operation.

If the electronic control detects a button being held down for approx 00 seconds it will switch off automatically. The control sends out an audible error signal to warn the sensors have detected the presence of an object. The display will indicate an error code «ER03». If the hob is still hot, the display will indicate «H».

## BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB

➔ Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.

➔ Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

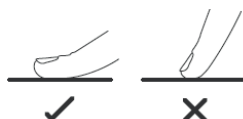
## USING THE TOUCH CONTROLS

➔ The controls respond to touch, so you don't need to apply pressure.

➔ Use the ball of your finger, not its tip.

➔ You will hear a beep each time a touch is registered.

➔ Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e. g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## Gas- electric hob

**! CHOOSING THE RIGHT****COOKWARE**

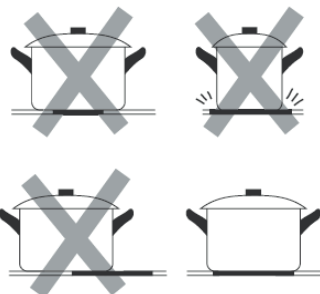
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



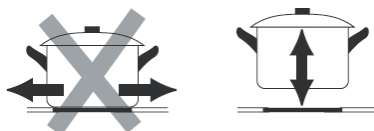
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.

If you use smaller pot efficiency could be less than expected.

Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

**! USING YOUR CERAMIC HOB****To start cooking**

Only turn on two heating zone

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

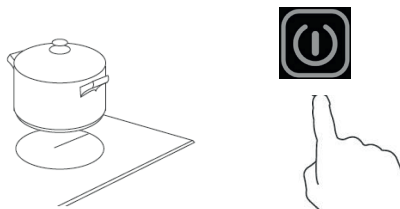
➔ Make sure the bottom of the pan and the surface

Of the cooking zone are clean and dry.

2. Touch the ON/OFF key for 2 seconds.

➔ After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ 0 “, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat





setting by touching the slider regulating key (E) control.

➔ If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 2.



➔ You can modify the heat setting at any time during cooking.

### Using Child Lock Function

➔ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).



➔ When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.


### To lock the controls

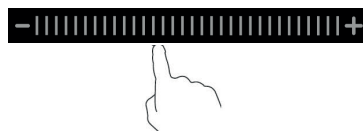
Simultaneously press the  key and the  key.

The hob emits a beep and the indicator will show "Lo".

### To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Simultaneously press the  key and the  key.
3. You can now start using your hob.

 **When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.**






### Using the Timer

➔ You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

➔ You can set the timer for up to 99 minutes.

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).

2. Press the timer key (F) , the timer indicators will show "00".

3. Using the  или , buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

4. When the time is set, it will begin to count down after 10 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone has set timer.



5. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

➔ The timer function only work when cooking is turned on.

## Gas- electric hob

## CARE AND MAINTENANCE

**Warning**

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



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



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



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

## Appliance cleanliness

### Caution

➤ **Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.**

➤ **Clean the ceramic hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.**

➤ The appliance should be cleaned after use.

➤ The surface of the ceramic hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
ted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, suger marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



Gas- electric hob



**TECHNICAL DATA**

Power Supply	V/Hz	220-240 B 50 Hz
Gas Pressure	mbar	G20 – 20 mbar G30-28- 30/37 mbar
External Dimensions	HxDxW mm	110X520X590

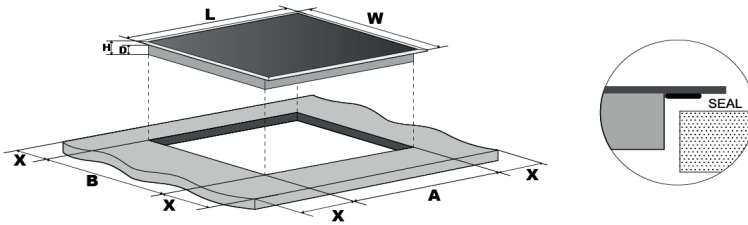
	NG (G20 20 mbar)		LPG (G30 20~ 30/37mbar)	
	Injector Dia. (Ø) and kW		Injector Dia. (Ø) and kW	
Gas category	Dia	kW	Dia	kW
Rapid burner	1.14	2.5	0.81	2.5
Auxiliary burner	0.74	1.0	0.51	1.0
Gas Hob Power	4750 W			
Ceramiac Hob Power	3000 W			

### SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

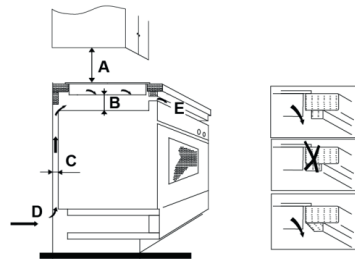


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm)	E (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	110	56	560	490	50 min

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.



**Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 650 mm.



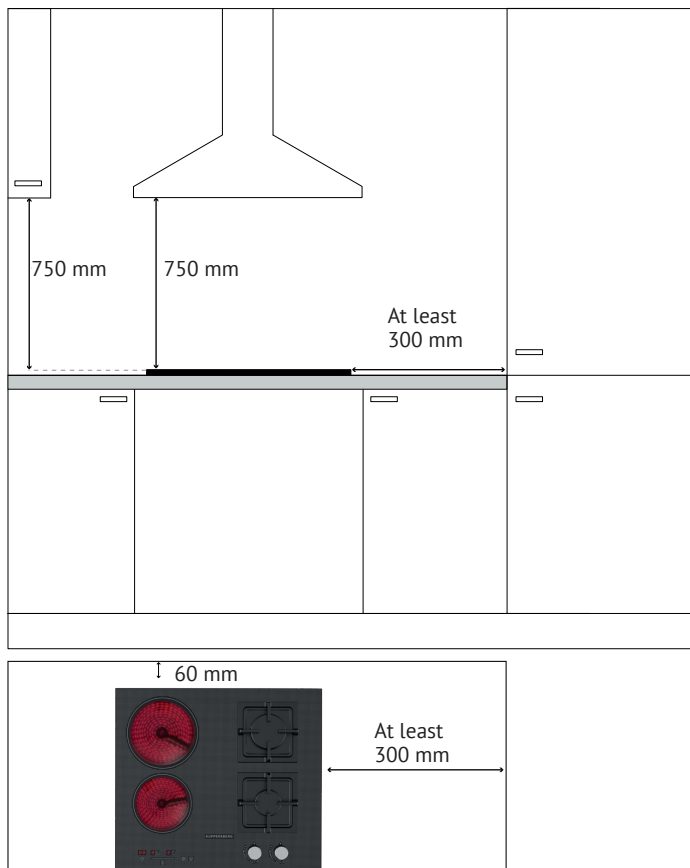
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

## Gas- electric hob

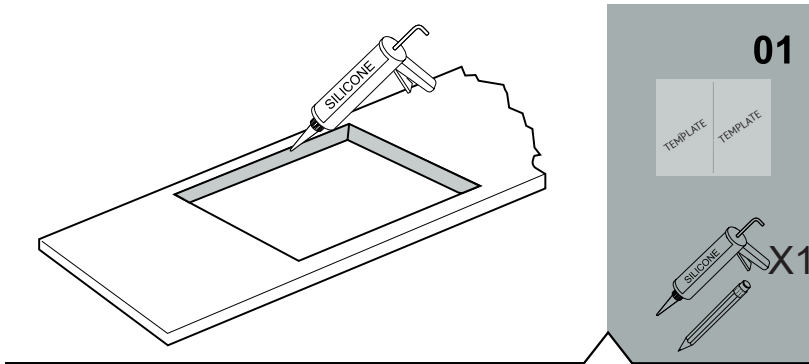
 **CLEARANCE****Warning**

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

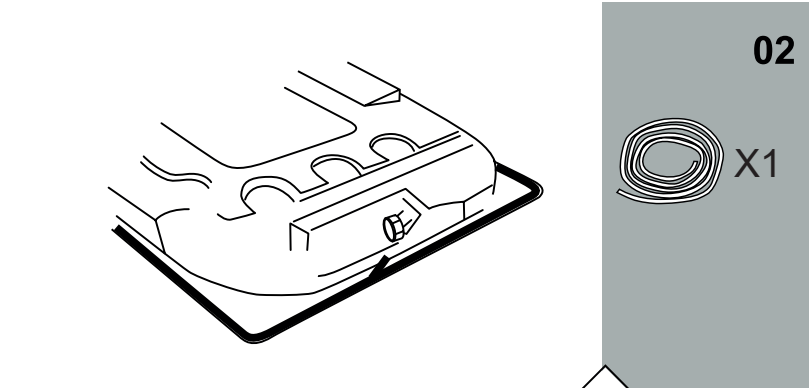
Sufficient clearance is required around the appliance. The gap between the hob and any cupboard above it should be at least 750mm.



## Gas- electric hob



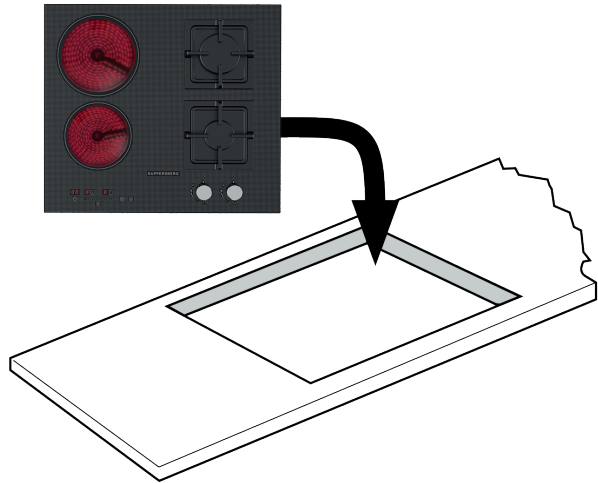
Cut out worktop to the template dimensions with suitable equipment and seal the cut edge with appropriate sealant.



