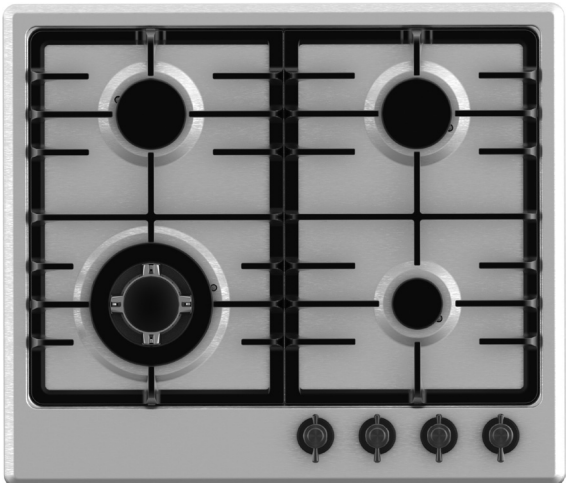
Инструкция по эксплуатации

User manual

Газовая варочная панель

Gas cooktop



MHGR 61 C

Monsher

PREFACE

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

CONTENTS

Safety Warning

Safety Instructions....3
Installation....5
Child and People Safety....6
During Use....7
Cleaning and Service....10
Environmental Information....10

Instructions for use and maintenance

Description of the appliance....11
How to Use the appliance....12
Safety and Energy saving advice....14
Cleaning and Maintenance....15

Technical instructions

Using instructions....18
Positioning....19
Installing the appliance....21
Gas Connection....22
Gas Specifition....23
Electrical Connection....23
Gas adjustment....23
Trouble shooting....25

SAFETY INSTRUCTIONS

☑ Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.

☑ This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person,ensure the booklet is passed on to the new user.

☑ The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

☑ The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.

☑ Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

	**Danger/Warning**	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.

	**Caution**	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

☑ **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**

	Caution		No Access
	No Fire Tool		Must Do

DANGER

☑ **If gas seems to leak,take the actions as follow:**

– Do not turn on the light.

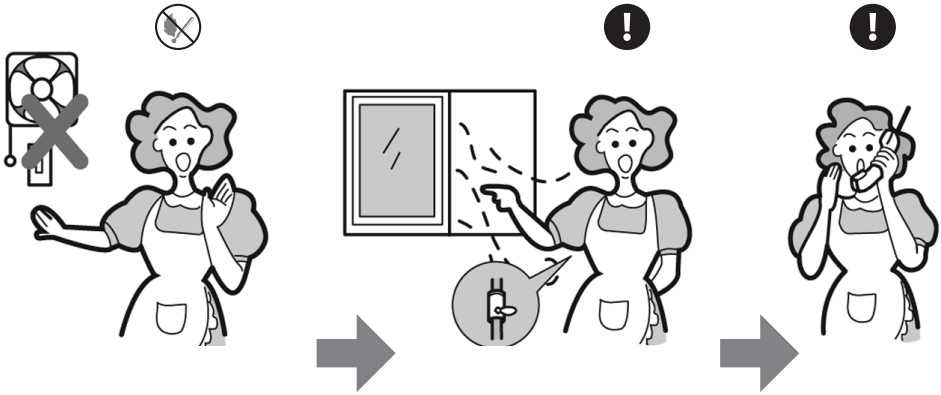
– Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.

– Do not use a telephone.

1 Stop using the product and close the middle valve.

2 Open the window to ventilate.

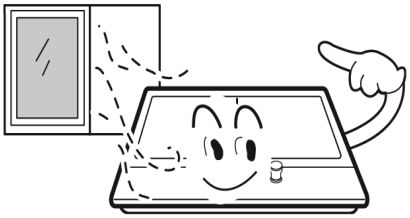
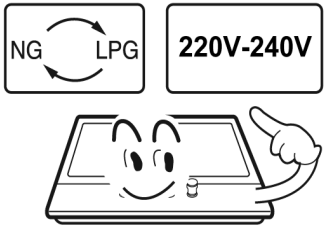
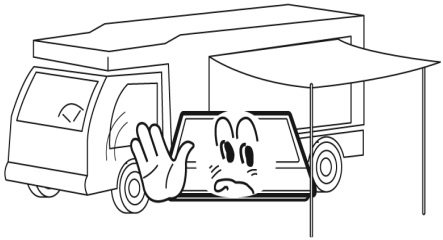
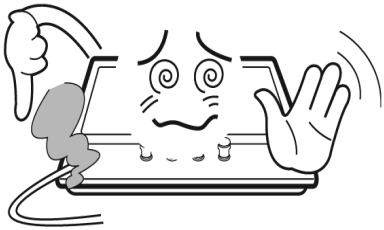
3 Contact our service centre by using a phone outside.



* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

INSTALLATION

WARNING

This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space. 	Prior to installation,ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate. 
Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater. 	The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance. 

CAUTION

☑ This appliance should be installed by a qualified technician or installer.

☑ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.

☑ Remove all packaging before using the appliance.

☑ After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.

☑ The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85° C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.

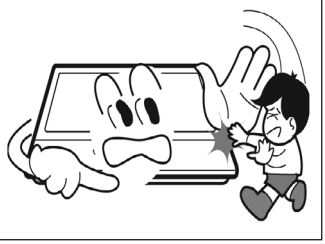
☑ In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

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

☑ Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CHILD AND PEOPLE SAFETY

⚠ WARNING

☑ Do not allow children to play near or with the appliance. The appliance gets hot when it is in use. ☑ Children should be kept away until it has cooled.	

CAUTION

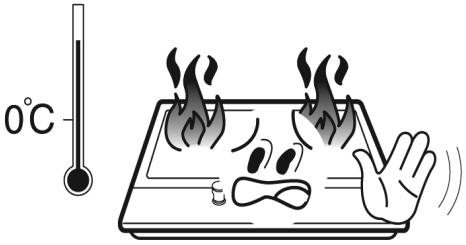
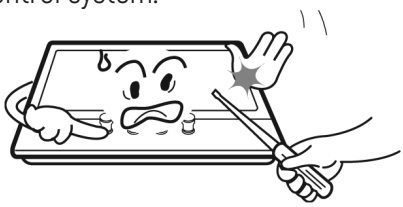
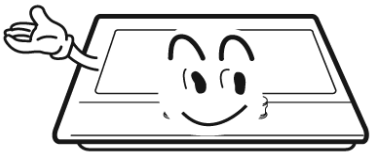
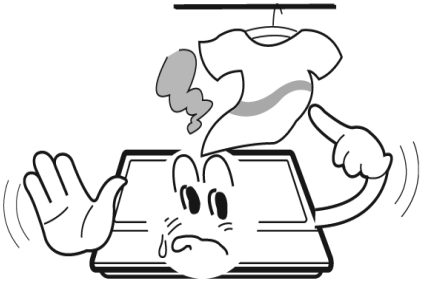
☑ This appliance is designed to be operated by adults.

☑ Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.

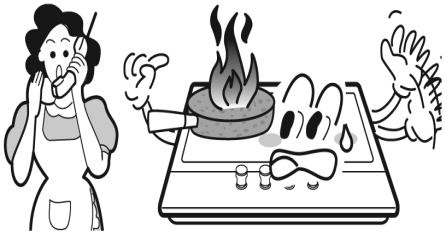
☑ This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safety without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safety.

