

Bedienungsanweisung

User manual

Руководство пользователя

Tischkochplatte

Built -in cooker

Встраиваемая варочная панель

MSG 30, MSG 60, MGG 30, MGG 60

Monsher








Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden!

Sehr geehrter Kunde!

Dieses Gerät wird in einer hochmodernen Anlage hergestellt und unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Wir möchten, dass Sie mit maximaler Effizienz bedient werden.

Wir bitten Sie daher, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Wenn Sie das Gerät an einen anderen Benutzer übertragen, legen Sie bitte die Bedienungsanleitung bei. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller Informationen und Warnungen in der Bedienungsanleitung.

Symbole in diesem Handbuch und ihre Bedeutung:

	Wichtige Informationen oder hilfreiche Tipps zur Verwendung
	Warnung, um gefährliche Situationen in Bezug auf Leben und Eigentum zu vermeiden
	Warnung vor Stromschlaggefahr
	Brandgefahrwarnung
	Warnung vor heißer Oberfläche

Diese Anleitung wird Ihnen helfen, das Gerät verwenden, um schnell und sicher.

- ⇒ Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden.
- ⇒ Befolgen Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise.
- ⇒ Bewahren Sie dieses Handbuch an einem leicht zugänglichen Ort auf, da Sie es später möglicherweise benötigen.
- ⇒ Lesen Sie alle anderen mit dem Instrument gelieferten Dokumente.
- ⇒ Bitte beachten Sie, dass dieses Handbuch auf mehrere Modelle angewendet werden kann. Die Unterschiede zwischen den Modellen sind im Handbuch aufgeführt.



INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	4
1.1 Allgemeine Sicherheit	4
1.2 Kindersicherheit	5
1.3 Sicherheit beim Arbeiten mit Elektrizität	6
1.4 Zweckbestimmung	6
2. INSTALLATION	6
2.1 Vor dem Gebrauch des Geräts	6
2.2 Installation und Anschlüsse	7
2.3 Elektrischer Anschluss	10
2.4 Gasanschluss	10
2.5 Lecktest	11
2.6 Letzte Überprüfung	11
2.7 Entsorgung des Gerätes	12
3. ÜBER DAS GERÄT:	13
3.1 Gesamterscheinung	14
3.2 Verbrauchsindikatoren	16
4. VERWENDUNG DER KOCHOBERFLÄCHE	17
4.1 Erste Benutzung	17
4.2 Erste Reinigung	17
4.3 Beschreibung der Verwendung des Gaskochfelds	17
5. PFLEGE UND REINIGUNG	18
5.1 Allgemeine hinweise	18
5.2 Bedienfeld reinigen	19
5.3 Reinigung des Kochfeld	19
6. TIPPS FÜR FEHLERSUCHE	19

1. WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, Verletzungen, Kollisionen oder Schäden am Produkt zu vermeiden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen aller Garantien.

1.1. Allgemeine Sicherheit

⇒ Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen (einschließlich Kinder) vorgesehen, es sei denn, in der Nähe befindet sich eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder die erforderlichen Anweisungen zur Verwendung des Geräts geben kann. Kinder sollten beaufsichtigt werden und unter keinen Umständen mit dem Gerät spielen.

⇒ Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Werten entspricht.

⇒ Bei Verwendung mit oder ohne Transformator muss die Erdung von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die auftreten können, wenn das Gerät nicht mit einem Boden verwendet wird, der den örtlichen Vorschriften entspricht.

⇒ Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel/der Netzstecker defekt ist. Rufen Sie einen autorisierten Dienstleister an.

⇒ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es defekt oder sichtbar beschädigt ist.

⇒ Reparieren oder modifizieren Sie das Instrument nicht. Sie können jedoch einige Probleme beheben. Informationen hierzu finden Sie unter „Tipps zur Problemlösung“.

⇒ Waschen Sie das Gerät niemals durch Sprühen oder Gießen von Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!

⇒ Verwenden Sie das Gerät nicht unter dem Einfluss von Drogen und/oder Alkohol.

⇒ Das Gerät muss bei der Installation, Wartung, Reinigung und Reparaturverfahren von der Stromquelle getrennt werden.

⇒ Installation und Reparaturen sollten immer von einer autorisierten Serviceabteilung durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch Handlungen inkompetenter Personen entstehen können, und die Garantie für das Gerät erlischt.

⇒ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie bei der Zubereitung von Speisen Alkohol verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden, was zu einem Brand führen kann.

⇒ Versiegelte Dosen oder Gläser nicht erhitzen. Der Druck, der sich im Inneren aufbaut, kann dazu führen, dass die Dose explodiert.

⇒ Stellen Sie keine brennbaren Materialien in die Nähe des Geräts, da die Kanten während des Gebrauchs heiß werden.

⇒ Alle Lüftungskanäle müssen offen sein.

⇒ Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß sein. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, Heizelemente usw.

⇒ Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- ⇒ Das Gerät und seine zugänglichen Oberflächen sind während des Gebrauchs heiß.
- ⇒ Berühren Sie das Gerät nicht, während es läuft.
- ⇒ Verwenden Sie keine scharfen oder stechenden Materialien, um das Glas des Instruments zu reinigen. Solche Materialien können das Instrument beschädigen.
- ⇒ Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, da heißes Öl einen Brand verursachen kann.
- ⇒ Versuchen Sie im Falle eines möglichen Brandes nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und decken Sie den brennenden Teil mit einem feuchten Tuch ab.
- ⇒ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- ⇒ Wenn Ihr Ofenglas bricht: Schalten Sie sofort alle Brenner und alle Elemente der elektrischen Heizung aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle. Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und verwenden Sie das Gerät nicht.
- ⇒ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände, um das Glas des Kochfelds zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen und das Glas zerbrechen kann.
- ⇒ Verwenden Sie das Gerät nicht für Nylonmaterialien, die entflammbar oder nicht gegen hohe Temperaturen beständig sind.
- ⇒ Die auf den Kochfeldern platzierten Töpfe müssen die entsprechende Größe haben.
- ⇒ Reiben Sie die Knöpfe und das Inox der Plattenoberfläche nicht mit hart kratzenden Gegenständen, verwenden Sie keinen hellen Tuch.
- ⇒ Wenn die Brennerflamme versehentlich gelöscht wird, schaltet sich der Brenner aus und schaltet sich mindestens 1 Minute lang nicht ein.

1.2. Kindersicherheit

Bei Verwendung des Kochfelds werden das Gerät und die Oberflächen um es herum heiß. Halten Sie Kinder vom Gerät und den Oberflächen fern.

⚠ ACHTUNG: Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern. Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить близко и прикасаться к прибору в отсутствие взрослых.

- ⇒ Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe kommen oder das Gerät berühren, wenn Erwachsene nicht anwesend sind.
- ⇒ Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten können dieses Gerät verwenden, sofern sie beaufsichtigt oder geschult sind, das Gerät sicher zu verwenden und die potenziellen Risiken zu verstehen.
- ⇒ Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen und warten.
- ⇒ Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder entsorgen Sie sie gemäß den Recyclinganweisungen.

1.3 Sicherheit beim Arbeiten mit Elektrizität

- ⇒ Alle an elektrischen Geräten und Systemen durchzuführenden Verfahren müssen von qualifizierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.
- ⇒ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Fernbedienungssystem geeignet.
- ⇒ Schalten Sie das Gerät im Schadensfall aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung in Ihrem Haus aus.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass der elektrische Strom der Sicherung mit dem Strom des Geräts kompatibel ist

1.4. Zweckbestimmung

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für gewerbliche und industrielle Zwecke geeignet. **ACHTUNG! Dieses Gerät muss zum Kochen verwendet werden und darf nicht zum Heizen oder für ähnliche Zwecke verwendet werden.**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb oder Transport verursacht werden. Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Geräts beträgt 10 Jahre. Dies ist die Zeit, in der der Hersteller über die erforderlichen Ersatzteile verfügen muss, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

2. INSTALLATION

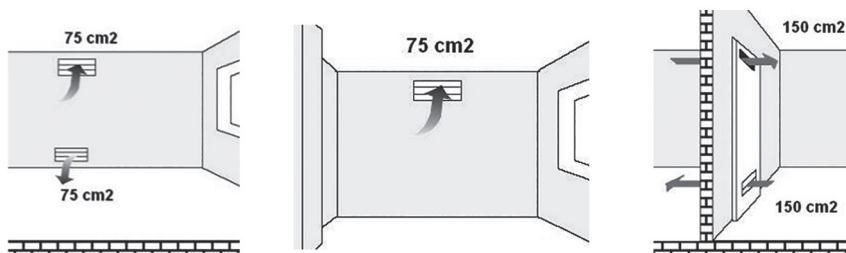
2.1 Vor dem Gebrauch des Geräts

- ⚡ Stellen Sie sicher, dass Ihre elektrische Verkabelung und/oder Ihr Gassystem korrekt sind. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Gasdienst, um die erforderlichen Arbeiten durchzuführen.
- ⚡ Die Vorbereitung der elektrischen Verkabelung und / oder des Gassystems sowie der Ort, an dem das Gerät aufgestellt wird, liegt im Ermessen des Käufers.



- ⇒ Die Installation des Geräts muss den in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasgeräte festgelegten Regeln entsprechen.
- ⇒ Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass es ordnungsgemäß geerdet ist. Wenn das Gerät beschädigt ist, installieren Sie es nicht. Beschädigte Geräte gefährden Ihre Sicherheit.
- ⇒ Alle Arbeiten an Gasgeräten und -systemen müssen von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⇒ Das Gerät verfügt nicht über ein System, das bei der Verbrennung entstehende Gase entfernt. Das Gerät muss gemäß den geltenden Installationsregeln und -anforderungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Belüftungsanforderungen gewidmet werden.
- ⇒ Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entzogen und die ausgestoßenen Gase direkt in den Raum eingespeist.

- ⇒ Eine gute Belüftung ist für den sicheren Betrieb Ihres Geräts unerlässlich. Wenn keine Fenster und Türen zur Belüftung des Raums vorhanden sind, muss eine zusätzliche Belüftung installiert werden.
- ⇒ Die Fläche des Küchenfußes muss mehr als 8 m^2 betragen.
- ⇒ Das Volumen der Küche muss mehr als 20 m^3 betragen.
- ⇒ Der Schornsteinauslass muss eine Höhe von 1,80 Metern vom Boden und einen Durchmesser von 150 mm haben, um sich nach außen zu öffnen.
- ⇒ Der Lüftungsrill sollte mindestens 75 cm^2 groß sein, damit er sich in der Nähe des Küchenbodens nach außen öffnet.



2.2 Installation und Anschlüsse

2.2.1. Vor dem Einbau das eingebaute Kochfeld vorbereiten

Abb. 1

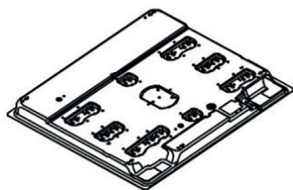


Abb. 2

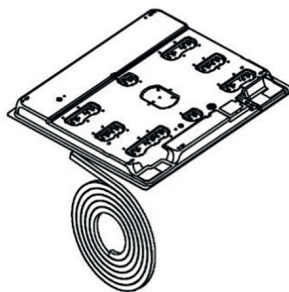
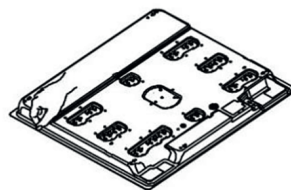


Abb. 3

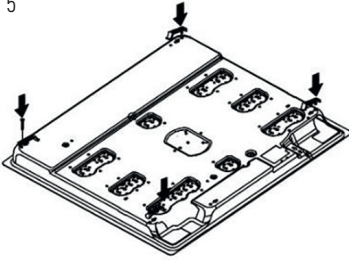


Legen Sie Ihr Kochfeld mit der Vorderseite nach unten auf das Styropor in der Box und bringen Sie das Silikonband an.

Platzieren Sie bei Inox-Kochfeldern das Silikon auf dem Inox-Kochfeld und bei Glas-Kochfeldern das Silikon auf der Glasoberfläche.