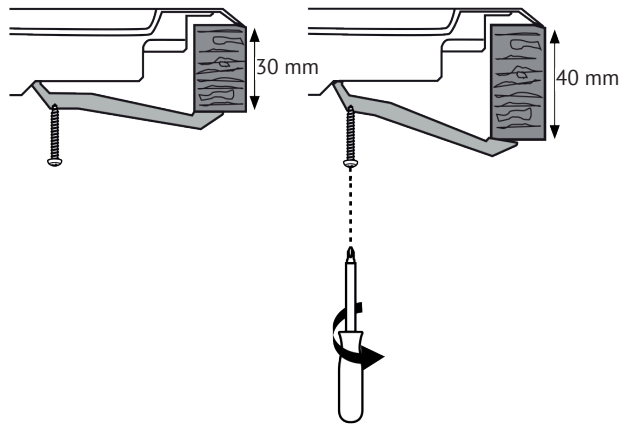
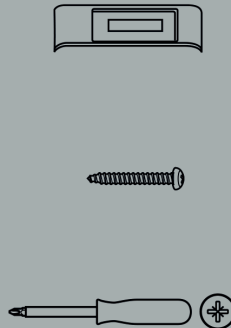
Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Gas- electric hob

03



04



Note: The images above are a guide only.

**Note:** For electrical connection see Technical and legal information section





## CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

**⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.**

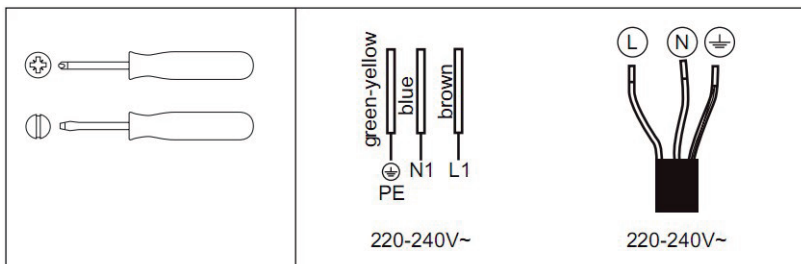
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



➤ 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.

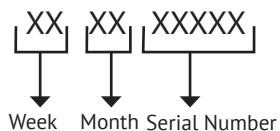
➤ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

## Gas- electric hob

**Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

**SERIAL NUMBER:****Manufacturers:**

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

**Factories-branches of the manufacturer:**

Zhongshan Infinite Electrical Appliances Co., LTD.  
Unit 1, 3rd Floor, No. 1, Nanping Road, Xiaolan Town, Zhongshan City, Guangdong  
Province, P. R. China

**Importers:**

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

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



**СОДЕРЖАНИЕ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	46
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	47
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....	48
ОБЗОР ЭЛЕКТРОГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ .....	50
ФУНКЦИИ ПРИБОРА .....	51
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ .....	51
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	51
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.....	52
ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ .....	52
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	53
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	55
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	58
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	58
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	57
РАСПОЛОЖЕНИЕ .....	59
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	62
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. ....	67



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за оказанное нам доверие и поздравляем с покупкой!

Приобретенный вами новый прибор оснащен тщательно продуманной конструкцией, которая была изготовлена из высококачественных материалов и прошла комплексное тестирование, чтобы в итоге вы смогли удовлетворить все ваши потребности в приготовлении пищи. Просим вас прочитать и соблюдать приведенные в этой инструкции простые правила, которые позволят вам достичь отличного результата с самого начала использования прибора.

Желаем вам получить максимальное удовольствие от использования этого современного прибора!

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ ЦЕЛЯХ.

КОМПАНИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ТРАВМЫ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ, А ТАКЖЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО, НЕПРАВИЛЬНОГО ИЛИ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕГО НАЗНАЧЕНИЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### УСТАНОВКА

➔ Все работы, связанные с установкой (электрическим подключением), должны выполняться квалифицированными техническими специалистами с соблюдением требований действующих стандартов; для получения конкретных указаний, пожалуйста, ознакомьтесь с информацией, приведенной в разделе «Инструкция по установке».

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

#### Газовые конфорки (рис. 1).

➔ Розжиг газовой конфорки осуществляется путем поднесения зажженной спички или другого аналогичного источника огня к отверстиям в верхней части конфорки, нажатия на соответствующую ручку и вращения ее против часовой стрелки до совпадения с отметкой максимального уровня пламени. После того, как газовая конфорка зажжется, отрегулируйте пламя в соответствии с вашими потребностями. Для перевода в положение минимального уровня пламени ручку регулировки необходимо повернуть против часовой стрелки до упора.