DURING USE

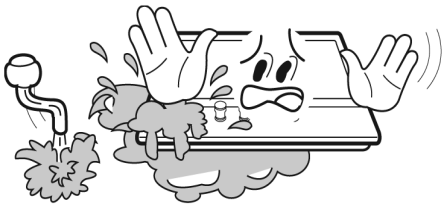
WARNING

Only use the appliance for preparing food. 	Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system. 
The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). 	Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the fames and catch fire. 

Never leave the appliance unattended when cooking.



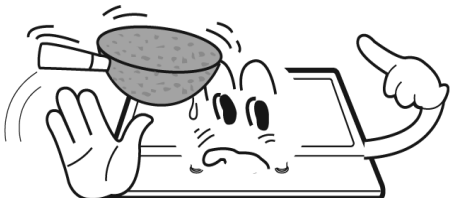
Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



Do not use or store fammable materials in the storage drawer near this appliance.



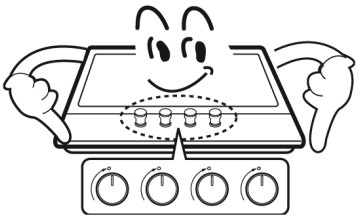
Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored aboye or below the appliance.



Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operaiton.



Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



⚠ CAUTION

☑ This appliance is intended for domestic cooking only.|t is not designed for commercial or industrial purposes.

☑ Prolonged intensive use ofthe appliance may call for additional ventilation,for example opening ofa window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.

☑ Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.

☑ Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.

☑ Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.

☑ Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.

☑ Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.

☑ When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.

☑ If you have any mechanical parts eg. an artifical heart in your body, consult a doctor before using the appliance.

☑ Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder.Such cloths can catch fre on a hot burner.

☑ When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.

☑ To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.

☑ Always turn burner controls off before removing cookware.

☑ Carefully watch foods being fried at a high flame setting.

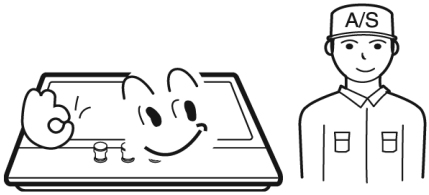
☑ Always heat fat slowly and watch as it heats.

☑ Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and overthe sides of the pan.

☑ Never try to move a pan of hot fat,especia||y a deep fat fryer.Wait until the fat is completely cool.

CLEANING AND SERVICE

WARNING

Never use abrasive or caustic cleaning. 	This appliance should only be repaired agents or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used. 

CAUTION

☑ Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.

☑ You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

☑ After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.

☑ When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting offthe cable.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

☑ This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types ofwastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

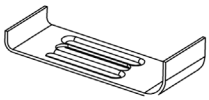
☑ Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government offce, for details of where and how they can take this itemfor environmentally safe recycling.

☑ Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Top Plate	Dimension (W x D x H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	ΣQn
Enamel	590 x 510 x 90	Continuous Ignition Type	G1/2, thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 0.6W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary (1)	8.3 kW

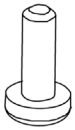
ACCESSORIES:



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



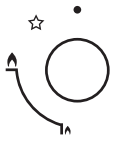
Instruction Manual (1)



Injector (4)

HOW TO USE THE APPLIANCE

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

●	Black circle: gas off	
🔥	Large flame: maximum setting	
🔥	Small flame: minimum setting	

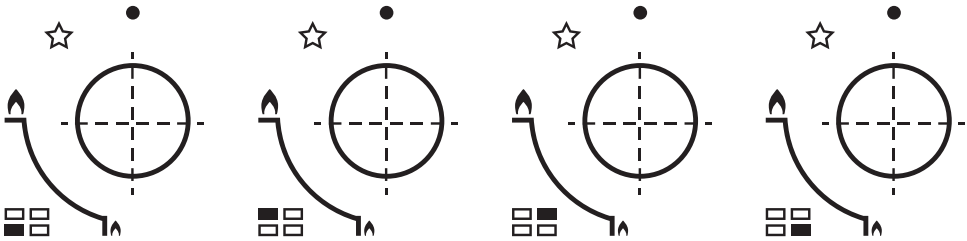
☑ The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.

☑ All operation positions must be selected between the maximum and minimum position. .

☑ The symbol on the control panel,next to the control handle will indicate which burner it operates.

AUTOMATIC IGNITION WITH FLAME FAILURE SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.



Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

TO IGNITE A BURNER:

☑ Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.

☑ If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.

☑ You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

☑ After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position MUST be at a position between the maximum and minimum position.

☑ To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.

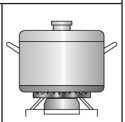
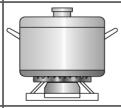
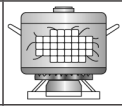
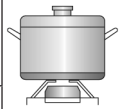
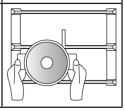
☑ In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

– The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200 mm	240 mm
Semi-Rapid	160 mm	180 mm
Auxiliary	120 mm	160 mm

Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots,saucepans and frying pans with a thick,flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner,as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners,not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls,which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg.flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

- ☑ HIt is not recommended to use roasting pans,frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- ☑ Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.
- ☑ As soon as a liquid starts boiling,turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

CLEANING AND MAINTENANCE

- ☑ Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- ☑ The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- ☑ Clean the appliance regularly preferably after each use.
- ☑ Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a httie washing up liquid.

USABLE	UNUSABLE
 Soft cloth	 Nylon Brush
 Neutral Detergent	 Metal Brush
	 Edible Oil
	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive
	 Thinner/ Benzene

PAN SUPPORT, CONTRA HANDLES

☑ Take off the Pan support.

☑ Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water For smbbon soiling, soak beforehand.

☑ Dry everything with a clean soft cloth.

TOP PLATE

☑ Regularly wipe over the top plate using a soil cloth well wrung-oul in warm water to which a little washing up liquid has been added.

☑ Dry the top plate thoroughly aiier cleaning.

☑ Thoroughly remove saltyfoods or liquids from the hub as soon as possible to avoid the risk of corrosion.

☑ Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time This is normal because of the high temperatures Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

BURNERS

☑ Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.

☑ Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.

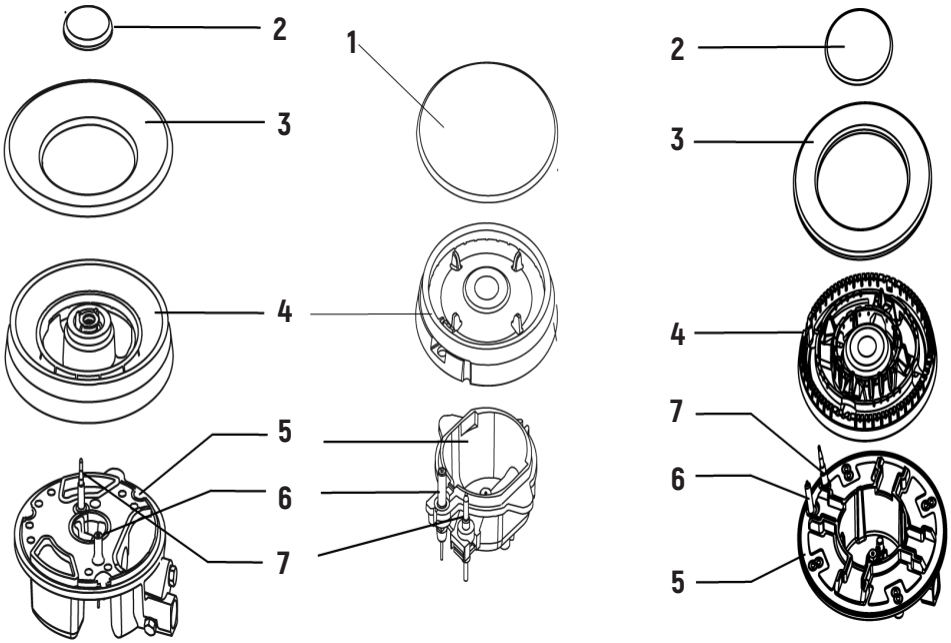
☑ After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.