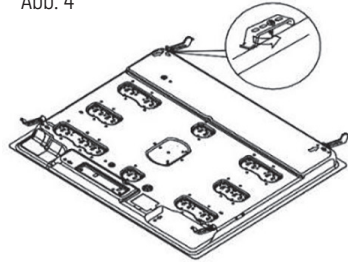
Legen Sie das in der Verpackung enthaltene Silikon wie in der Abbildung gezeigt um die Platte.

Abb. 5



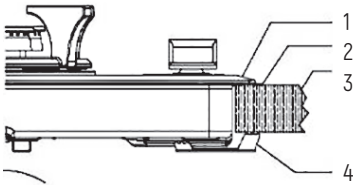
Löcher zur Befestigung der Montagefüße.

Abb. 4



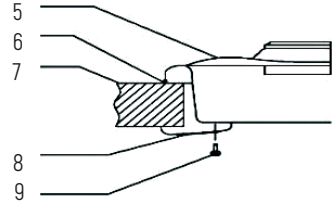
Installieren Sie die Montagefüße wie in der Abbildung gezeigt.

Abb. 6

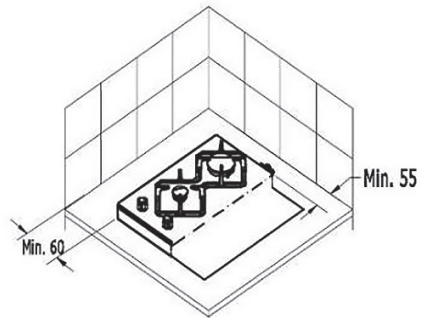
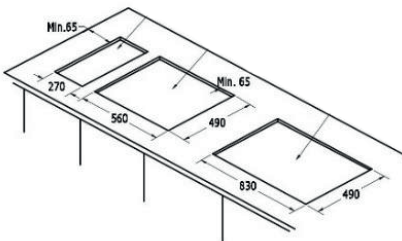


- 1. Glas
- 2. Silikondichtung
- 3. Palette
- 4. Verbindungselement Obere Palette

Abb. 7



- 5. Obere Palette
- 6. Silikondichtung
- 7. Arbeitsplatte Oberfläche
- 8. Arbeitsplatte Oberfläche
- 9. Schraube



Das Kochfeld verfügt über eine spezielle Dichtung, die verhindert, dass Flüssigkeiten durch die Öffnungen in den Schrank fließen. Um diese Dichtung zu installieren, kleben Sie sie wie in der Abbildung oben beschrieben auf. Drehen Sie das Kochfeld um, entfernen Sie das Schutzband von der Gummidichtung und kleben Sie es auf das Kochfeld. Beide Enden der Dichtung müssen genau ausgerichtet sein. Installieren Sie die Montageplatten mit Schrauben wie in Abbildung 5 gezeigt. Setzen Sie dann das Kochfeld in das Loch in der Arbeitsplatte ein.

So positionieren Sie Ihr Kochfeld in Abb. 7 zeigt die Abmessungen zum Schneiden der Arbeitsplatte. Setzen Sie das vorbereitete Kochfeld in das Ausschnittloch in der Arbeitsplatte ein. Wenn Sie das Kochfeld in einem eingebauten Ofen verwenden, beachten Sie die in den Abbildungen 8 und 9 gezeigten Anforderungen an die Luftzirkulation zwischen dem Ofen und dem Kochfeld.

Abb. 8

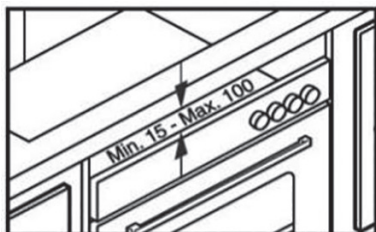
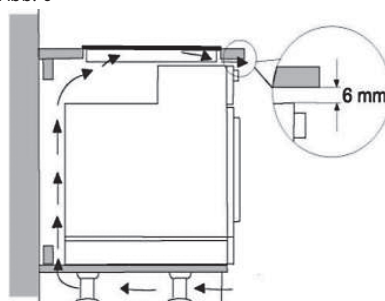


Abb. 9



Nachdem Sie den Schutzfilm von der Inox-Oberfläche entfernt haben, können Sie das Gerät verwenden

2.3 Elektrischer anschluss

⚡ Das Gerät muss mit einer geerdeten Leitung verwendet werden!

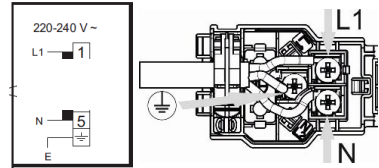
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei Verwendung des Geräts ohne ordnungsgemäße Erdung auftreten können.

⚠ Gefahr von Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden durch Installationen von inkompetenten Personen! Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz kann nur von einer autorisierten Person durchgeführt werden, und die Garantie für das Gerät wird erst nach korrekter Installation gültig.

⚠ Gefahr von Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden durch Installationen von inkompetenten Personen! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, eingeklemmt oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen. Im Falle einer Beschädigung der elektrischen Verkabelung muss der Fehler von einem qualifizierten Elektriker behoben werden.

⇒ Die Daten auf dem Netzteil müssen den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten entsprechen. Ein typisches Etikett befindet sich auf der Rückseite des Instruments oder unter dem Instrument.

⇒ Das Verbindungskabel des Geräts muss den technischen Eigenschaften und dem Stromverbrauch entsprechen.



Stromschlaggefahr! Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie mit elektrischen Arbeiten beginnen.

2.4 Gasanschluss

⇒ Alle Arbeiten an Gasgeräten und -systemen müssen von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⇒ Überprüfen Sie vor der Installation, ob die lokalen Verteilungsbedingungen (Gastyp und Gasdruck) mit den Geräteeinstellungen übereinstimmen.

2.4.1 LPG-Anschluss

⇒ Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch und der Tankdeckel, die Sie an Ihrem Kochfeld verwenden, sicher sind. Schieben Sie den Gasschlauch auf den Schlauchaufsatz auf der Rückseite des Kochfelds und ziehen Sie ihn mit einer Blechklemme und einem Schraubendreher fest. (Bild 10) Stellen Sie sicher, dass es fest eingespannt ist.

⇒ Die Länge des Gasschlauchs darf 1500 mm nicht überschreiten.

⇒ Der Druck des für LPG zu verwendenden Ventils muss 300 mm betragen und dieses Ventil muss zertifiziert sein.

☀ Der Schlauch, durch den das Gas strömt, darf nicht durch den heißen Teil der Rückseite des Geräts gelangen. Die Gasschlauchtemperatur darf 90°C (Grad) nicht überschreiten.

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das System gasdicht ist.

1. G1/2 Nippel (Kupplung)
2. Silikondichtung
3. G1 / 2 Schlaucheinlass (Gaseinlass)
4. Metallclip
5. Gasschlauch (Innendurchmesser 8mm)

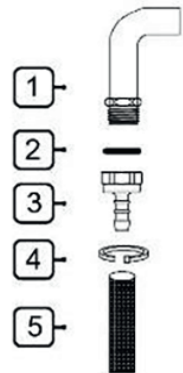


Abb. 10

2.4.2 NG-Anschluss (Erdgas)

1. G1/2 Nippel
2. Silikondichtung
3. 3- G1/2 NG-Schlauch (Erdgasschlauch gemäß EN 14800)

⇒ Wenn Ihr Gerät für die Verwendung von Erdgas konfiguriert ist, schließen Sie es an eine Installationsfirma an, die der entsprechenden Erdgasverteilungsfirma zugeordnet ist. Der Erdgasanschluss Ihres Geräts beträgt ½ "

⇒ Wenn Sie Ihr Gerät von LPG auf Erdgas oder von Erdgas auf LPG umstellen möchten, wenden Sie sich an die nächstgelegene Serviceabteilung und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für die Gasumwandlung vor.

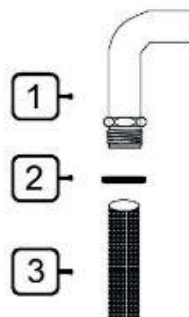


Abb. 11

2.5 Lecktest

⇒ Öffnen Sie den Erdgasdeckel oder das Erdgasventil und prüfen Sie, ob Gaslecks vorhanden sind, indem Sie Seifenwasser mit reichlich Schaum auf den Anschluss auftragen und auf Gaslecks prüfen oder nicht.

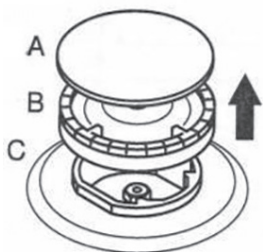
⚠ Unter keinen Umständen einen Flammentest durchführen.

2.6. Letzte Überprüfung

1. Stecken Sie das Netzkabel ein und aktivieren Sie die Gerätesicherung.
2. Funktionen prüfen.

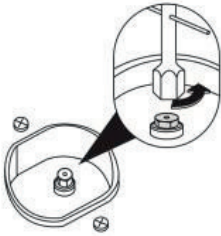
2.6.1 LPG-Umwandlungen

Abb.12



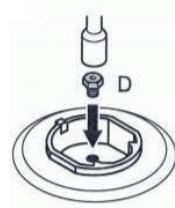
Heben Sie die Brennerabdeckung und die Kochplatte an, wie in Abbildung 12 gezeigt.

Abb. 12.1



Schrauben Sie den Injektor mit einem 7-mm-Innensechskantschraubendreher ab (siehe Abbildung 12.1).

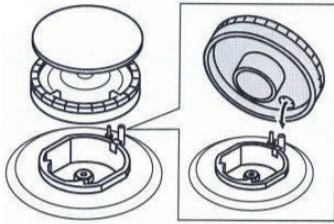
Abb. 12.2



Installieren Sie den Injektor (D), auf den Sie das Instrument umrüsten möchten, wie in Abbildung 12.2 gezeigt.

(Siehe Tabelle 1)

Abb. 12.3



Ersetzen Sie die Kochplatte wie in Abbildung 12.3 gezeigt.

Abb. 12.4



Zünden Sie nach Abschluss des Umbaus die Brenner der Reihe nach an und stellen Sie durch Lösen des Knopfes am Bedienfeld, durch Anziehen oder Lösen der Schraube am Gasventil (12,4 Hahn) oder im Ventilschaft die Länge der Brennerflamme ein.

2.7. Entsorgung des Gerätes

2.7.1. Verpackungsentsorgung

⇒ Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⇒ Dieses Produkt besteht aus Materialien, die recycelt und wiederverwendet werden können. Entsorgen Sie es daher gemäß den Anweisungen zur Entsorgung. Entsorgen Sie es nicht mit Ihrem normalen Hausmüll.

2.7.2. Transport in der Zukunft

⇒ Bewahren Sie die Originalverpackung des Instruments auf und transportieren Sie das Instrument in dieser Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen auf der Box. Wenn die Originalverpackung nicht erhalten bleibt, wickeln Sie den Artikel in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und wickeln Sie ihn fest mit Klebeband ein.

⇒ Befestigen Sie die Aufsätze und Topflappen sicher mit Klebeband.

⇒ Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

⇒ Überprüfen Sie das Erscheinungsbild des Instruments auf Schäden, die während des Transports aufgetreten sind.

2.7.3. Entsorgung von Altgeräten

⇒ Entsorgen Sie Ihr altes Gerät umweltfreundlich.

⇒ Dieses Produkt trägt das WEEE-Zeichen, um anzuzeigen, dass elektrische und elektronische Abfallgeräte getrennt gesammelt werden müssen. Dies bedeutet, dass dieses Gerät gemäß der EU-Richtlinie 2002/96 / EG über das Recycling oder die Demontage von Elektrogeräten entsorgt werden muss, um die Umweltbelastung zu minimieren. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre lokalen und regionalen Behörden.