➔ В моделях с автоматическим розжигом управляйте ручкой, как описано выше, одновременно нажимая соответствующую кнопку. В случае моделей с автоматическим/одновременным зажиганием (одной рукой) следует действовать, как описано выше,

используя соответствующую ручку. Розжиг конфорки обеспечивает за счет электрической искры, возникающей между свечой зажигания и самой газовой конфоркой. После розжига немедленно отпустите кнопку и отрегулируйте пламя в соответствии с вашими потребностями.

➔ В моделях с термоэлектрической системой безопасности розжиг газовой конфорки осуществляется описанным выше образом, при этом ручку следует удерживать в полностью нажатом состоянии в положении максимального уровня пламени в течение примерно 3–5 секунд. После отпускания ручки регулировки убедитесь в том, что конфорка действительно горит.

#### **Примечание:**

➔ Рекомендуется использовать кастрюли и сковороды, диаметр которых совпадает с диаметром конфорки, что позволит предотвратить выход пламени из-под нижней части и повреждение наружного покрытия кастрюли или сковороды.

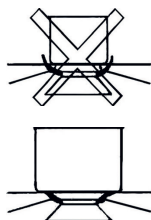
➔ Не оставляйте на огне пустые кастрюли и сковороды.

➔ Не используйте на стеклокерамических варочных панелях (Crystal) приспособления для приготовления на гриле.

По окончании процесса приготовления также следует перекрыть кран магистрального газопровода или газового баллона.

## ГАЗОВАЯ КОНФОРКА

\* с редукционной решеткой



для быстрого приготовления..... Ø 18 x 24  
 для умеренного приготовления ..... Ø 14x 18  
 дополнительная ..... Ø 12x 14  
 для приготовления рыбы\* ..... Ø 18 X 30

Рис. 1

## ⚠ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Газоэлектрическая панель

⇒ Перед выполнением любых работ, связанных с обслуживанием варочной панели, её необходимо отключить от сети электропитания.

⇒ Для обеспечения длительного срока службы варочной панели необходимо периодически проводить общую чистку, учитывая при этом следующие требования:

- для чистки стеклянных, стальных и/или эмалированных деталей следует использовать соответствующие неабразивные и неагрессивные средства (доступны в продаже на рынке). Не используйте средства на хлорной основе (отбеливатели и т. д.);

- не оставляйте на рабочей поверхности кислотные или щелочные вещества (уксус, соль, лимонный сок и т. д.);

- рассекатели и крышки конфорки (съёмные части конфорок) следует как можно чаще мыть в горячей воде с добавлением моющего средства, при этом следует по возможности удалять

с них весь имеющийся нагар. По окончании чистки поверхности деталей следует тщательно протереть и перед установкой убедиться в том, что отверстия рассекателей пламени полностью свободны (не допускается даже их частичное перекрытие);

- при нагревании установленные на рабочей поверхности решетки из нержавеющей стали приобретают голубоватый оттенок, что не свидетельствует о каком-либо ухудшении их качества. Для восстановления их первоначального вида используйте чистящие средства со слабыми абразивными свойствами.

### 💡 Примечание:

- Чистку кранов должны выполнять квалифицированные специалисты, к которым следует обращаться также и в случае возникновения каких-либо неисправностей при работе варочной панели.

- Периодически проверяйте состояние гибкого шланга подачи газа. В случае обнаружения утечек газа немедленно обращайтесь к квалифицированным специалистам для замены шланга.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### Установка

В приборе отсутствует система, которая удаляет газы, образующиеся в результате сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами и требованиями по установке. Особое внимание следует уделить требованиям вентиляции.

### Размещение варочной поверхности

⇒ Прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность, как показано на рисунке 2. Перед тем, как устанавливать варочную панель, проложите уплотнительную прокладку по всему периметру вырезанного в столешнице отверстие, в которое встраивается варочная панель.

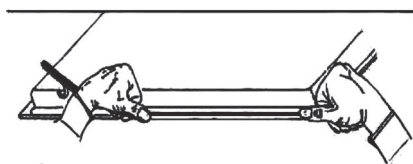


Рис. 2

⇒ Электрическая сеть должна быть оснащена эффективной системой заземления, соответствующей требованиям действующих стандартов и положениям законодательства.

⇒ Наличие заземления является обязательным в соответствии с законом. В случае, если варочная панель не комплектуется кабелем питания и/или вилкой, вам необходимо приобрести кабель/вилку, соответствующие потребляемому току, а также рабочей температуре, которые указаны на паспортной табличке. Ни при каких обстоятельствах температура кабеля питания не должна соприкоснуться с какими-либо предметами или окружающей средой, имеющими температуру выше 50 °С.