☑ Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.

☑ Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.

☑ Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

RE-ASSEMBLE THE AUXILIARY, SEMI-RAPID, RAPID AND TRIPLE-CROWN BURNERS AS FOLLOWS:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.The flame spreader must click into place correctly.

2. Position the burner lid (1,2,3) ontothe flame speader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

⚠	**Replace parts in the correct order after cleaning.** **– Do not mix up the top and bottom.** **– The locating pins must fit exactly into the notches.**

USING INSTRUCTIONS

⚠ WARNINGS

☑ **Do not modify this appliance.**

☑ **This appliance must be installed by an authorised technician or installer.**

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

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

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

☑ **Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.**

☑ **All appliances containing any electrical components must be earthed.**

☑ **Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.**

☑ **Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.**

☑ **Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.**

☑ **The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.**

☑ **Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping. If burners shows any abnormalities check the following :**

– Burner lid on correctly

– Flame spreader positioned correctly

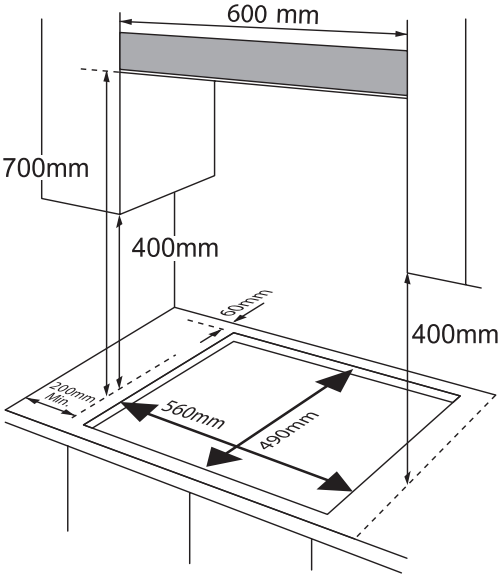
– Burner vertically aligned with injector nipple

☑ **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.**

☑ **The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.**

☑ **Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.**

POSITIONING



Clearances required When fitting the hob With a cooker hood above

This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop,providing the following minium distances are allowed:

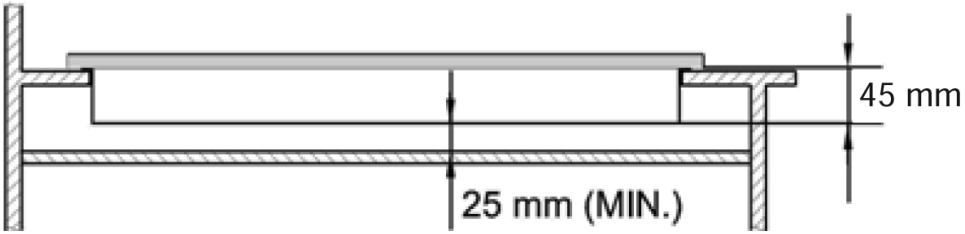
☑ The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.

☑ 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.

☑ 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.

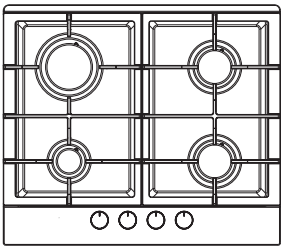
☑ 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.

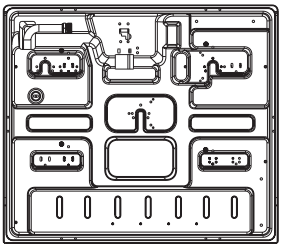
☑ You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



– An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
– Check the dimensions of the oven in the installation manual.
– The cut out size must obey the indication.

INSTALLING THE APPLIANCE





BOTTOM VIEW

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

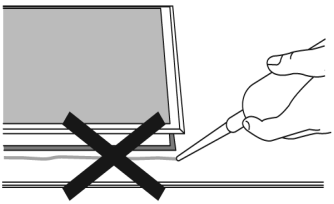
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.

3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

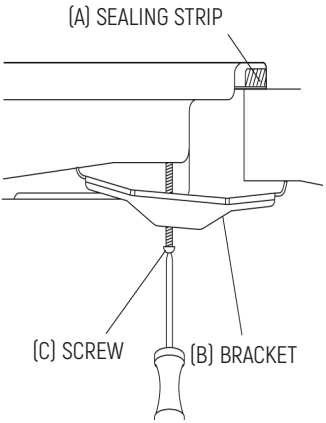
SPONGE

The thickness of the sponge is 3 mm.

The width of the sponge is 10 mm.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.
This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket (B) over the holes that match the size ofthe screwsThere are one set of screw holes in each corner of the hob (H).
Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.

2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.

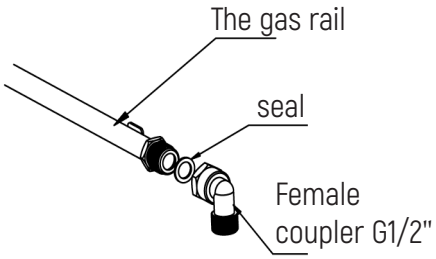
3. On the underneath ofthe hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.
Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

GAS CONNECTION

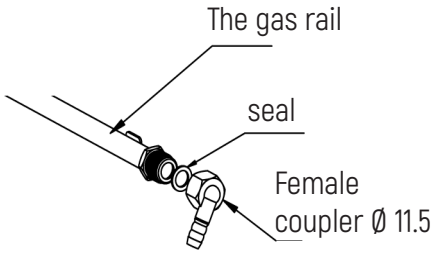
!	☑ **This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.** ☑ **This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.**

GAS SUPPLY REPLACEMENT AND INSTALLATION GUIDELINES:

LPG > NG



NG > LPG



☑ It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations.

☑ It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

☑ In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas category, gas type and destination country (for all models).

GAS SPECIFICATION

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
	3.3 kW (240 g/h)	3.0 kW (218 g/h)	1.75 kW (127 g/h)	1.0 kW (73 g/h)
G30 29mbar	0,99	/	0,66	0,50
G20 20mbar	1,41	/	1,00	0,78

ELECTRICAL CONNECTION

☑ This appliance must be earthed.

☑ This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.