⇒ Elektronische Geräte, die aufgrund der darin enthaltenen Schadstoffe keiner kontrollierten Abfallsammlung unterliegen, stellen eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

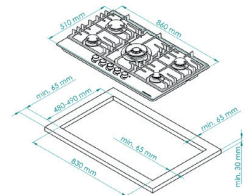
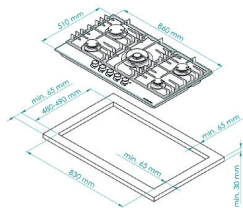
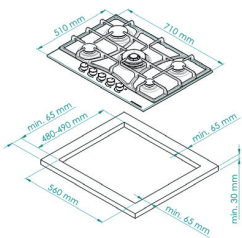
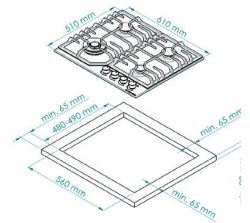
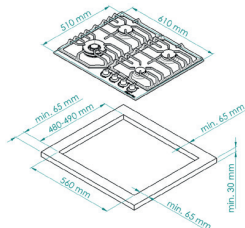
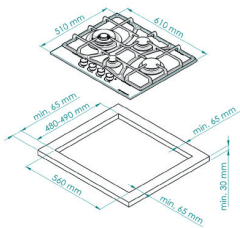
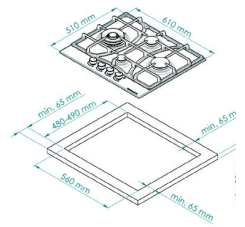
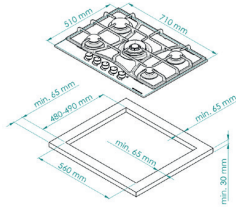
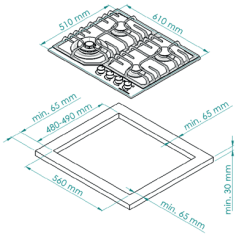
⇒ Sie können sich mit Ihrem Händler oder der Siedlungsabfallsammelstelle über die Entsorgung dieses Produkts beraten.

⇒ Ziehen Sie vor der Entsorgung des Geräts den Netzstecker heraus und brechen Sie das Deckelschloss, falls vorhanden, um Kinder nicht zu gefährden.

3. ÜBER DAS GERÄT:

3.1 Gesamterscheinung

1. Kleine Kochplatte
2. Kleine Kochplatte
3. Mittlere Kochplatte
4. Mittlere Kochplatte
5. Fischplatte
6. Große Kochplatte
7. Große Kochplatte
8. Wokbrenner / Mini Wok
9. Wokbrenner / Mini Wok
10. Wokbrenner / Mini Wok
11. Kleine Kochzonen-Taste Nr. 1
12. Kleine Kochzonen-Taste Nr. 2
13. Mittlere Kochzonen-Taste Nr. 3
14. Mittlere Kochzonen-Taste Nr. 4
15. Fischbrennerknopf Nr. 5
16. Große Kochzonen-Taste Nr. 6
17. Große Kochzonen-Taste Nr. 7
18. Wok/Mini-Wok-Taste Nr. 8
19. Wok/Mini-Wok-Taste Nr. 9
20. Wok/Mini-Wok-Taste Nr. 10
21. Rost
22. Obere Schale des Kochfeldes



3.2. Verbrauchsindikatoren

Tabelle 1_ Verbrauchsanzeigen (Remay-Brenner)

	LPG G30 - 30 mbar			NG G20 - 20 mbar			LPG G30 - 50 mbar			NG G25.3 - 25 mbar		
	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (g / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (m ³ / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (g / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (m ³ / h)
Kleine Kochplatte	Ø0,50	1,00	73	Ø0,70	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Mittlere Kochplatte	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Große Kochplatte	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
WOK Kochstelle (Defendi)	Ø0,98	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,362	Ø0,98	4,70	342	Ø1,40	3,80	0,421

Tabelle 1.1_ Verbrauchswerte (Sabaf-Brenner)

	LPG G30 - 30 mbar			NG G20 - 20 mbar			LPG G30 - 50 mbar			NG G25.3 - 25 mbar		
	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (g / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (m ³ / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (g / h)	Injektor (mm)	Leistung, kWt	Verbrauch (m ³ / h)
Kleine Kochplatte	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Mittlere Kochplatte	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø0,97	2,00	0,221
Große Kochplatte	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,18	2,90	0,321
Fischplatte	Ø0,68	1,80	131	Ø0,94	1,80	0,171	Ø0,59	1,80	131	Ø0,98	1,80	0,199
Mini Wok	Ø0,82	2,50	182	Ø1,15	2,50	0,238	Ø0,73	2,50	182	Ø1,15	2,30	0,255
WOK Kochstelle (8 kW)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362	Ø0,78	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,421
WOK Kochstelle (4,2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,50	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465



Das Unternehmen kann Spezifikationen ändern, um die Qualität des Produkts ohne vorherige Ankündigung zu verbessern

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht Ihrem Produkt.

Die auf den Produktetiketten oder anderen mit dem Produkt gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte sind Laborwerte, die gemäß den einschlägigen Normen ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Produktverwendung variieren.

4. VERWENDUNG DER KOCHOBERFLÄCHE

4.1 Erste Benutzung

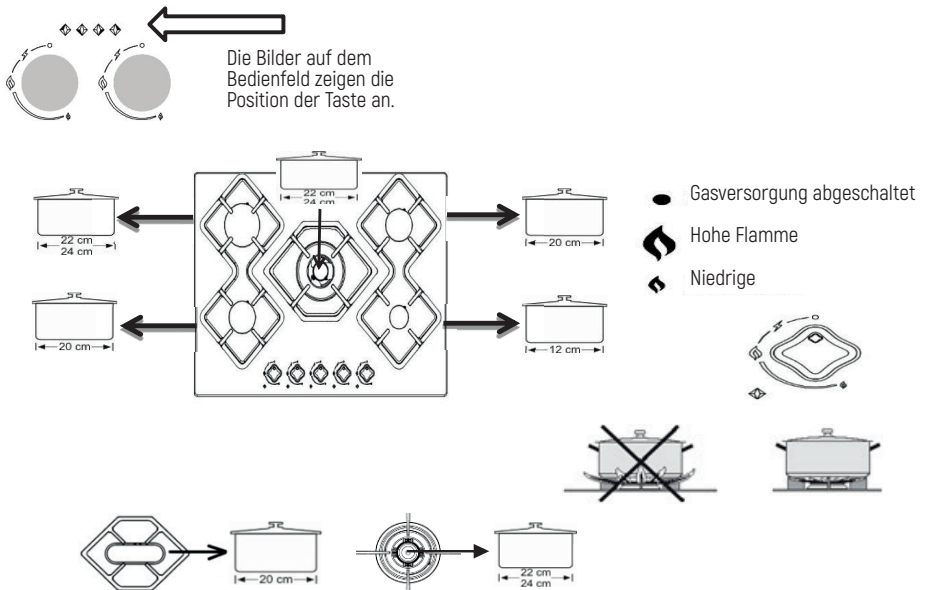
Entfernen Sie die Schutzbeschichtung von der Inox-Oberfläche und verwenden Sie das Gerät.

4.2 Erste Reinigung

- ⇒ Einige Reinigungs- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.
- ⇒ Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ⇒ Wischen Sie die Oberfläche des Instruments mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie vor dem Gebrauch mit einem trockenen Tuch

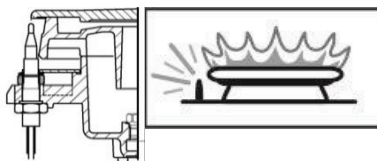
4.3 Beschreibung der Verwendung des Gaskochfelds:

1. Drücken Sie den Knopf am Gaskochfeld, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn in die Position mit hoher Flamme.
2. Zünden Sie das Feuerzeug gemäß den Spezifikationen Ihres Geräts an.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
4. Um die Kochplatte nach dem Garen auszuschalten, drehen Sie den Knopf für die Kochplatte im Uhrzeigersinn bis zum höchsten Punkt.



4.4 Gasabsperrr-Sicherheitsvorrichtung

Die Heizvorrichtung aktiviert den Sicherheitsmechanismus und schaltet sofort die Gaszufuhr ab, wenn Flüssigkeit über die Ränder gegossen wird, falls die oberen Brenner ausgegangen sind.



1. Drücken Sie den Knopf am Gaskochfeld, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn in die Position mit hoher Flamme.
2. Zünden Sie das Feuerzeug gemäß den Spezifikationen Ihres Geräts an.
3. Halten Sie nach dem Aufleuchten der Kochplatte die Taste weitere 3-5 Sekunden gedrückt, um die Sicherheitsvorrichtung zu aktivieren.
4. Wenn die Kochplatte nach dem Drücken und Loslassen der Taste nicht aufleuchtet, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, indem Sie die Taste 15 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
6. Um die Kochplatte nach dem Garen auszuschalten, drehen Sie den Knopf für die Kochplatte im Uhrzeigersinn bis zum höchsten Punkt.

5. PFLEGE UND REINIGUNG

5.1 Allgemeine hinweise

⇒ Durch regelmäßiges Reinigen des Kochfelds wird die Lebensdauer des Geräts verlängert und häufige Probleme verringert.

⚠ Risiko eines elektrischen Schlages!

⚠ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchführen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠ Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!

- ⇒ Warten Sie vor dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ⇒ Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Somit können Speisereste leicht von der Oberfläche gereinigt werden und verbrennen nicht, wenn das Gerät später wieder verwendet wird.
- ⇒ Zum Reinigen des Geräts ist kein spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
- ⇒ Wischen Sie nach dem Reinigen die restliche Flüssigkeit vollständig ab und entfernen Sie Flecken und Speisereste, die möglicherweise während des Kochens verspritzt wurden.
- ⇒ Verwenden Sie keine sauren oder chlorhaltigen Reinigungsmittel auf Oberflächen und Griffen aus Edelstahl oder Inox. Mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht scheuernden) Reinigungsmittel reinigen und in eine Richtung abwischen.

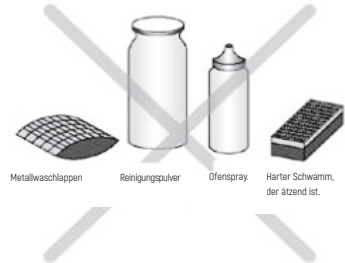
- ⇒ Einige Reinigungs- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.
- ⇒ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampfreiniger.

5.2 Bedienfeld reinigen

- ⇒ Reinigen Sie das Bedienfeld und die Bedientasten mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
- ⚠ Das Bedienfeld kann beschädigt werden! Entfernen Sie nicht die Steuertaste, um das Bedienfeld zu reinigen.

5.3 Reinigung des Kochfeld

- ⇒ Zum Reinigen des Kochfelds ist kein spezieller Ofenreiniger oder ein anderes Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, das Kochfeld mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange es noch warm ist.



6. TIPPS FÜR FEHLERSUCHE

Das Gerät funktioniert nicht.

- ⇒ Der Stecker darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass der Stecker an eine Steckdose angeschlossen ist.
- ⇒ Sicherung defekt oder durchgebrannt. Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, schalten Sie sie wieder ein.

Die Kochplatte leuchtet auf, aber nicht.

- ⇒ Das Gas könnte ausgehen.
- ⇒ Die Flasche oder das Erdgasventil können geschlossen werden.
- ⇒ Wenn Haushalte mit Erdgas über einen Gasleckdetektor verfügen, hat dieser möglicherweise das Leck erkannt und die Gasversorgung unterbrochen.
- ⇒ Der Injektor ist möglicherweise verstopft.

Schwache Flamme.

- ⇒ Die Flasche ist möglicherweise leer
- ⇒ Der Injektor ist möglicherweise verstopft.

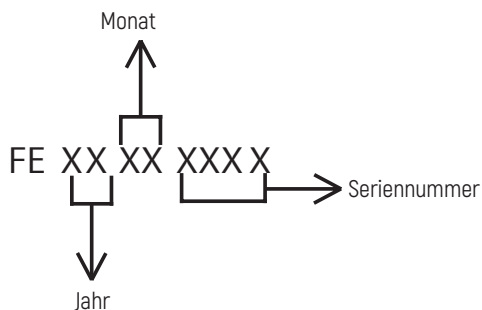
Metallgeräusche sind zu hören, wenn sich das Gerät erwärmt und abkühlt.