⇒ В случае стационарного подключения к сети электропитания следует предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, соответствующий номинальной потребляемой мощности варочной панели и требованиям действующих стандартов (желто-зеленый проводник заземления не должен разрываться этим выключателем). К розетке или многополюсному выключателю после установки панели должен быть обеспечен беспрепятственный доступ.

⇒ Компания-изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения вышеописанных требований и правил по предотвращению несчастных случаев.

⇒ Поврежденный кабель питания должен быть заменен другим, представленным компанией-изготовителем или сервисным центром.



### Газовое соединение

(Рис. 3) Подключите прибор к газовой магистрали или баллону в соответствии с требованиями действующих стандартов, предварительно убедившись, что этот прибор соответствует типу используемого газа. При необходимости см. пункт «Настройка на другой тип газа». Также убедитесь в том, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в таблице: «Технические характеристики».

### Подключение с помощью жесткой/полужесткой металлической трубки

Выполните подключение с помощью фитингов и металлических трубок (также металлических шлангов) так, чтобы не создавались механические нагрузки на внутренние элементы прибора.



#### Примечание:

по завершению подключения проверьте герметичность всей соединительной системы с помощью мыльного раствора.



Рис. 3

### Настройка на другой тип газа

(Рис. 4) Если прибор настроен на тип газа, отличный от имеющегося, то следует выполнить следующее:

- замену инжекторов (Рис. 7) на соответствующие используемому типу газа (см. таблицу «Технические характеристики»).

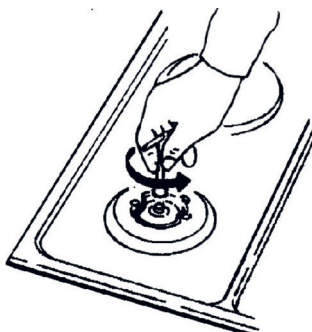
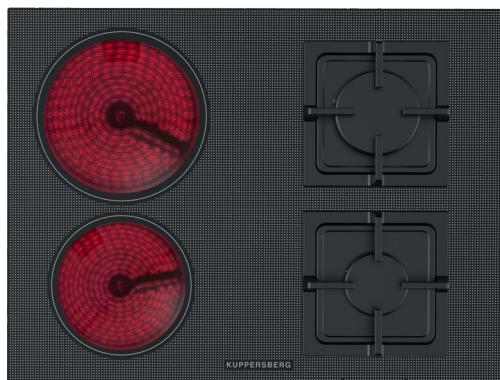


Рис. 4

## ⚠ ОБЗОР ЭЛЕКТРОГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Кнопки	Описание
	А. Кнопка выбора зоны
	В. Защита от детей
	С. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
	Д. Кнопки регулировки слайдера Мощность/Время
	Кнопка таймера

### Мощность зон нагрева

Кнопки	Описание
	1200 Вт
	1800/900 Вт
	3000 Вт
	1750 Вт

## ФУНКЦИИ ПРИБОРА

⇒ Керамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи, благодаря конфоркам с излучающим теплом, электронному сенсорному управлению и множеству других функций, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

⇒ Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Если температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически отключается.

### Индикатор остаточного тепла

Когда варочная панель работает в течение длительного времени, остается некоторое остаточное тепло. Появляется буква «Н», предупреждающая о том, что поверхность слишком горяча и опасна для прикосновения.

### Защита и автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это защитная функция вашей керамической варочной панели. Прибор автоматически отключается, если вы забыли его

выключить. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1-2	3-4	5	6-9
Рабочий таймер по умолчанию (мин)	360	300	240	90

### Защита от непреднамеренного срабатывания.

Если электронное управление обнаружит, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, оно автоматически выключится. Система управления посылает звуковой сигнал об ошибке, чтобы предупредить датчики об обнаружении присутствия объекта. На дисплее появится код ошибки «E03». Если варочная панель еще горячая, на дисплее будут попеременно мигать «Н» и «0».

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

⇒ Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите защитную пленку, которая может оставаться на поверхности варочной панели.

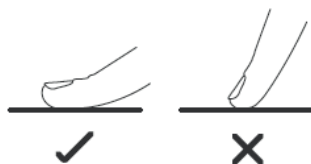
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

☞ Органы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилия во время нажатия.

☞ Во время прикосновения используйте подушечку пальца, а не его кончик.

☞ Каждый раз, когда регистрируется прикосновение вы будете слышать звуковой сигнал.

☞ Убедитесь, что кнопки управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

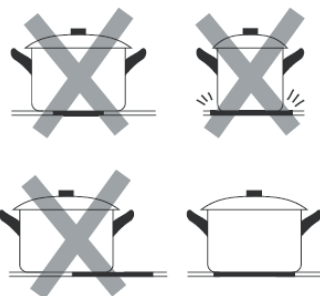


## ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

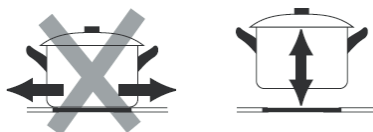
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует диаметру выбранной зоны. При использовании кастрюли немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Устанавливайте сковороду всегда по центру варочной поверхности.