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

– Green/yellow = Earth

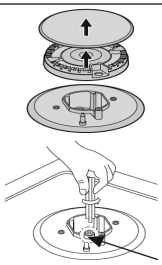
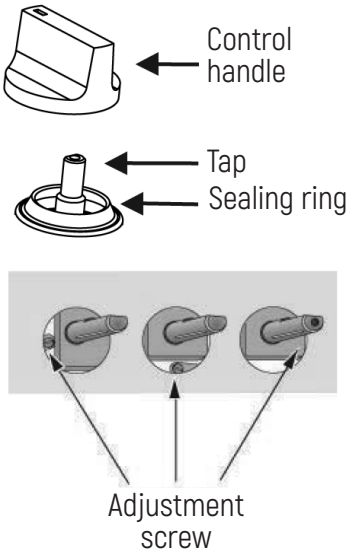
– Blue = Neutral

– Brown = Live

!	**☑ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

GAS ADJUSTMENT

⚠	**☑ Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.** **☑ Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.** **☑ Change the injector of the burners.**

CHANGE THE INJECTOR OF THE BURNERS	
 Injector	Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader. Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.
ADJUSTMENT OF MINIMUM LEVEL OF THE FLAME	
 Control handle Tap Sealing ring Adjustment screw	1. Turn the taps down to minimum. 2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft. 3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3–4 mm. – For butane / propane gas, the adjusting screw must – be tightly screwed in. – Refit the control knob. Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made. 4. Repeat this process for each one of the gas taps.

☑ Do not dismantle the tap shafe: in the event of a malfunction, change the whole tap.

☑ Before placing the burners back on the top lace, make sure that the injector Is not blocked.

☑ A full operational test and a test for possible leakages must be carried Out after gas conversion. (such as soap water or gas detector).

☑ After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

TROUBLE SHOOTING

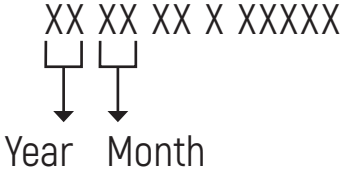
☑ Repairs should be performed by a licensed technician only.Improper repair may result in considerable danger to you and others.

☑ However, some minor problems can be resolved as follows:

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone.
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage.	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside..

If problem is not solved, please contact customer care centre.

DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER



MANUFACTURERS:

Foshan Shunde Midea Washing Appliances Mfg Co.,Ltd
No 20, Gangqian Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, 528311, P.R.China

IMPORTERS:

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

NOTES

ПРЕДИСЛОВИЕ

Благодарим вас за то, что вы приобрели нашу газовую варочную панель.

Перед использованием этого бытового прибора, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию – это позволит обеспечить правильное его использование и предотвратить возникновение опасных ситуаций во время его работы.

Храните данную инструкцию в доступном месте.

Если у вас возникнут какие-либо вопросы в отношении любой информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в центр обслуживания клиентов.

Компания-изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть нанесен людям или имуществу в случае неправильной установки или неправильного использования прибора.

Прибор должен быть сертифицирован для использования в тех странах, которые не указаны непосредственно на приборе.

Компания-изготовитель также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет необходимыми или полезными, а также служащие интересам пользователя, без ухудшения основных характеристик в отношении функциональности и безопасности данного изделия.

Прибор предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Указания по технике безопасности

Указания по технике безопасности....29
Установка....31
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями....32
Во время использования....33
Чистка и обслуживание....37
Информация по охране окружающей среды....37

Указания по эксплуатации и обслуживанию

Описание прибора....38
Порядок использования прибора....38
Рекомендации по безопасности и энергосбережению....40
Чистка и техническое обслуживание....41

Технические указания

Указания по использованию....44
Размещение прибора....45
Установка прибора....47
Подключение к газопроводу....48
Характеристики газа....49
Подключение к сети электропитания....49
Регулировка подачи газа....49
Устранение неисправностей....51

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☑ Перед установкой или использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

☑ Храните данную инструкцию рядом с прибором и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов.

☑ В случае продажи или передачи прибора новому владельцу также передавайте ему и данную инструкцию по эксплуатации.

☑ Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб в случае несоблюдения пользователем указанных мер безопасности.

☑ В данной инструкции применяются указанные ниже знаки, чтобы вы могли лучше понимать возможные причины возникновения опасных ситуаций, заранее принимать меры для предотвращения несчастных случаев, связанных с неправильным использованием прибора, и с большей уверенность и эффективностью пользоваться им.

☑ Внимательно прочитайте приведенную ниже информацию – ее смысл должен быть вам полностью понятен.

⚠	**Опасно / предостережение**	Несоблюдение приведенного рядом с этим знаком указания или требования может привести к серьезным травмам вплоть до летального исхода.
⚠	**Осторожно!**	Несоблюдение приведенного рядом с этим знаком указания или требования может привести к незначительным травмам или повреждению имущества.

☑ **В данной инструкции также используются следующие знаки:**

	Осторожно!		Доступ запрещен.
	Не использовать приборы с открытым пламенем.		Необходимо выполнить

ОПАСНО!

☑ **В случае возникновения подозрения на утечку газа необходимо придерживаться следующего порядка действий:**

– Не включайте свет.

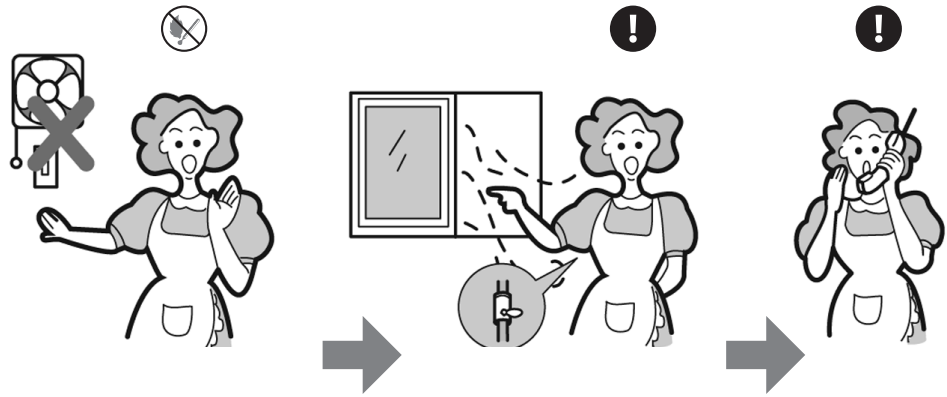
– Не включайте и не выключайте электрические приборы и не прикасайтесь к вилкам, розеткам и другим разъемам.

– Не используйте телефон.

1 Прекратите использовать прибор и перекройте средний вентиль.

2 Откройте окно и проветрите помещение.

3 Свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону, используя его за пределами помещения.

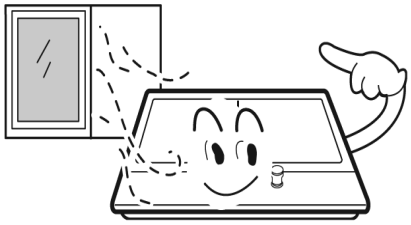


* В состав горючего газа входит меркаптан, благодаря которому вы сможете по запаху узнать о наличии утечки, даже если содержание этого газа в воздухе составляет всего 1/1000 (ощущается запах гнилого чеснока или протухших яиц).

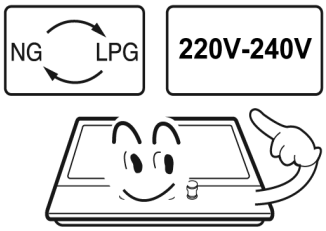
УСТАНОВКА

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

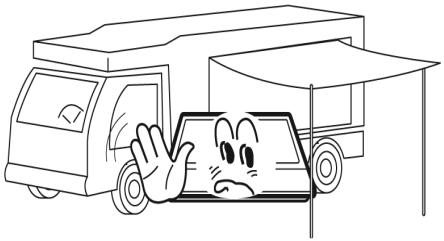
Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и правилами и должен эксплуатироваться только в хорошо вентилируемом помещении.