- ⇒ Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. Dies ist nicht die Ursache für die Fehlfunktion.
- ⚠ Versuchen Sie niemals, ein fehlerhaftes Gerät selbst zu reparieren.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Gasherde	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

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

Mamur Technology Systemlery San A.S.

Selimpasa Mah.5008 Saft Nr.: 11 Silivri / Istanbul, Türkei

Importeur:

GmbH «MG Rusland»,

141400 Khimki, st. Butakovo, 4

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








Please first read this manual!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual. When using the product, taken into consideration all information and cautions specified in the manual and comply with the instructions.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

	Important information and useful tips use
	Warning against life and property risks
	Warning against electric shocks
	Warning against fire risk
	Warning against hot surfaces

The user's manual helps you use the product quickly and safely.

- ⇒ Please read the user's manual prior to installation and operation of it.
- ⇒ Always comply with the safety-related instructions.
- ⇒ Keep the user's manual at an easily accessible place as you may need it for reference in future.
- ⇒ Please read the other documents provided with the product as well.
- ⇒ Please remember that this user's manual may also be applicable for other versions. Differences between the versions are clearly indicated in the manual.

**CONTENT**

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	24
1.1 General Safety	24
1.2 Safety for children	25
1.3 Safety of the electric-related works	25
1.4 Intended use	25
2. INSTALLATION.....	26
2.1 Prior to use of the product	26
2.2 Installation and connections	27
2.3 Wiring	30
2.4 Gas connection	30
2.5 Sealing inspection.....	31
2.6 Final inspection.....	31
2.7 Disposal of the product	32
3. ABOUT PRODUCT:	
3.1 General view.....	33
3.2. Consumption values	36
4. USE OF THE RANGE	37
4.1 First use	37
4.2 First cleaning	37
4.3 Description of use of the gas range:.....	37
5. MAINTENANCE AND CLEANING	38
5.1 General information	38
4.4 Gas cut-off safety apparatus	38
5.2 Cleaning the control panel	39
5.3 Cleaning the range.....	39
6. SUGGESTED SOLUTIONS FOR PROBLEMS	40

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This section contains safety instructions to help prevention of physical injury or material damage. Failure to comply with these instructions makes any warranty invalid.

1.1 General Safety

⇒ This product is not designed for use by persons (including children) who are lack of knowledge or experience and have deficient physical, sensual or cognitive skills unless they are attended by a person to take care of their safety or give necessary instructions for use of the product. The children should be supervised and never be allowed playing with the product.

⇒ Plug the product to an outlet/mains protected by a fuse of such value as given in the table "Technical specifications". In case of use with or without transformer, remember to get the earthing installation done by a qualified electrician. If the product is used without proper earthing as per the applicable local regulations, our firm shall not be responsible for any resulting loss.

⇒ If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Contact with the Authorized Service Center.

⇒ If the product is damaged and has a noticeable damage, do not operate the product.

⇒ Do not perform any repair or modification on the product. However, you may remedy some troubles; see suggested solutions for the problems.

⇒ Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is risk of electric shock!

⇒ Do not use the product under the conditions when your judgement is affected due to effect of medical drug and/or alcohol.

⇒ Disconnect the product with the mains during the installation, maintenance, cleaning and repair operations.

⇒ Always get the installation and repair operations done by an authorized service center. The manufacturing firm may not be held responsible for any loss that may arise due to operations performed by any unauthorized persons and consequently the product warranty becomes invalid.

⇒ Be careful when using alcohol in the food. The alcohol evaporates at high temperature and when it contacts with hot surfaces, it may inflame and cause fire.

⇒ Do not heat the sealed cans and glass jars. The resulting pressure may cause burst of the jar.

⇒ As the edges of the product will be hot when working, do not put any flammable substances near it.

⇒ Keep open all around the ventilation channels.

⇒ The product may be hot during use. Do not touch the hot parts and heating elements, etc.

⇒ Make sure the product is switched off after each use.

⇒ Product and accessible parts of the product are hot during use of it.

⇒ Do not touch the product in use.

⇒ Do not use sharp and piercing tools when cleaning the glass; such materials may give harm to your product.

⇒ As superheated oil may cause fire, always keep watch when the product is in use.

⇒ In case of possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; disconnect the power connection of the product immediately and cover the fire by help of a wet blanket.

⇒ Do not use steam cleaner.

⇒ If the glass of the product is broken: switch off all burners and any electric heater element immediately and disconnect power supply of the equipment; do not touch the surface of the equipment and do not use the equipment.

⇒ To clean the glass of the range, never you abrasive agents or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause the glass to be broken.

⇒ Do not use the product on the nylon, flammable and heat-sensitive materials.


⇒ Pots placed on the heaters of the range should be in proper sizes.

⇒ Do not scrub the buttons and inox surfaces of the range by means of scrapping objects; do not use Scotch-Brite.

⇒ If the flame of burner is accidentally off, the burner is switch off in controlled manner and it is not fired for minimum 1 minute.

1.2 Safety for children

The exposed parts of the product will get heated during use and after use until it cools down; keep children away.

⇒  **CAUTION:** During use of the grill, the accessible parts may be hot. You should keep the children away from the product.

⇒ The children under 8 eight years old should not touch the product when they are unattended by a adult.

⇒ This equipment may be used by children above 8 years old and/or persons who are handicapped physically, sensually or cognitively if they are duly informed about risks and safe use of the product.

⇒ The children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment may not be performed by the children unattended.

⇒ Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or thrown in the garbage by sorting out according to the instructions on waste.

1.3 Safety of the electric-related works

⇒ All Works on the electric equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.

⇒ This product is not suitable for you with a remote system.

⇒ In case of any damage, switch off the product or disconnect the power supply. To this end, switch of the fuse of the house.

⇒ Make sure the fuse rated value is same with the current of the product.

1.4 Intended use


This product is designed for domestic use. It is not allowed for industrial use. **“CAUTION: this product should be used for cooking only. It should not be used for different purposes such as heating a room, etc.”**


The producer may not be held responsible for any loss that may occur due to improper use or during transportation. The service life of the product you purchase is 10 years. This is the time during which the producer should make available spare parts necessary for operation of the product in the specified way.



2. INSTALLATION

2.1 Prior to use of the product

 Make sure the power and/or gas installation is suitable. If not, make the necessary arrangements by means of qualified technical and installer.

 Make sure the power and/or gas installation is suitable. If not, make the necessary arrangements by means of qualified technical and installer.



⇒ For installation of the product, you should comply with the rules specified in the local standards concerning power and/or gas

⇒ Control the product prior to installation to find out whether there is any damage or not. If the product is damaged, do not make the installation. The damaged products may cause risk for your safety.

⇒ Any works on the gas equipment and system should be performed by authorized and qualified persons.

⇒ The products have no system for discharge of gas that may occur as a result of burning. The product should be installed and connected as per the applicable regulations concerning installation. You should observe the requirements regarding ventilation.

⇒ Air necessary for burning is taken from the room air and the emitted gases are directly given to the room.

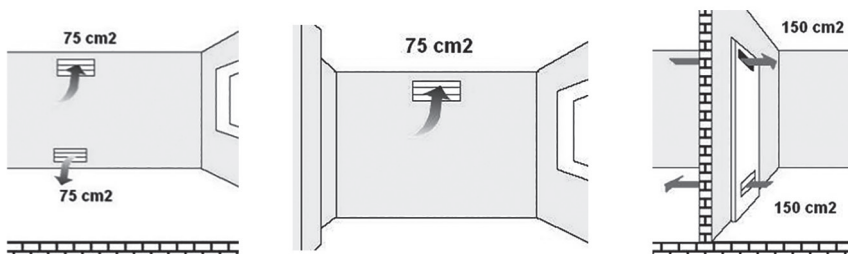
⇒ A good ventilation is required in the room for safe operation of your product. If there is no window or door to be used for ventilation of the room, an additional ventilation system should be installed.

⇒ The floor area of the kitchen should be bigger than 8m².

⇒ Kitchen volume should be bigger than 20m³.

⇒ The chimney outlet should be at height of 1.80m from the floor and in diameter of 150mm directly opening to the atmosphere.

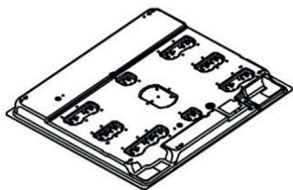
⇒ Air vent should be near the kitchen floor and minimum 75cm², opening to the outer atmosphere.



2.2 Installation and connections

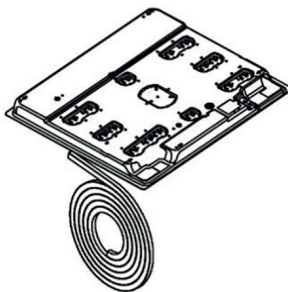
2.2.1. Preparation of the built-it range prior to installation

Figure 1



Turn upside down range in the Styrofoam in the package and apply the silicon.

Figure 2



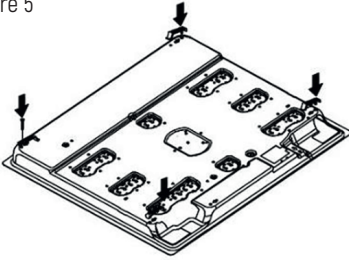
In case of inox products, apply the silicon on inox surface, and in case of glass range products apply to the glass surface.

Figure 3



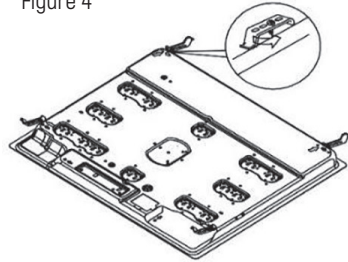
Apply the silicon supplied in the package around the range as shown in the figure.

Figure 5



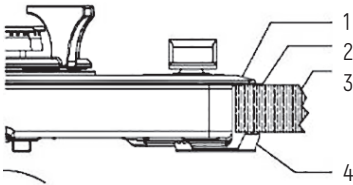
Holes for mounting mounting legs.

Figure 4

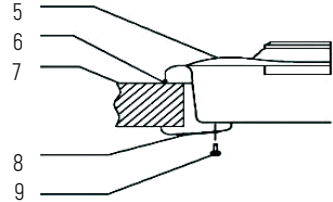


Install the mounting feet as shown.

Figure 6

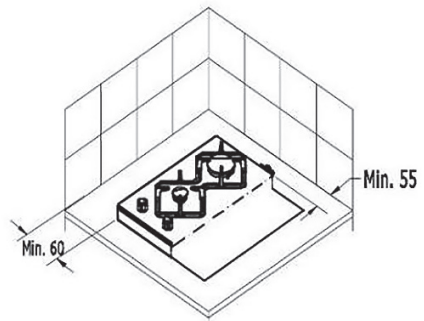
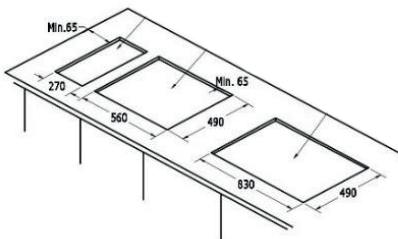


- 1. Glass
- 2. Silicon Seal
- 3. Tray
- 4. Connection Element



- 5. Upper Tray
- 6. Silicon Seal
- 7. Counter Surface
- 8. Connection Clips
- 9. Screw

Figure 7



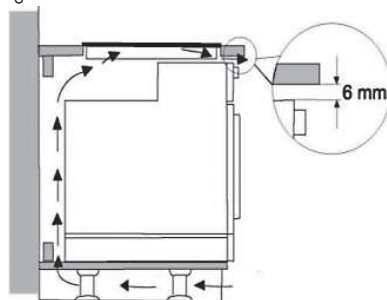
The range is equipped with a seal to prevent the liquids through the cavities into the cabinet. In order to place this seal, adhere the seal as shown in the figures above. Turn the range upside down and remove the protective tape of the rubber seal and adhere it to the range; both ends of the seal should meet each other. Install the mounting sheets as shown in figure 5 by help of screw. And place the range in the opening on the counter.