Всегда поднимайте кастрюли с керамической варочной панели – не передвигайте, поскольку они могут поцарапать поверхность.



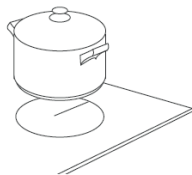
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

### Начало приготовления

**Включаются только две зоны нагрева**

1. Установите подходящую посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



2. Удержите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на две секунды.



3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, настройте параметры, касаясь кнопки регулировки слайдера.

➔ Если в течение 20 секунд вы не выберете режим нагрева, керамическая варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 2.

➔ Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.





## Газоэлектрическая варочная поверхность

**Блокировка от детей**

☞ Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили варочные зоны).

☞ Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ВЫКЛ, отключены.



**Блокировка элементов управления**

Одновременно нажмите кнопку  и  кнопку.


Варочная панель издаст звуковой сигнал, и на индикаторе будет показано “Lo”.

**Разблокировка элементов управления**

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

2. Одновременно нажмите кнопку  и  кнопку.

3. Теперь вы можете вновь пользоваться варочной панелью.


 **Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме функции отключения, в экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВЫКЛ, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.**



**Таймер**

☞ Таймер можно настроить на отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

☞ Таймер можно установить на время до 99 минут.

1. Выберите соответствующую рабочую зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны (A).

2. Нажмите кнопку таймера , индикаторы таймера покажут «00».

3. Используя кнопки  или , вы можете установить время от 1 до 99 минут.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. Индикатор вернется к отображению уровня мощности через 10 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что в зоне установлен таймер.



5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете повторить шаги 1 и 2.

6. По истечении таймера, соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена. Остальные зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Таймер работает только, когда варочная панель включена.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



**Предупреждение**  
**Перед проведением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.**



Поврежденные электрические кабели должны заменяться компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Прибор предназначен только для бытового использования.



Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.



Если варочная зона была включена в течение длительного времени, поверхность останется горячей еще некоторое время после этого, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.



Не ставьте на варочную панель тяжелые или неровные сковороды, так как

они могут повредить керамическую поверхность.



Избегайте ударов сковородками и кастрюлями об варочную панель. Керамическая поверхность прочная, но не бьющаяся.



Не храните моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочной панелью.

## Газоэлектрическая варочная поверхность

## Очистка прибора

## Внимание

Избегайте трения любыми абразивными материалами или дном кастрюль и т. п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

Регулярно очищайте керамическую варочную поверхность, чтобы предотвратить образование подгоревших остатков

- Прибор следует очищать после каждого использования.
- Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом способом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Материалы для очистки
Известковый налет	Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Чистящая губка
Расплавленный пластик	Используйте скребок, подходящий для керамического стекла	Специальное средство для очистки керамики

Во избежание повреждения варочной поверхности сразу удаляйте скребком кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара. Затем протрите поверхность полотенцем и соответствующим средством, ополосните водой и высушите чистой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные тряпки, также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как спрей для духовки и пятновыводители.





## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Источник питания	В/Гц	220-240 В 50 Гц
Давление газа	мбар	G20 – 20 бар G30-28~ 30/37 бар
Габаритные размеры	ВхГхШ мм	110X520X590

	NG (G20 20 мбар)		LPG (G30 20~ 30/37мбар)	
	Диаметр(Ø) инжектора (мм) и кВт		Диаметр(Ø) инжектора (мм) и кВт	
	Ø (диаметр)	кВт	(Ø)	кВт
Быстрая горелка	1.14	2.5	0.81	2.5
Дополнительная горелка	0.74	1.0	0.51	1.0
Мощность газовой панели	4750 Вт			
Мощность электрической панели	3000 Вт			

### ⚠ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисную службу, пожалуйста, убедитесь в правильном подключении прибора.

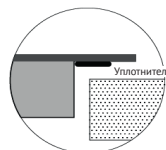
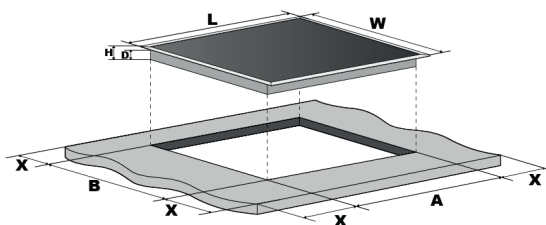
На любые из следующих случаев гарантия не распространяется

➔ Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением или обслуживанием.

➔ Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом.

➔ Повреждения, вызванные неправильным использованием.

➔ Использование керамической варочной панели в коммерческих целях.

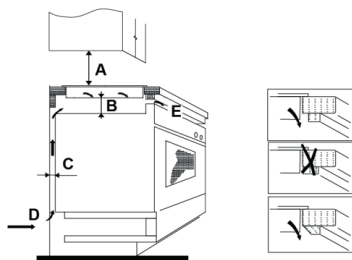


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D (мм)	E (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	110	56	560	490	50 мин.

Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже.



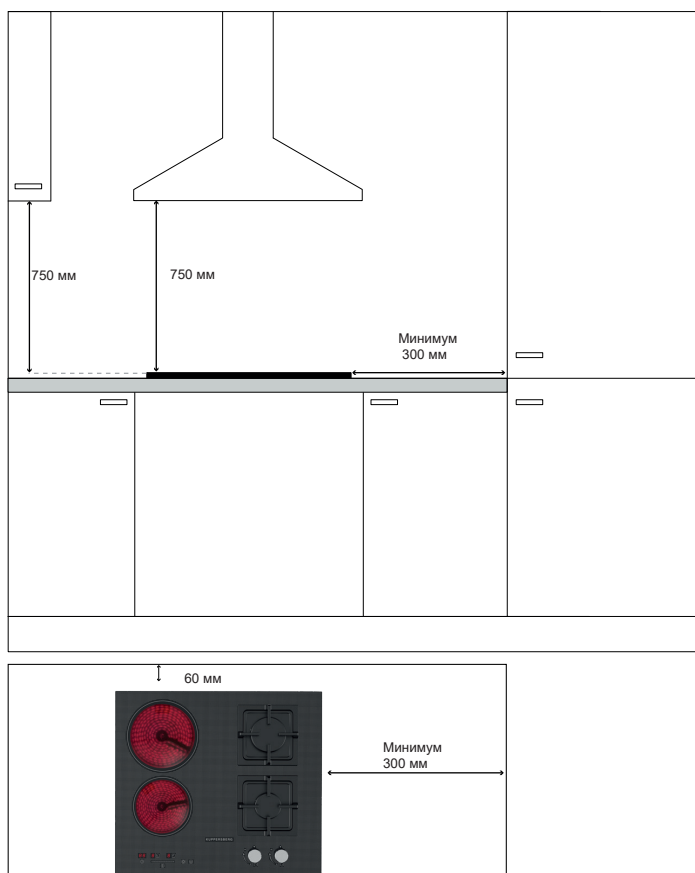
**Примечание:** безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 650 мм.



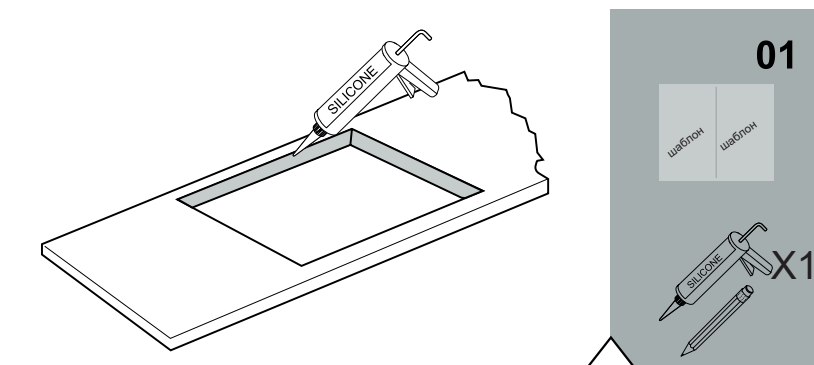
D(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	50 мин.	20 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

**⚠ РАСПОЛОЖЕНИЕ****Внимание**

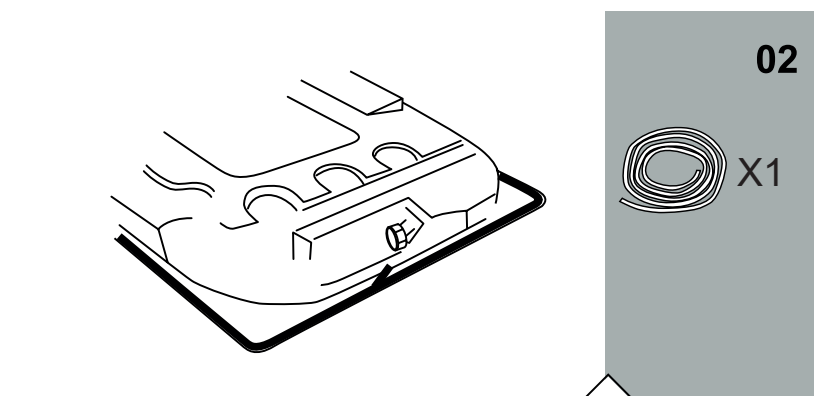
Для беспрепятственного отвода тепла и низкого энергопотребления требуется хорошая вентиляция. Варочная поверхность должна находиться на достаточном расстоянии от шкафов и вытяжки. Расстояние между варочной панелью и вытяжкой или шкафами, находящимися над ней, должно составлять не менее 750 мм.