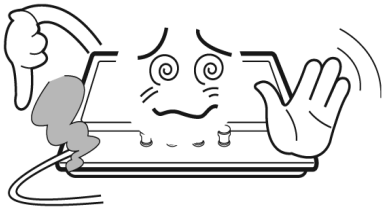
Перед началом выполнения работ по установке прибора убедитесь в том, что характеристики газа и параметры сети электропитания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.



В случае установки на морском судне или в жилом фургоне (автодоме) данный прибор не допускается использовать в качестве обогревателя.



Газовая труба (шланг) и электрический кабель должны быть проложены таким образом, чтобы исключалось их соприкосновение с какими-либо другими деталями или самим прибором.



⚠ ОСТОРОЖНО!

☑ Установка данного прибора должна быть выполнена квалифицированным техническим специалистом или представителем организации, занимающейся установкой данного вида оборудования.

☑ Значения регулируемых параметров данного прибора указаны на информационной наклейке или заводской табличке.

☑ Полностью распакуйте прибор перед использованием.

☑ После распаковки убедитесь в отсутствии повреждений прибора и его соединительного шнура. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к поставщику и согласуйте с ним возможность установки прибора.

☑ Расположенные рядом предметы кухонного гарнитура и все материалы, применяемые при установке, должны быть рассчитаны на использование при температуре, не менее чем на 85° С превышающей температуру в помещении, в котором эксплуатируется прибор.

☑ В случае, если пламя конфорки случайно погаснет, выключите ее ручкой управления. Повторный розжиг допускается проводить не менее чем через одну минуту.

☑ В процессе эксплуатации газового кухонного прибора в помещение, в котором он установлен, выделяется тепло и влага. По этой причине необходимо обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения: оставить открытыми вентиляционные отверстия или установить устройство механической вентиляции (например, вытяжку).

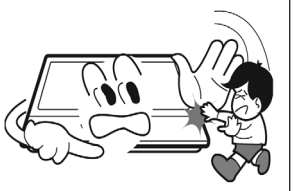
☑ Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, что, например, может быть реализовано путем открытия окна или увеличения мощности системы механической вентиляции (в тех случаях, когда это возможно).

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

☑ Не разрешайте детям играть с прибором или рядом с ним. Во время работы прибор нагревается до высокой температуры.

☑ Не разрешайте детям подходить к прибору до тех пор, пока он не остынет.



⚠ ОСТОРОЖНО!

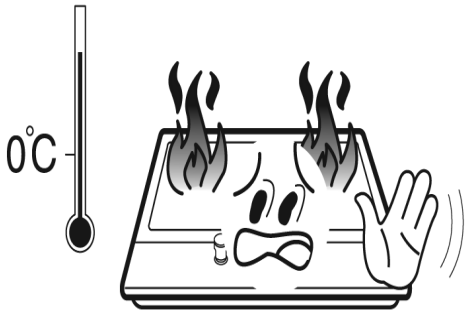
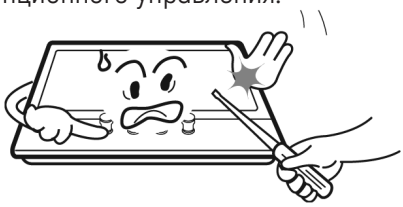
☑ Данный прибор предназначен для использования взрослыми.

☑ Снимая сковороды или кастрюли с рабочей поверхности прибора, дети могут нанести себе травмы.

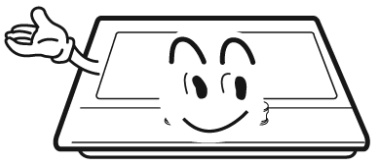
☑ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний для безопасного использования прибора, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или действуют в полном соответствии с его указаниями.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Используйте прибор только для приготовления пищи. 	Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора. Газовая варочная панель не предназначена для работы под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления. 

В процессе эксплуатации газового кухонного прибора в помещение, в котором он установлен, выделяется тепло и влага. По этой причине необходимо обеспечить эффективную вентиляцию кухонного помещения: оставить открытыми вентиляционные отверстия или установить устройство механической вентиляции (например, вытяжку).



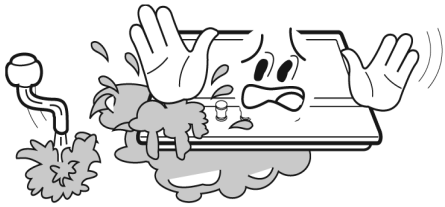
Перед использованием прибора не надевайте одежду со свободно свисающими деталями, а также не применяйте в непосредственной близости кухонные полотенца и другие подобные предметы обихода, поскольку края таких вещей могут соприкоснуться с пламенем и загореться.



Во время приготовления пищи не оставляйте работающий прибор без присмотра.



Не используйте прибор, если на его поверхность попала вода. Не прикасайтесь к прибору влажными руками.



Во время работы прибора конфорки и расположенные вокруг них зоны варочной поверхности нагреваются до высокой температуры, поэтому необходимо применять соответствующие меры предосторожности.



Не допускается использовать посуду с неустойчивым или деформированным дном, поскольку она может наклониться или опрокинуться и разбрызгать кипящую жидкость и, следовательно, привести к несчастному случаю.



Не используйте и не храните предметы из легковоспламеняющихся материалов в ящике рядом с прибором.



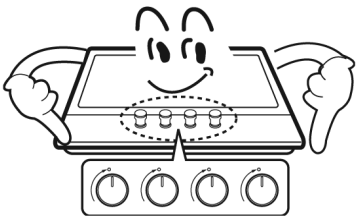
Не допускается хранить над или под прибором скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозольные баллоны, поскольку они могут подвергаться нагреву.



Не распыляйте аэрозоли рядом с горящими конфорками.



Если прибор не используется, все ручки регуляторов должны находиться в положении «0».



⚠ ОСТОРОЖНО!

☑ Данный прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях, т.е. он не был спроектирован для коммерческого или промышленного использования.

☑ Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, что может быть реализовано, например, путем открытия окна или увеличения мощности системы механической вентиляции (в тех случаях, когда это возможно).

☑ Если вам необходимо переставить в другое место горячую кастрюлю и сковороду, обязательно используйте термостойкие прихватки или перчатки.

☑ При перемещении кухонной посуды не допускайте того, чтобы прихватки находились вблизи открытого пламени.

☑ Следите за тем, чтобы прихватки или перчатки не были влажными или мокрыми, так как это может привести к более быстрому нагреву материала и опасности возникновения ожога.

☑ Розжиг конфорки производите только после того, как вы поместили на нее кастрюлю или сковороду. Не допускается нагревать пустую кастрюлю или сковороду.

☑ Не используйте для приготовления пищи на приборе пластиковую посуду или посуду из алюминиевой фольги.

☑ При использовании электрических приборов рядом с газовой варочной панелью, следите за тем, чтобы их кабели не соприкасались с рабочей поверхностью данного кухонного прибора.

☑ Если в ваше тело имплантированы какие-либо медицинские устройства, например, искусственное сердце, то перед использованием данного прибора вам следует проконсультироваться с врачом.