Figure 7 shows the size to which the counter will be cut for installation of the range. Place the prepared range into the counter cut to these sizes. If you will use the range on the built-in oven, observe the figures 8 and 9 for proper air circulation between the oven and range.

Figure 8



Figure 9



Start to use after you remove the protective film on Inox surface.

2.3 Wiring

⚡ You should definitely use an earthed line for the product!

The manufacturing firm shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without the earth.

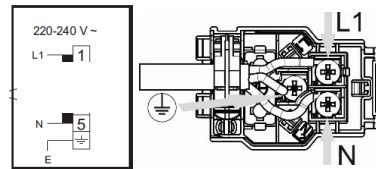
⚠ Electric shock, short-circuit or fire risk arising from the installation performed by any unprofessional persons! The product should be connected to the mains only by an authorized and qualified person and the warranty of the product starts only after correct installation.

⚠ Power shock, short-circuit or fire risk arising from damaged power cable! The power cable should be crushed, crinkled or pinched or should not contact with the hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.

⇒ The mains supply data should be same on the data indicated on the nameplate of the unit. You may find the nameplate at the back of or under the product.

⇒ The connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.

Risk of electric shock! Before performing any work on the electric installation, please disconnect the power supply of the product.



2.4 Gas connection

⇒ Any work on the gas equipment and systems should be performed by the qualified and authorized persons.

⇒ Prior to installation, make sure the conditions of local distribution (gas type and gas pressure) comply with the settings of the product.

2.4.1 LPG connection

⇒ Make sure the gas hose and gas pressure-reducing valve you use on the range are safe. Connect the gas delivery hose with the hose behind the range and tighten it by using a clamp and screwdriver (figure 10). Make sure it is firmly tightened.

⇒ Gas delivery hose of the equipment should not be longer than 1500mm.

⇒ The pressure of the pressure-reducing valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

⚡ Gas delivery hose should not pass through the hot part behind the equipment. Temperature of the gas hose should not exceed 90°C (degree).

Prior to use, make sure the system does not leak any gas.

1. G1/2 Nipple)
2. Silicon seal
3. G1/2 Hose inlet (gas inlet)
4. Metal clamp
5. Gas hose (inner diameter 8mm)



Figure 10

2.4.2 NG (natural gas) connection

- 1- G1/2 Nipple
- 2- Silicon seal
- 3- G1/2 NG hose (EN 14800 compliant natural gas hose)

⇒ If your equipment is set for natural gas, get the equipment connected by the installation firm of the concerned natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2".

⇒ If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, contact with the nearest service centre and make them do the required gas conversion settings.

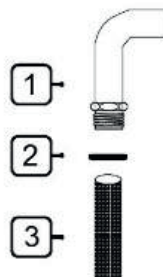


Figure 11

2.5 Sealing inspection

⇒ Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and control by application of much foamy water on the connection to find out any gas leakage.

⚠ **Never control by flame.**

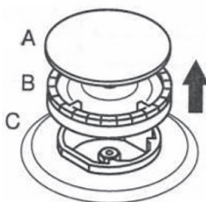
2.6. Final inspection

1. Plug the power cable into the socket and activate the fuse of the equipment.
2. Control the functions.

2.6.1

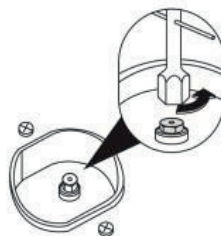
LPG-NG / NG-LPG conversion

Figure 12



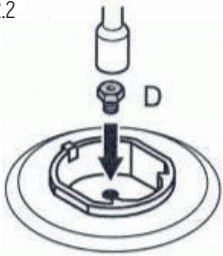
Remove the burner cover and burner as shown in the Figure 12.

Figure 12.1



Remove the injector by help of 7s socket screwdriver as shown in the Figure 12.1

Figure 12.2

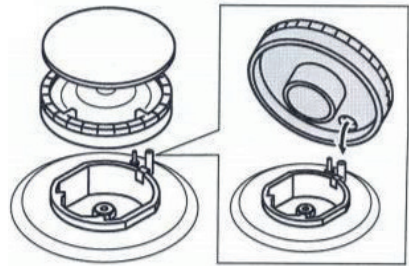


Fix the injector (D) to be converted as shown in the Figure 12.2. (see table 1).

Figure 12.4



Figure 12.3



Replace the burner as shown in the Figure 12.3.

Turn on the burners respectively after conversion and remove the button on the control panel and set the flame length by tightening or loosening the screw on the gas valve (12.4 cock) or in the valve shaft.

2.7. Disposal of the product

Destruction of the package

⇒ Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children.

⇒ The packaging of the product is made of the recycled materials. And throw them in the garbage by shorting out as per the instructions on waste. Do not dispose them together with the normal domestic waste.

Future transportation operations

Keep the product in its original box and carry the product in this box. Comply with the instructions given on the box. If the original carton is not available, wrap the product with the blister packaging material or a thick paperboard and tape it firmly.

- ⇒ Fix the heads and pot supports firmly with a tape.
- ⇒ Do not put any object on the product. The product should be carried upright.
- ⇒ Control the general appearance of the product for any damage that might have occurred during transportation.

Disposal of the old product

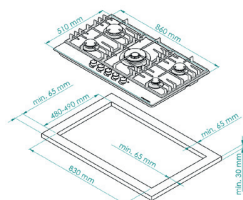
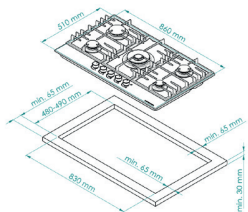
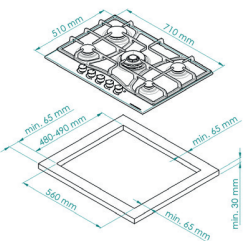
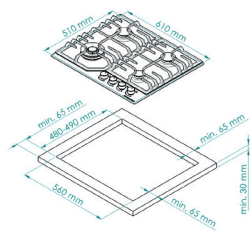
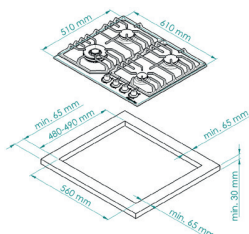
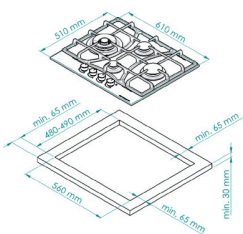
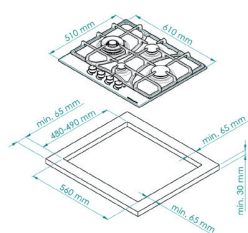
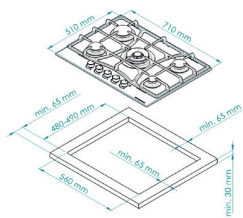
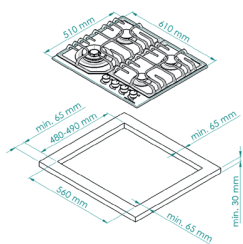
- ⇒ Dispose the old product in such a way that it will not give damage to the environment.
- ⇒ A mark (WEEE) is present on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. This means that the equipment should be dealt with as per EU Directive 2002/96/EC to recycle or disintegrated into parts for minimising its effect on the environment. For further information, please contact with the local and regional authorities.
- ⇒ The electronic products which are not kept subject to the controlled waste gathering process constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful substances they contain.
- ⇒ You may contact with your authorized dealer or the municipal waste collection centre to get information about how you may dispose of the product.
- ⇒ Before you throw the product into the garbage, cut the electrical plug and break the cover lock, if any, in order that the children are not exposed to any risk.



3. ABOUT PRODUCT:

3.1 General view

1. Small burner
2. Small burner
3. Medium burner
4. Medium burner
5. Fish burner
6. Big burner
7. Big burner
8. Wok / Mini wok burner
9. Wok / Mini wok burner
10. Wok / Mini wok burner
11. Small burner button No. 1
12. Small burner button No. 2
13. Medium burner button No. 3
14. Medium burner button No. 4
15. Fish burner button No. 5
16. Rapid burner button No. 6
17. Rapid burner button No. 7
18. Wok /Mini wok burner button No. 8
19. Wok /Mini wok burner button No. 9
20. Wok /Mini wok burner button No. 10
21. Pan Supports
22. Range top tray



3.2. Consumption values

Table 1_ Consumption values (for Remay burners)

	LPG G30 - 30 мбар			NG G20 - 20 мбар			LPG G30 - 50 мбар			NG G25.3 - 25 м бар		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)
Small Burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,70	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Medium Burner	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Big Burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Wok Burner (Defendi)	Ø0,98	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,362	Ø0,98	4,70	342	Ø1,40	3,80	0,421

Table 1.1_ Consumption values (for Sabaf burners)

	LPG G30 - 30 мбар			NG G20 - 20 мбар			LPG G30 - 50 мбар			NG G25.3 - 25 м бар		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)
Small Burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Medium Burner	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø0,97	2,00	0,221
Big Burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,18	2,90	0,321
Fish Burner	Ø0,68	1,80	131	Ø0,94	1,80	0,171	Ø0,59	1,80	131	Ø0,98	1,80	0,199
Mini Wok	Ø0,82	2,50	182	Ø1,15	2,50	0,238	Ø0,73	2,50	182	Ø1,15	2,30	0,255
Wok Burner (3,8 kW)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362	Ø0,78	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,421
Wok Burner (4,2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,50	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465



The firm may make change in the technical specifications to improve quality of the product without prior notice.



The figures given in the manual are schematic and may not be exactly same with your product.



The values given on the markings on the product or in the other printed documents provided with the product are values obtained under the laboratory conditions as per the applicable standards. These values may vary depending on the use and ambient conditions of the product.



4. USE OF THE RANGE

4.1 First use

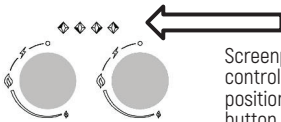
Start to use the equipment after removal of the protective film on Inox surface.

4.2 First cleaning

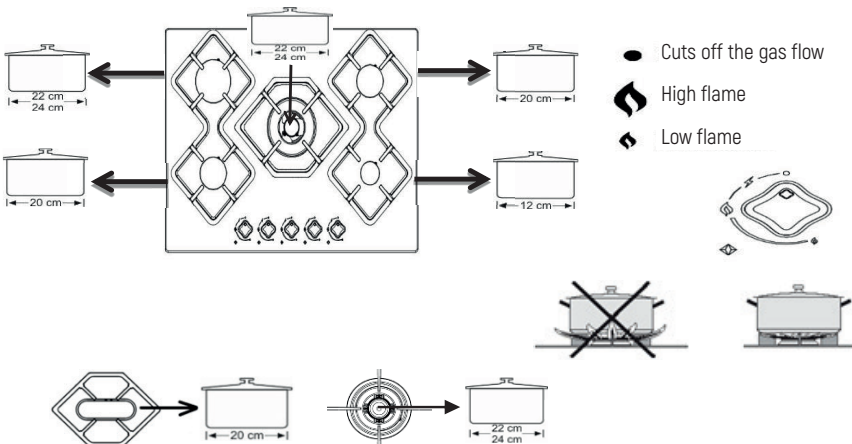
- ⇒ Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.
- ⇒ Remove all packaging materials.
- ⇒ Wipe the product surface with a damp cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

4.3 Description of use of the gas range:

1. Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
2. Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
3. Set to the desired flame position.
4. When the desired cooking operation is over, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.



Screenprints on the control panel show position of the respective button.



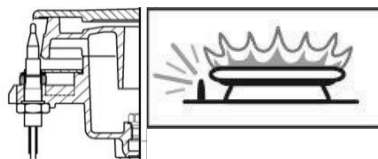
Container size and gas flame should match with each other.

Gas flame should be set in such a way that it should not spread out from the container base.

Put the container as centered on the pot bearer.

4.4 Gas cut-off safety apparatus

Thermal element activates the safety mechanism activates and cuts off the gas immediately against extinguishment of the top burners due to liquid overflow.



1. Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
2. Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
3. After it turns on, hold pressed the button for 3-5 seconds and ensure the safety mechanism to activate.
4. If it does not turn on after you push and release the button, repeat the same action by holding the button pressed for 15 seconds.
5. Set to the desired flame position.
6. When the desired cooking is completed, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.


5. MAINTENANCE AND CLEANING

5.1 General information

⇒ If the product is cleaned regularly, its service life extends and the frequently encountered problems reduce.

 **Risk of electric shock!**

 **Prior to cleaning, switch off the power of the product to avoid risk of electric shock.**

 **Hot surfaces may cause burns!**

⇒ Wait for the product to cool down prior to cleaning the product.

⇒ You should clean the product thoroughly after you use it each time. Thus the food remnants are easily cleaned and you prevent these remnants from being burnt when the product is used later on.

⇒ No special cleaning agent is required for cleaning the product. Clean the product by use of dishwashing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and wipe clean with a dry cloth.

⇒ Make sure you completely wipe off any liquid left after the cleaning and clean immediately any food around splashed during the cooking.


⇒ Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine for cleaning the stainless steel or inox surfaces and handle. Clean by wiping in single direction by help of a soft cloth with soap and liquid (non-scratching) detergent.

⇒ Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.

⇒ Do not use steam cleaning agents for cleaning.

5.2 Cleaning the control panel

⇒ Clean the control panel and control button with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.

 The control panel may get damaged! Do not remove the control button to clean the control panel.

5.3 Cleaning the range

⇒ There is no need for any range cleaner or other special cleaning agent to clean the range. It is recommended to wipe the range with a damp cloth when it is still lukewarm.

⇒

6. SUGGESTED SOLUTIONS FOR PROBLEMS

Product does not operate.

⇒ The product is not plugged (earthed) to the socket. Make sure the equipment is plugged.

⇒ The fuse is burnt or broken. Check the fuse in the fuse box. If the fuse is burnt, activate it again.

The product ignites, but does not burn.

⇒ Gas is over.

⇒ Cylinder valve or natural gas valve is closed.

⇒ In case of houses with natural gas supply, if there is gas leakage detector, the leak may be detected and gas cut off.

⇒ Injector is clogged.

Flame burns low.

⇒ Cylinder is over.

⇒ Injector is clogged.

When the product heats and cools down, metallic sounds are heard.

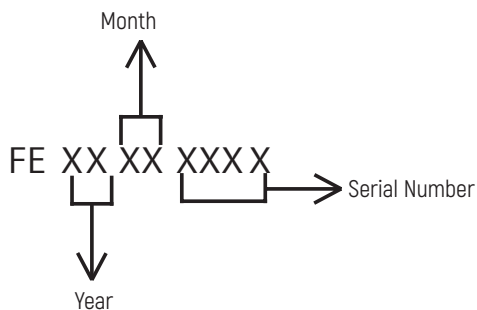
Please note!

⇒ Metal parts expand when heated and cause sound. This is not a cause of failure.

⇒ The following shall not be considered as defects of the Product.

⇒ If you cannot eliminate the problem although you performed the instructions given in this section, call your service to get support. Never attempt to repair the product that does not operate.

Gas cooktops	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

SERIAL NUMBER CHART:**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:

Mamur Teknoloji Sistemleri San.A.S.

Selimpaşa Mah.5008 Sok No:11 Silivri/İSTANBUL,Turkey

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.



Пожалуйста, перед использованием прибора внимательно прочитайте это руководство!

Уважаемый клиент,

Мы хотим, чтобы этот прибор, который был произведен на современном предприятии и прошёл строгий контроль качества, служил вам с максимальной эффективностью.

Поэтому мы просим вас внимательно прочитать это руководство и сохранить его, чтобы иметь возможность воспользоваться при необходимости. Если вы передадите прибор другому пользователю, предоставьте руководство по эксплуатации вместе с ним. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве по эксплуатации.

Символы, содержащиеся в этом руководстве, и их значения:

	Важная информация или полезные советы по использованию
	Предупреждение во избежание опасных ситуаций с точки зрения жизни и имущества
	Предупреждение о риске поражения электрическим током
	Предупреждение об угрозе возгорания
	Предупреждение о горячих поверхностях

Это руководство по эксплуатации поможет вам использовать прибор быстро и безопасно.

- ⇒ Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочитайте это руководство.
- ⇒ Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
- ⇒ Храните руководство в легко доступном месте, поскольку оно может понадобиться вам позже.
- ⇒ Прочтите все другие документы, предоставленные вместе с прибором.
- ⇒ Не забывайте, что это руководство может быть применено к нескольким моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	42
1.1 Общая безопасность.....	42
1.2 Безопасность детей	43
1.3 Безопасность при работе с электричеством	44
1.4 Назначение.....	44
2. УСТАНОВКА.....	44
2.1 Перед эксплуатацией прибора.....	44
2.2 Установка и соединения	45
2.3 Электрическое соединение	47
2.4 Газовое соединение	47
2.5 Проверка на наличие утечки.....	48
2.6. Последняя проверка	48
Утилизация прибора.....	49
3. О ПРИБОРЕ:.....	51
3. 1 Общий внешний вид	52
3.2. Показатели потребления.....	54
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	55
4.1 Первое использование.....	55
4.2 Первая очистка.....	55
4.3 Описание использования газовой варочной поверхности:.....	55
5. УХОД И ОЧИСТКА.....	55
5.1 Общая информация.....	56
4.4 Предохранительное устройство для перекрытия газа	56
5.2 Очистка панели управления.....	56
5.3 Очистка варочной поверхности.....	56
6. СОВЕТЫ ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ	56

1. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот раздел включает в себя инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые травмы, столкновения или материальный ущерб изделия. В случае несоблюдения этих инструкций, все гарантии будут аннулированы.

1.1 Общая безопасность

⇒ Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с нехваткой опыта и знаний (в том числе и детьми), если рядом нет человека, который будет нести ответственность за их безопасность или может предоставить необходимые инструкции по использованию прибора. Необходимо следить за детьми и ни в коем случае не допускать, чтобы дети играли с прибором.

⇒ Подключите прибор к заземленной розетке/линии, защищенной предохранителем, который соответствует значениям, указанным в таблице «Технические характеристики».

⇒ При использовании с трансформатором или без него, заземление обязательно должно быть выполнено квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть, если прибор не используется с заземлением, соответствующим местным правилам.

⇒ Ни в коем случае не используйте прибор, если шнур питания/вилка неисправны. Позвоните в авторизованную сервисную службу.

⇒ Не используйте прибор, если он неисправен или имеет заметные повреждения.

⇒ Не выполняйте ремонт или модификацию прибора. Тем не менее, вы можете устранить некоторые проблемы; для этого смотрите «Советы по решению проблем» на 19-й странице.

⇒ Ни в коем случае не мойте прибор распыляя или наливая на него воду! Существует риск поражения электрическим током!

⇒ Не используйте прибор, находясь под действием лекарственных препаратов и/или алкоголя.

⇒ Прибор должен быть отключен от источника питания во время процедур установки, техобслуживания, очистки и ремонта.

⇒ Установка и ремонт всегда должны выполняться авторизованной сервисной службой. Производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате действий, совершенных некомпетентными лицами, и гарантия на прибор становится недействительной

⇒ Будьте осторожны при использовании алкоголя во время приготовления еды. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что может привести к пожару.

⇒ Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Давление, которое возникнет внутри, может привести к взрыву банки.


⇒ Не кладите легковоспламеняющиеся материалы рядом с прибором, поскольку его края при работе будут горячими.

⇒ Все вентиляционные каналы должны быть открыты.

- ⇒ Прибор во время использования может быть горячим. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, нагревательным элементам и т. д.
- ⇒ Убедитесь, что прибор выключен после каждого использования.
- ⇒ Прибор и его доступные поверхности во время использования являются горячими.
- ⇒ Не прикасайтесь к прибору во время его работы.
- ⇒ Не используйте острые и прокалывающие материалы для очистки стекла прибора, подобные материалы могут повредить прибор.
- ⇒ Поскольку раскаленное масло может привести к возникновению пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- ⇒ При возможном пожаре не пытайтесь потушить огонь водой, немедленно отключите прибор от электропитания и накройте горящую часть влажным полотном.
- ⇒ Не используйте пароочиститель.
- ⇒ Если разбилось стекло вашей плиты: немедленно выключите все конфорки и все элементы электронагревателя и отсоедините прибор от источника питания, не касайтесь поверхности прибора, не используйте прибор.
- ⇒ Для очистки стекла плиты не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы, которые могут повредить поверхность и привести к поломке стекла.
- ⇒ Не используйте прибор на нейлоновых, легковоспламеняющихся и не устойчивых к высокой температуре материалах.
- ⇒ Кастрюли, размещенные на варочные панели, должны быть соответствующих размеров.
- ⇒ Не трите кнопки и inox поверхности плиты твердыми царапающими предметами, не используйте scotch bright.
- ⇒ Если пламя горелки случайно погасло, горелка отключается и не включается в течение как минимум 1 минуты.

1.2 Безопасность детей

Во время использования варочной панели, прибор и поверхности вокруг неё нагреваются. Держите детей подальше от прибора и поверхностей вокруг него.

⇒  **ВНИМАНИЕ:** ВНИМАНИЕ: Во время использования решетки доступные поверхности могут быть горячими. Держите маленьких детей подальше от прибора.

⇒ Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить близко и прикасаться к прибору в отсутствие взрослых.

⇒ Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски.

⇒ Дети не должны играть с прибором. Детям запрещается выполнять чистку и техобслуживание прибора без надзора.

⇒ Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или утилизируйте их в соответствии с инструкциями по утилизации.

1.3 Безопасность при работе с электричеством

- ⇒ Все процедуры, которые будут выполняться с электрическими приборами и системами, должны выполняться квалифицированными и компетентными лицами.
- ⇒ Этот прибор не подходит для использования с системой дистанционного управления.
- ⇒ В случае любого повреждения выключите прибор и отсоедините от электропитания. Для этого отключите предохранитель в вашем доме.
- ⇒ Убедитесь, что электрический ток предохранителя совместим с током прибора

1.4 Назначение

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Не подходит для коммерческого и промышленного использования. **«ВНИМАНИЕ! Этот прибор должен использоваться для приготовления пищи и его нельзя использовать для обогрева или аналогичных целей.»**

Производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации или во время транспортировки. Срок службы приобретенного вами прибора составляет 10 лет. Это время, когда производитель должен иметь необходимые запасные части, которые обеспечат функционирование прибора должным образом.

2. УСТАНОВКА

2.1 Перед эксплуатацией прибора

☀ Убедитесь, что ваша электропроводка и/или газовая система являются соответствующими. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика или сотрудника газовой службы для выполнения необходимых работ.

☀ Подготовка электропроводки и/или газовой системы и места, где будет размещен прибор, выполняется покупателем.



⇒ Установка прибора должна соответствовать правилам, указанным в местных стандартах, касающихся электрического и/или газового оборудования.

⇒ Перед установкой прибора убедитесь в том, что он не поврежден. Если прибор поврежден, не устанавливайте его. Поврежденные приборы представляют угрозу для вашей безопасности.

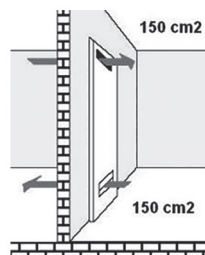
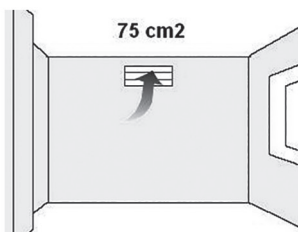
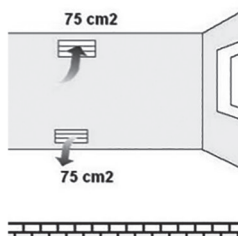
⇒ Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами.

⇒ 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.

⇒ Воздух, необходимый для горения, берется из воздуха помещения, а выделяющиеся газы подаются непосредственно в помещение.

⇒ Хорошая вентиляция является обязательным условием для безопасной работы вашего прибора. Если для вентиляции помещения нет окон или дверей, необходимо установить дополнительную вентиляцию.