## Газоэлектрическая варочная поверхность



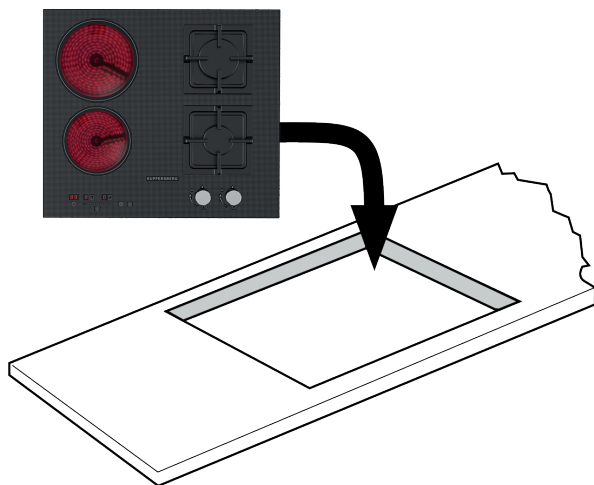
Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на шаблоне.



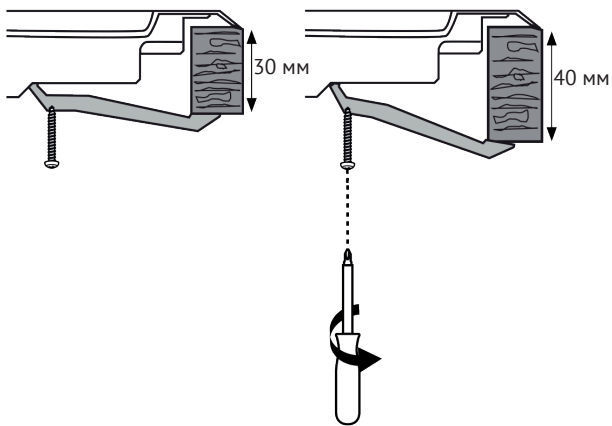
Переверните варочную панель и расположите уплотнитель под краем варочной панели так, чтобы концы ленты перекрывали друг друга.

## Газоэлектрическая варочная поверхность

03



04



Примечание: все изображения выше ознакомительные.

Примечание: для подключение к электросети перейдите в раздел «Подключение варочной панели к электросети».

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**⚠ Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.**

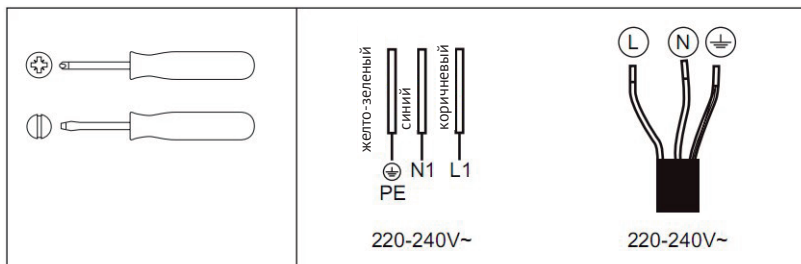
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.
3. Кабель электропитания выдерживает нагрузку, указанную на фирменной табличке.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте переходники, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 180°C в любой точке.

Необходимо проверить, подходит ли система бытовой электропроводки, не требуются ли изменения. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.



➡ Если кабель поврежден или подлежит замене, то во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять агент по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.

➡ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

➡ Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

➡ Кабель не должен быть согнут или сжат.

➡ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченным техническим персоналом.

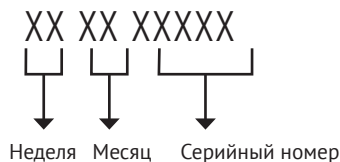
## Газоэлектрическая варочная поверхность

<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>	Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи

**Обратите Ваше внимание!**

Также, неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****Изготовитель:**

M&G HAUSGERATE GMBH, Potsdamer Str. 92, 10785 Berlin  
Эн энд Джи Хаусгерате ГмбХ, Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

**Заводы-филиалы изготовителя:**

Жонгшан Инфинити Электрикал Апплаинс Ко., ЛТД  
Юнит 1, 3 Фло, № 1, Нанпинг Рoad, Ксиолан Таун, Жонгшан Сити,  
Гуангдонг Провинс, Китай

**Импортер:**

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

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









## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.**

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

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) 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.

**Газоэлектрическая варочная поверхность**

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

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

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственных стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

## Газоэлектрическая варочная поверхность

сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образование на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д. ), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

**Газоэлектрическая варочная поверхность****Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.**

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

# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

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

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

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

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

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

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

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ 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 жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

Товар 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 АЦЦ 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.**

- ⇒ Kuppertsberg
- ⇒ [www.kuppertsberg.ru](http://www.kuppertsberg.ru)
- ⇒ [info@kuppertsberg.ru](mailto:info@kuppertsberg.ru)