☑ Не используйте кухонные полотенца и другие подобные вещи вместо прихватки. Материалы, из которых они изготовлены, могут легко загореться при соприкосновении с горящей конфоркой.

☑ Перед использованием стеклянной посуды обязательно проверяйте, что она подходит для приготовления пищи на варочной панели. Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина, обязательно отключите прибор, поскольку в противном случае возможно поражение электрическим током.

☑ Чтобы свести к минимуму опасность ожогов, возгорания воспламеняющихся материалов или разбрызгивания горячей жидкости, всегда размещайте кухонную посуду таким образом, чтобы ручки были повернуты в сторону или к центру рабочей поверхности, т.е. не располагались над соседними конфорками.

☑ Перед тем как снять кухонную посуду с варочной панели, обязательно возвращайте ручку управления конфоркой в положение ОТКЛ.

☑ Внимательно следите за процессом жарки пищи на большом огне.

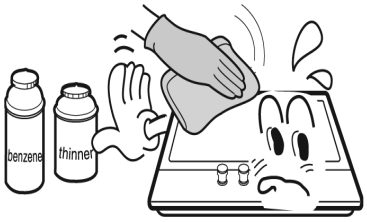
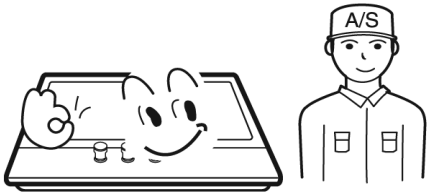
☑ Жир следует разогревать медленно, непрерывно контролируя процесс нагрева.

☑ Предназначенная для жарки еда должна быть по возможности сухой. Наличие инея на замороженных продуктах или влаги на свежих может приводить к кипению горячего жира и разбрызгиванию его через края посуды.

☑ Не передвигайте посуду с горячим жиром, в особенности при приготовлении во фритюре. Сначала дождитесь, пока жир полностью остынет.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не используйте абразивные и агрессивные (едкие) чистящие средства. 	Техническое обслуживание или ремонт данного прибора должны проводить только специалисты официального сервисного центра и только с использованием оригинальных запасных частей. 

⚠ ОСТОРОЖНО!

☑ Перед проведение чистки данный прибор необходимо отключить от сети электропитания и дождаться его остывания.

☑ Не допускается очищать данный прибор с помощью пароструйного или другого оборудования для чистки под давлением.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

☑ После завершения работ по установке упаковку следует утилизировать с учетом требований безопасности и охраны окружающей среды.

☑ При утилизации старого прибора, сделайте его непригодным к использованию, отрезав кабель питания.

Порядок утилизации данного изделия (отходы электрического и электронного оборудования)

☑ Наличие этого знака на изделии или в соответствующей сопроводительной документации означает, что по окончании срока службы данное изделие не допускается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения нанесения ущерба окружающей среде или здоровью человека утилизация отходов этого типа должна производиться отдельно от других видов отходов и

ответственно они должны перерабатываться с использованием методов, обеспечивающих рациональное повторное использование ресурсов и материалов.

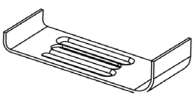
☑ За информацией о том, куда и каким образом может быть передано данное изделие для экологически безопасной повторной переработки, обычные пользователи должны обращаться либо к розничному продавцу, у которого они приобрели данное изделие, либо в местное муниципальное учреждение.

☑ Коммерческие пользователи должны обращаться к своему поставщику в соответствии с условиями, указанным в контакте на приобретение оборудования. Данное изделие не допускается утилизировать вместе с другими отходами от коммерческой деятельности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Рабочая поверхность	Размеры (Ш x Г x В)	Устройство поджига	Подключение к газопроводу	Параметры электропитания	Тип конфорок	ΣQn
Эмаль	590 x 510 x 90	Непрерывного розжига	G1/2, резьбовой	220–240 В перем. тока, 50–60 Гц, 0,6 Вт	Трехконтурная (1), полубыстрая (2), вспомогательная (1)	8,3 кВт

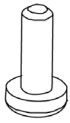
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:



Кронштейн (4)



Уплотнитель (4)



Винт (4)



Руководство по эксплуатации (1)

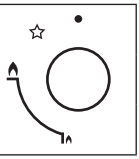


Сопло (инжектор) (4)

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

На панели управления рядом с каждой ручкой управления нанесены следующие символы:

●	Черный кружок: подача газа перекрыта
🔥	Большое пламя: максимальная настройка
🔥	Малое пламя: минимальная настройка



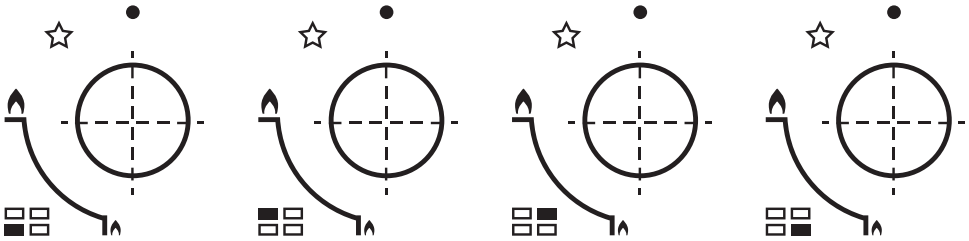
☑ Для перевода в положение минимальной настройки ручку управления необходимо повернуть против часовой стрелки до упора.

☑ Рабочий уровень должен выбираться в диапазоне между минимальной и максимальной настройкой.

☑ Символ на панели управления, расположенный рядом с ручкой управления, указывает на то, какой из конфорок осуществляется управление этой ручкой.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ С СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ НАЛИЧИЯ ПЛАМЕНИ (ГАЗ-КОНТРОЛЬ)

Каждая конфорка прибора оснащена устройством контроля наличия пламени (газ-контроль), которое останавливает подачу газа к головке горелки в случае исчезновения пламени.



Автоматический розжиг с системой контроля наличия пламени (газ-контроль)

Каждая конфорка прибора оснащена устройством контроля наличия пламени (газ-контроль), которое останавливает подачу газа к головке горелки в случае исчезновения пламени.

ЧТОБЫ ЗАЖЕЧЬ КОНФОРКУ:

☑ Нажмите на ручку управления конфоркой, которую вы хотите зажечь, и затем поверните ее против часовой стрелки, установив в положение максимальной настройки.

☑ Если вы удерживаете ручку управления нажатой, работает система автоматического розжига горелки.

☑ После появления пламени на конфорке вам необходимо удерживать ручку управления нажатой в течение 15 секунд. Если через 15 секунд конфорка не воспламеняется, прекратите использовать прибор. Подождите не менее одной минуты и затем попытайтесь снова произвести розжиг конфорки.

☑ По окончании указанного 15-секундного интервала отрегулируйте пламя, вращая ручку управления против часовой стрелки до тех пор, пока пламя не установится на необходимом вам уровне. Рабочий уровень должен выбираться в диапазоне между максимальной и минимальной настройкой.

☑ Чтобы выключить конфорку, поверните ручку управления по часовой стрелке до упора в положение «подача газа отключена».