- ⇒ Площадь кухонного основания должна быть больше 8 м².
- ⇒ Объем кухни должен быть больше 20 м³.
- ⇒ Выход дымохода должен иметь высоту 1,80 метра от основания и диаметр 150 мм, чтобы открываться наружу.
- ⇒ Вентиляционная решетка должна быть минимум 75 см², таким образом, чтобы открываться наружу, близко к основанию кухни.



2.2 Установка и соединения

2.2.1. Подготовка встроенной варочной поверхности перед установкой

Рис. 1

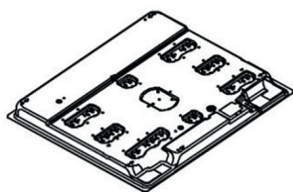


Рис. 2

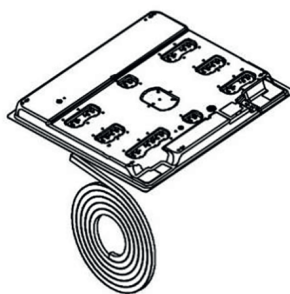
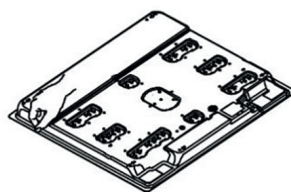


Рис. 3

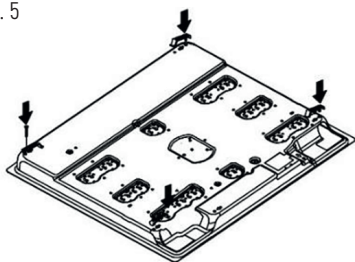


Разместите вашу варочную поверхность лицевой частью вниз на пенопласт, находящийся в коробке, и установите силиконовую ленту.

В inox варочных поверхностях установите силикон на inox поверхность, а на стеклянных варочных поверхностях на стеклянную поверхность

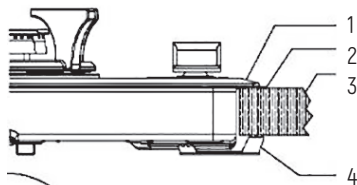
Установите силикон, присутствующий в упаковке, вокруг плиты, как показано на рисунке

Рис. 5



Отверстия для крепления монтажных ножек.

Рис. 6



1. Стекло
2. Силиконовый уплотнитель
3. Поддон
4. Соединительный элемент

Рис. 7

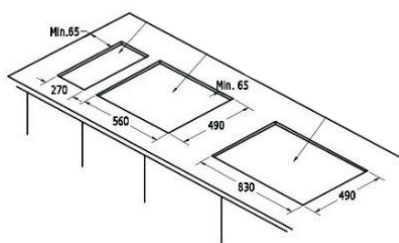
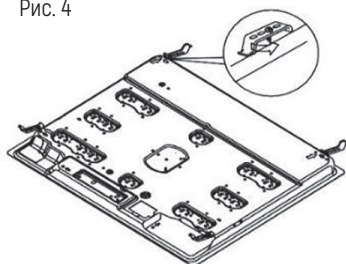
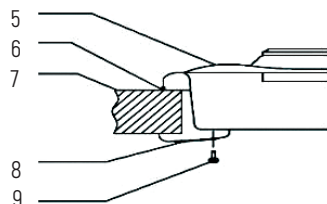


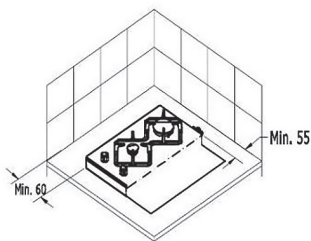
Рис. 4



Установите монтажные ножки, как показано на рисунке.



5. Верхний поддон
6. Силиконовый уплотнитель
7. Поверхность столешницы
8. Соединительные зажимы
9. Болт



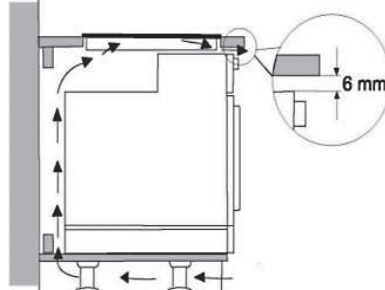
Варочная поверхность имеет специальный уплотнитель, который предотвращает протекание жидкостей через отверстия в шкаф. Чтобы установить этот уплотнитель, наклейте его, как описано на рисунке выше. Переверните варочную поверхность, снимите защитную ленту с резиновой прокладки и наклейте ее на плиту, оба конца прокладки должны быть точно совмещены. Установите монтажные пластины с помощью болтов, как показано на рисунке 5. Затем вставьте варочную поверхность в отверстие в столешнице.

Для размещения вашей варочной поверхности на Рис. 7 указаны размеры для срезания столешницы. Поместите варочную поверхность, которую вы предварительно подготовили, в вырезанное отверстие в столешнице. Если вы будете использовать плиту на встроенном духовом шкафу, соблюдайте требования, касающиеся циркуляции воздуха между духовкой и плитой, указанные на рисунках 8 и 9.

Рис. 8



Рис. 9



После удаления защитной пленки с iNox поверхности можете приступить к использованию плиты.

2.3 Электрическое соединение

⚡ Прибор обязательно должен использоваться с заземленной линией!

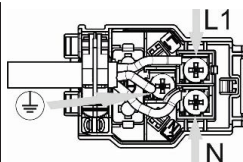
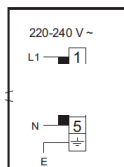
Производитель не будет нести ответственность за любые повреждения, которые могут возникнуть при использовании прибора без заземления, выполненного в соответствии с требованиями.

⚠ Опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или пожара из-за установок, выполненных некомпетентными людьми! Подключение прибора к электросети может быть выполнено только уполномоченным лицом, и гарантия на прибор вступает в силу только после правильной установки.

⚠ Опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или пожара из-за повреждения кабеля питания! Кабель питания не должен быть раздавлен, защемлен или контактировать с горячими частями прибора. В случае повреждения электропроводки, устранение неполадки должно быть выполнено квалифицированным электриком.

⇒ Данные о электропитании сети должны соответствовать данным, указанным на типовой этикетке прибора. Типовую этикетку можно увидеть на задней стороне прибора или под прибором.

⇒ Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потребляемую электроэнергию.



Опасность поражения электрическим током! Перед началом любых работ по электромонтажу отключите прибор от источника питания.

2.4 Газовое соединение

⇒ Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами.

⇒ Перед установкой проверьте, соответствуют ли условия местного распределения (тип газа и давление газа) настройкам прибора.

2.4.1 LPG-соединение

⇒ Убедитесь, что газовый шланг и газовый колпак, которые вы будете использовать в своей варочной поверхности, безопасны и надежны. Наденьте газовый шланг на насадку для шланга в задней части варочной поверхности и затяните его с помощью зажима из листового металла и отвертки. (Рисунок 10) Убедитесь, что он плотно зажат.

⇒ Длина газового шланга не должна превышать 1500 мм.

⇒ Давление клапана, который будет использоваться для LPG, должно быть 300 мм с.с., и этот клапан должен быть сертифицирован.

⚠ Шланг, через который будет поступать газ, не должен проходить через горячую часть задней поверхности прибора. Температура газового шланга не должна превышать 90°C (градусов).

Перед использованием убедитесь, что система не пропускает газ.

1. G1/2 Ниппель (муфта)
2. Силиконовый уплотнитель
3. G1/2 Впускное отверстие шланга (отверстие для впуска газа)
4. Металлический зажим
5. Газовый шланг (внутренний диаметр 8мм)

Рис. 10



2.4.2 NG (природный газ) соединение

1. G1/2 Ниппель
2. Силиконовый уплотнитель
3. G1/2 NG шланг (шланг для природного газа, соответствующий стандарту EN14800)

⇒ Если ваше устройство отрегулировано на использование природного газа, подключите его к монтажной компании, связанной с соответствующей компанией по распределению природного газа. Соединение природного газа вашего устройства составляет 1/2 "

⇒ Если вы хотите преобразовать свое устройство из LPG на природный газ или из природного газа в LPG, обратитесь в ближайшую сервисную службу и выполните необходимые настройки по преобразованию газа.

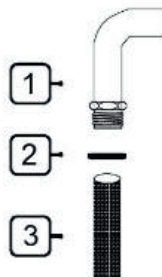


Рис. 11

2.5 Проверка на наличие утечки

⇒ Откройте колпак или клапан природного газа и проверьте, нет ли утечки газа, нанеся мыльную воду с обильным количеством пены на выполненное соединение, и проверьте есть ли утечка газа или нет.

 Ни в коем случае не проверяйте пламенем.

2.6. Последняя проверка

1. Вставьте шнур питания в розетку и активируйте предохранитель устройства.
2. Проверьте функции.

2.6.1 Преобразования LPG-ПГ /ПГ-LPG

Поднимите крышку конфорки и конфорку, как показано на рисунке 12.

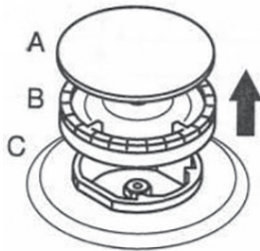
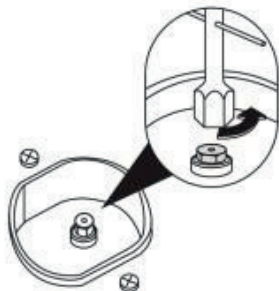


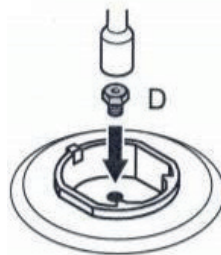
Рис.12

Рис.12.1



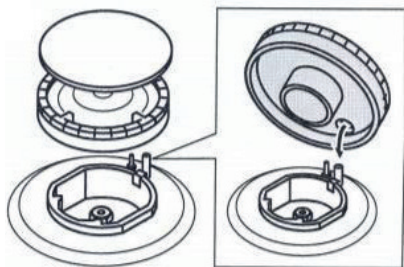
Открутите инжектор при помощи торцевой отвертки 7 мм, как показана на Рисунке 12.1.

Рис.12.2



Установите инжектор (D), на который вы хотите преобразовать прибор, как показана на Рисунке 12.2. (См. таблицу 1)

Рис.12.3



Установите конфорку на место, как показано на Рисунке 12.3.

Рис.12.4



После завершения преобразования, по порядку зажигайте конфорки и, открутив кнопку, находящуюся на панели управления, путем затягивания или ослабления винта на газовом клапане (12.4 кран) или внутри штока клапана, отрегулируете длину пламени конфорки.

Утилизация прибора

Утилизация упаковки

⇒ Упаковочные материалы представлять собой опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

⇒ Это изделие изготовлено из материалов, которые могут быть переработаны и использованы повторно. Поэтому утилизируйте его в соответствии с инструкциями по утилизации. Не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами.

Перевозка в будущем

⇒ Сохраните оригинальную коробку прибора и перевозите прибор в этой коробке. Следуйте инструкциям, указанным на коробке. Если оригинальная коробка не сохранилась, оберните изделие в воздушно-пузырьковую плёнку или толстым картоном и плотно обмотайте ее клейкой лентой.

⇒ Надежно зафиксируйте насадки и подставки для кастрюль с помощью ленты.

⇒ Не кладите на прибор другие предметы. Прибор должен транспортироваться в вертикальном положении.

⇒ Проверьте внешний вид прибора на наличие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки.

Утилизация старого прибора

⇒ Утилизируйте старый прибор таким образом, чтобы не наносить вред окружающей среде.

⇒ На этом приборе есть значок (WEEE), который указывает, что отходы электрического и электронного оборудования должны собираться отдельно. Это означает, что это оборудование необходимо утилизировать в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/EC о переработке или разборке электроприборов на детали для минимизации воздействия на окружающую среду. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с местными и региональными органами власти.

⇒ Электронные приборы, которые не подвергаются контролируемому сбору отходов, из-за содержащихся в их составе вредных веществ представляют потенциальную угрозу как для окружающей среды, так и для здоровья человека.

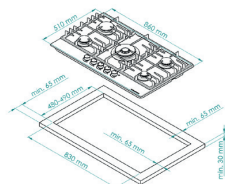
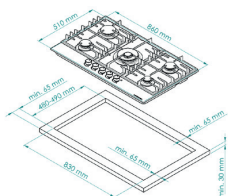
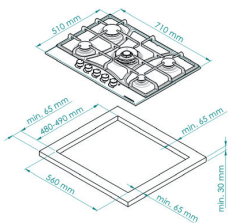
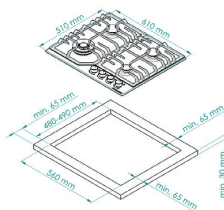
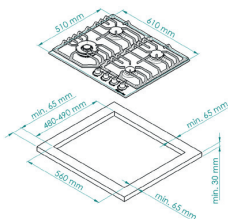
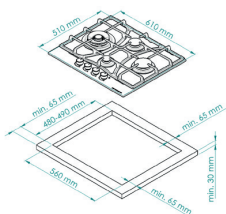
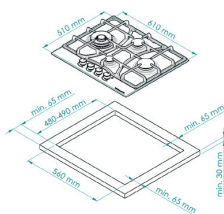
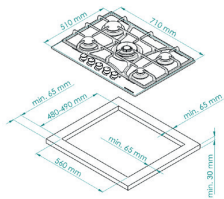
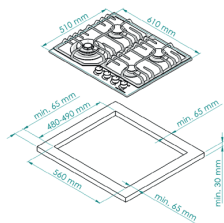
⇒ Вы можете проконсультироваться со своим дилером или центром по сбору отходов муниципального управления о том, как утилизировать этот прибор.

⇒ Перед тем, как утилизировать прибор, стрелите сетевую вилку и сломайте фиксатор крышки, если таковой имеется, чтобы не подвергать детей опасности.

3. О ПРИБОРЕ:

3.1 Общий внешний вид

1. Маленькая конфорка
2. Маленькая конфорка
3. Средняя конфорка
4. Средняя конфорка
5. Конфорка «рыба»
6. Большая конфорка
7. Большая конфорка
8. Конфорка Wok / Мини wok
9. Конфорка Wok / Мини wok
10. Конфорка Wok / Мини wok
11. Кнопка маленькой конфорки № 1
12. Кнопка маленькой конфорки № 2
13. Кнопка средней конфорки № 3
14. Кнопка средней конфорки № 4
15. Кнопка конфорки «рыба» № 5
16. Кнопка большой конфорки № 6
17. Кнопка большой конфорки № 7
18. Кнопка конфорки Wok / Мини wok № 8
19. Кнопка конфорки Wok / Мини wok № 9
20. Кнопка конфорки Wok / Мини wok № 10
21. Решетка
22. Верхний поддон варочной поверхности



3.2. Показатели потребления

Таблица 1 Показатели Потребления (Конфорки Remay)

	LPG G30 - 30 мбар			NG G20 - 20 мбар			LPGG 30 - 50 мбар			NGG25.3 - 25 м бар		
	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (г/ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (м ³ /ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (г/ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (м ³ /ч)
Маленькая конфорка	Ø0,50	1,00	73	Ø0,70	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Средняя конфорка	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Большая конфорка	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Wok Конфорка (Defendil)	Ø0,98	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,362	Ø0,98	4,70	342	Ø1,40	3,80	0,421

Таблица 1.1 Показатели потребления (Конфорки Sabaf)

	LPG G30 - 30 мбар			NG G20 - 20 мбар			LPGG 30 - 50 мбар			NGG25.3 - 25 м бар		
	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (г/ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (м ³ /ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (г/ч)	Инжектор (мм)	Мощность (кВт)	Потребление (м ³ /ч)
Маленькая конфорка	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Средняя конфорка	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø0,97	2,00	0,221
Большая конфорка	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,16	2,90	0,321
Конфорка «рыба»	Ø0,68	1,80	131	Ø0,94	1,80	0,171	Ø0,59	1,80	131	Ø0,98	1,80	0,199
Мини Wok	Ø0,82	2,50	182	Ø1,15	2,50	0,238	Ø0,73	2,50	182	Ø1,15	2,30	0,255
Wok конфорка (3,8 кВт)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362	Ø0,78	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,421
Wok конфорка (4,2 кВт)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,50	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465



Компания для улучшения качества изделия может изменить технические характеристики без предварительного уведомления.



Изображения в руководстве являются схематичными и могут не соответствовать вашему изделию.



Значения, указанные в маркировках на изделии или других печатных документах, поставляемых вместе с изделием, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с соответствующими стандартами. Эти значения могут варьировать в зависимости от условий окружающей среды и использования изделия.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

4.1 Первое использование

Снимите защитную пленку с inox поверхности и начните использовать прибор.

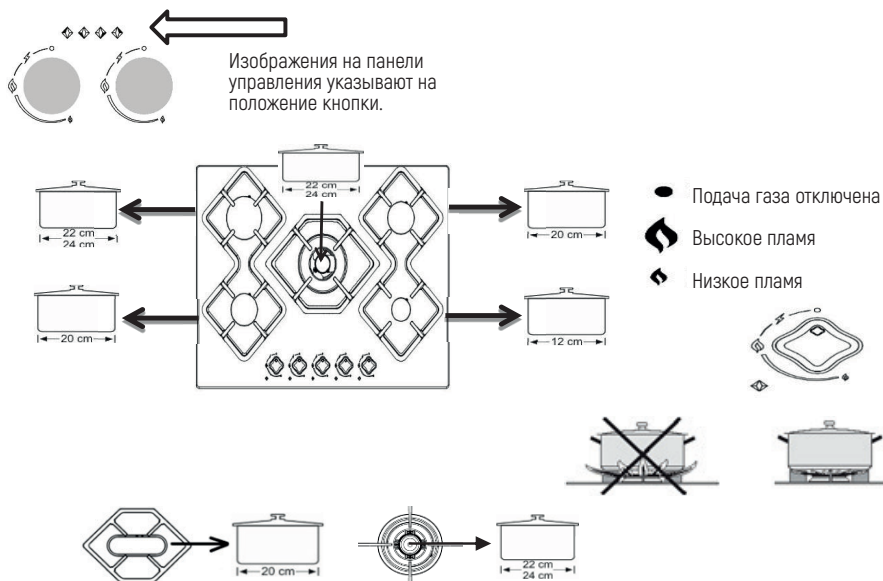
4.2 Первая очистка

Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной салфеткой или губкой и высушите сухой тканью перед использованием.

4.3 Описание использования газовой варочной поверхности:

1. Нажав на кнопку газовой варочной поверхности, поверните её в направлении против часовой стрелки, и приведите её в положение высокого пламени.
2. Зажгите зажигалку в соответствии с характеристиками вашего прибора.
3. Отрегулируйте на желаемое положение пламени.
4. Чтобы выключить конфорку после завершения готовки, поверните кнопку конфорки по часовой стрелке до верхней точки.



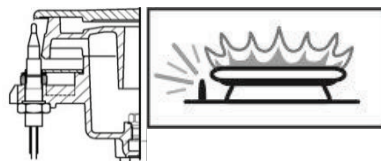
Размер емкости и размер газового пламени должны быть соответствующими.

Газовое пламя необходимо отрегулировать таким образом, чтобы оно не выходило за дно кастрюли.

Установить кастрюлю в центр подставки для посуды.

4.4 Предохранительное устройство для перекрытия газа

Тепловой аппарат активирует предохранительный механизм и, при переливании жидкости через края, немедленно отключает подачу газа в случае, если верхние конфорки потухли.



- 1: Нажав на кнопку газовой варочной поверхности, поверните её в направлении против часовой стрелки, и приведите её в положение высокого пламени.
- 2: Зажгите зажигалку в соответствии с характеристиками вашего прибора.
- 3: После того, как конфорка загорелась, удерживайте кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировалось предохранительное устройство.
- 4: Если после нажатия и отпускания кнопки конфорка не загорелась, повторите ту же операцию, нажав и удерживая кнопку в течение 15 секунд.
- 5: Отрегулируйте на желаемое положение пламени.
- 6: Чтобы выключить конфорку после завершения готовки, поверните кнопку конфорки по часовой стрелке до верхней точки

5. УХОД И ОЧИСТКА

5.1 Общая информация

Если регулярно очищать плиту, увеличивается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.

Риск поражения электрическим током!

Отключите прибор от электросети перед выполнением процедур ухода и чистки, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Горячие поверхности могут привести к ожогам!

⇒ Прибор должен быть тщательно очищен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи легко очищаются с поверхности, и они не сгорают, когда прибор снова используется позже.

⇒ Для очистки прибора не требуется специальное чистящее средство. Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки и вытрите насухо сухой тканью.

⇒ Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали или inox. Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не абразивного средства) моющего средства, протирая в одном направлении.

⇒ Убедитесь в том, что вы полностью вытерли всю оставшуюся жидкость после очистки и очистили все пятна и остатки еды, которые были разбрызганы во время приготовления.

⇒ Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали или inox. Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не абразивного средства) моющего средства, протирая в одном направлении.

⇒ Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы или острые предметы во время чистки.

⇒ Не используйте парочистители для очистки варочной поверхности.

5.2 Очистка панели управления

⇒ Очистите панель управления и кнопки управления влажной тканью и вытрите насухо сухой тканью.

⚠ Панель управления может быть повреждена! Не снимайте кнопку управления для очистки панели управления.



5.3 Очистка варочной поверхности

⇒ Для очистки варочной поверхности не требуется специальное средство для плиты или другое чистящее средство. Рекомендуется протирать плиту влажной тканью, пока она еще теплая..

6. СОВЕТЫ ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ

Прибор не работает.

⇒ Возможно вилка прибора не подключена к (заземленной) розетке. Убедитесь, что вилка подключена к розетке.

⇒ Предохранитель неисправен или выбило. Проверьте предохранитель в коробке предохранителей. Если предохранитель выбило, включите его снова.

Конфорка загорается, но не горит.

⇒ Мог закончиться газ.

⇒ Клапан баллона или природного газа может быть перекрыт.

⇒ Если в домах с природным газом есть датчик утечки газа, возможно он обнаружил утечку и перекрыл подачу газа.

⇒ Возможно засорился инжектор.

Слабое пламя.

- ⇒ Возможно закончился баллон
- ⇒ Возможно засорился инжектор.

Слышны металлические звуки, когда прибор нагревается и охлаждается.

⇒ Металлические детали при нагревании могут расширяться и издавать шум. Это не является причиной неисправности.

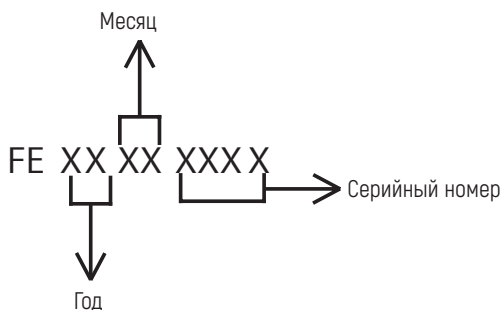
 **Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно**

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Газовые 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

Завод - изготовитель:

Мамур Технолоджи Системлери Сан.А.С.
Селимпаса Мах.5008 Сок No:11 Силиври/Истанбул, Турция

Импортер:

ООО «Эм-Джи Русланд»,
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 «Monsher» 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 «Monsher» 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 изделии, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на из-

делие 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:

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 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.

6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных 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. Образования 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.

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 «Monsher» указана на сайте изготовителя : www.monsherrus.ru

Monsher

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher. Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим, 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 Monsher 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 Monsher:

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 Monsher Вы можете найти на официальном сайте www.monsherrus.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

Monsher

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 Monsher было в технически исправном состоянии

Monsher

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств Monsher 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: Monsher настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретенного Товара специалистам Авторизованного сервисного центра. При подключении изделия через АСЦ, 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 некачественным 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.

Monsher

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



—
Bedienungsanweisung

—
User manual

—
Руководство пользователя



ВНИМАНИЕ!

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

Monsher