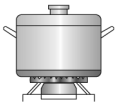
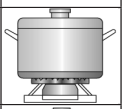
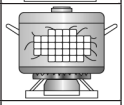
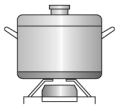
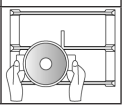
☑ В случае аварийного отключения сетевого питания конфорки можно разжечь с помощью спичек.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

– Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки:

КОНФОРКИ	ПОСУДА	
	мин.	макс.
Трехконтурная	200 мм	240 мм
Полубыстрая	160 мм	180 мм
Вспомогательная	120 мм	160 мм

Не используйте кухонную посуду, которая из-за большого размера выходит за пределы варочной поверхности.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ		ДОПУСКАЕТСЯ	
	Не помещайте кухонную посуду малого диаметра на большие конфорки. Пламя не должно достигать стенок посуды.	Всегда используйте кухонную посуду, соответствующую данной конфорке, это позволит предотвратить излишний расход газа и изменение ее цвета.	
	Старайтесь не готовить без крышки или с полуоткрытой крышкой – это приводит к излишнему расходу энергии.	Накрывайте кухонную посуду крышкой.	
	Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.	Используйте только кастрюли, сковороды и другую посуду, имеющую толстое плоское дно.	
	Не помещайте кухонную посуду таким образом, чтобы конфорка располагалась с края, поскольку это может привести к ее переворачиванию.	Всегда ставьте посуду по центру газовой конфорки, не сдвигая вбок.	
	Не используйте кухонную посуду большого диаметра на конфорках, расположенных рядом с ручками управления, поскольку из-за очень близкого расположения к ним в этой зоне может повыситься температура и привести к их повреждению.		
	Не ставьте кухонную посуду непосредственно на верхнюю часть конфорки.	Размещайте кухонную посуду на специальной подставке.	
	Не помещайте рассекатель пламени или асбестовую ткань между посудой и подставкой для посуды, так как это может привести к серьезному повреждению бытового прибора.		
	Не располагайте чрезмерно тяжелые предметы на поверхности варочной панели и не допускайте нанесения по ней ударов.	Осторожно снимайте кухонную посуду с конфорки.	

- ☑ **Не рекомендуется использовать сотейники, сковороды или гриль-камни, которые требуют одновременного нагрева на нескольких конфорках, так как выделяемое тепло может привести к повреждению прибора.**
- ☑ **Не прикасайтесь к рабочей поверхности и подставке (решетке) для посуды во время использования прибора, а также некоторое время после окончания его использования (горячие поверхности!).**
- ☑ **После того как жидкость начнет кипеть, уменьшите пламя таким образом, чтобы интенсивность кипения была на минимальном уровне.**

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ☑ **Чистка прибора должна выполняться только после полного его остывания.**
- ☑ **Перед началом чистки прибор должен быть отключен от сети электропитания.**
- ☑ **Следует регулярно выполнять чистку прибора, желательно после каждого его использования.**
- ☑ **Применение абразивных чистящих средств или острого инструмента может приводить к повреждению поверхности прибора. Для чистки следует использовать воду с добавлением небольшого количества моющего средства.**

ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ		
 Мягкая ткань	 Нейлоновая щетка	 Растительное масло	 Абразивное моющее средство
 Нейтральное моющее средство	 Металлическая щетка	 Кислотное / щелочное моющее средство	 Разбавитель для краски / бензол

РЕШЕТКИ, РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

☑ Снимите решетку.

☑ Очистите решетку и ручки управления влажной тканью, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства. Если решетка сильно загрязнена, ее следует заранее замочить.

☑ По окончании чистки протрите все поверхности чистой мягкой тканью.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

☑ Регулярно протирайте рабочую поверхность с помощью хорошо отжатой мягкой ткани, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства.

☑ По окончании чистки тщательно высушите рабочую поверхность.

☑ Тщательно и как можно быстрее очищайте панель от остатков соленой пищи или жидкости, в противном случае возможна опасность возникновения коррозии.

☑ Части прибора, изготовленные из нержавеющей стали, со временем могут немного изменять свой цвет. Это нормальное явление, связанное с воздействием высоких температур. После каждого использования прибора эти части должны проходить очистку с использованием специального средства, предназначенного изделий из нержавеющей стали.

КОНФОРКИ

☑ Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени, потянув их вверх от рабочей поверхности и отложите в сторону.

☑ Замочите их в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

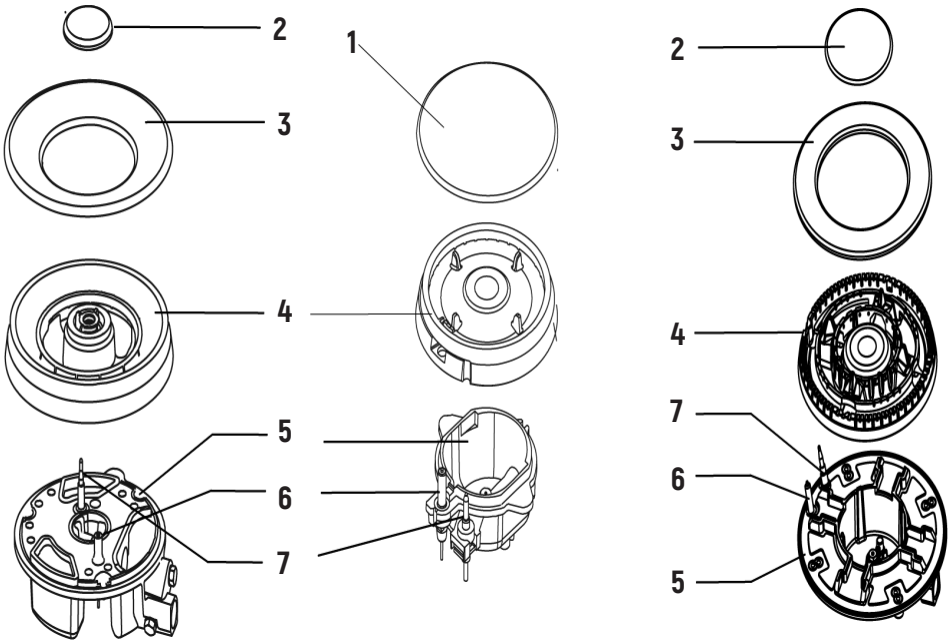
☑ После очистки и мойки протрите и тщательно высушите их. Убедитесь в том, что отверстия конфорок чистые и полностью сухие.

☑ Протрите фиксированные части чаши конфорки влажной тканью и затем высушите.

☑ Аккуратно протрите устройства розжига и контроля наличия пламени хорошо отжатой тканью и затем протрите насухо чистой тканью.

☑ Перед тем как размещать конфорки на рабочей поверхности, убедитесь в том, что инжектор не засорен.

СБОРКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ, ПОЛУБЫСТРОЙ, БЫСТРОЙ И ТРЕХКОНТУРНОЙ КОНФОРОК:



1. Поместите рассекатель (4) на чашу конфорки (5) таким образом, чтобы устройство розжига и устройство контроля наличия пламени прошли через соответствующие отверстия рассекателя. Рассекатель пламени должен быть правильно уставлен.

2. Установите крышку конфорки (1, 2, 3) на рассекатель пламени (4) так, чтобы штифты вошли в соответствующие выемки.

⚠	**После чистки установите все детали на место в указанном выше порядке.** **– Верхняя и нижняя часть должны быть установлены правильно.** **– Штифты должны точно войти в соответствующие пазы.**

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

☑ **Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора.**

☑ **Установка данного прибора должна быть выполнена уполномоченным техническим специалистом или представителем организации, занимающейся установкой данного вида оборудования.**

☑ **Перед проведением работ по установке убедитесь в том, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление используемого газа) и соответствующие регулируемые параметры прибора совместимы друг с другом.**

☑ **Значения регулируемых параметров данного прибора указаны на информационной наклейке или заводской табличке.**

☑ **Данный прибор не подключен к системе отвода продуктов сгорания. Установка и подключение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими правилами по установке газового оборудования. Особое внимание должно быть уделено соблюдению требований в отношении вентиляции.**

☑ **Перед проведением установки отключите подачу газа и электроэнергии к прибору.**

☑ **Все приборы, содержащие электрические компоненты, должны быть заземлены.**

☑ **Газовая труба (шланг) и электрический кабель должны быть проложены таким образом, чтобы исключалось их соприкосновение с какими-либо частями прибора, которые могут нагреваться до высокой температуры.**

☑ **Газовая труба (шланг) и соединитель не должны быть изогнуты (деформированы) или заблокированы другими приборами.**

☑ **Проверьте соответствие размеров прибора и выреза в столешнице, в которую должен быть установлен прибор.**

☑ **Детали кухонного гарнитура, расположенные над рабочей поверхностью, а также в непосредственной близости от прибора, должны быть изготовлены из негорючего материала. Материалы слоистых панелей и клей, используемый для их фиксации, должны иметь достаточную термостойкость.**

☑ **Откройте краны прибора и зажгите все конфорки.**

Убедитесь в том, что пламя имеет голубой цвет без желтого оттенка.

Если конфорки работают с какими-либо отклонениями, проверьте следующее:

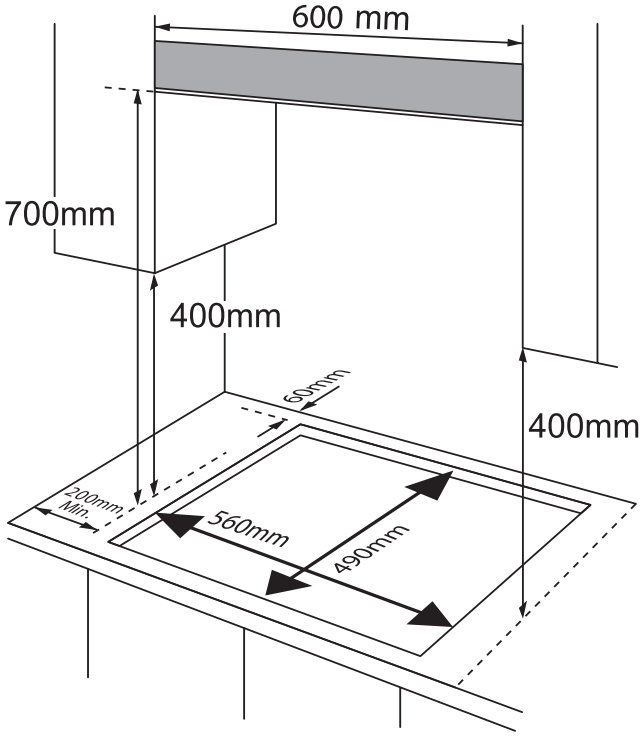
- **правильно ли установлены крышки конфорок;**
- **правильно ли установлены рассекатели пламени;**
- **располагаются ли конфорки вертикально относительно инжектора.**

☑ **Полные эксплуатационные испытания и проверки на наличие возможных утечек должны проводиться специалистом газовой службы после установки прибора.**

☑ **Гибкий шланг должен быть проложен таким образом, чтобы он не соприкасался с подвижными частями корпуса и не проходил через пространство, которое может оказаться заблокированным какими-либо предметами.**

☑ **Смазка кранов выполнена на заводе и рассчитана на весь срок службы варочной панели.**

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИБОРА



Расстояния, которые необходимо соблюдать при установке варочной панели и вытяжки над ней

Данный прибор должен быть встроен в шкаф кухонного гарнитура или столешницу шириной 600 мм, при этом должны быть соблюдены требования в отношении минимальных расстояний:

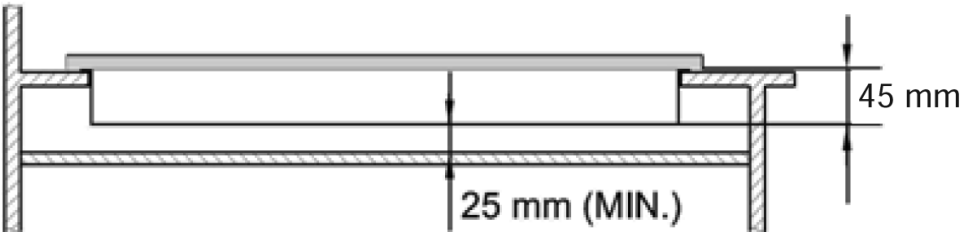
☑ Расстояние между краями варочной панели и боковой или задней стенкой должно составлять не менее 60 мм.

☑ Расстояние между самой высокой точкой варочной панели (включая конфорки) и нижней стороной любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над ней, должно составлять не менее 700 мм.

☑ Расстояние между столешницей, в которую установлена варочная панель, и нижней горизонтальной поверхностью шкафа кухонного гарнитура должно составлять не менее 400 мм, при условии, что нижняя сторона располагается параллельно внешнему краю варочной панели. Если расстояние до нижней стороны горизонтальной поверхности меньше 400 мм, то она должна быть смещена не менее чем на 50 мм в сторону от внешнего края варочной панели.

☑ Вокруг прибора и между варочной панелью и любыми горючими материалами должно быть оставлено расстояние не менее 50 мм.

☑ Расстояние между нижней частью прибора и любой поверхностью под ним должно составлять не менее 25 мм и не более 74 мм.

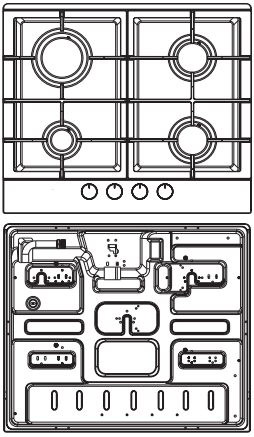


– Варочная панель может быть установлена над духовым шкафом, только если он оснащен системой принудительной вентиляции.

– Соблюдайте размеры, указанные в инструкции по установке духового шкафа.

– Размеры выреза должны соответствовать указанным выше данным.

УСТАНОВКА ПРИБОРА



ВИД СНИЗУ

1. Снимите решетки, крышки конфорок и рассекатели пламени, затем осторожно переверните прибор и положите его на мягкую поверхность. Выполняйте эту операцию аккуратно, чтобы не повредить устройства розжига и контроля наличия пламени.

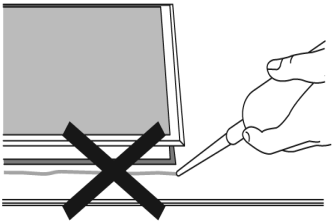
2. Приклейте уплотнитель из комплекта поставки по краю прибора.

3. Не оставляйте промежутков между частями уплотнителя и прокладывайте его внахлест.

УПЛОТНИТЕЛЬ

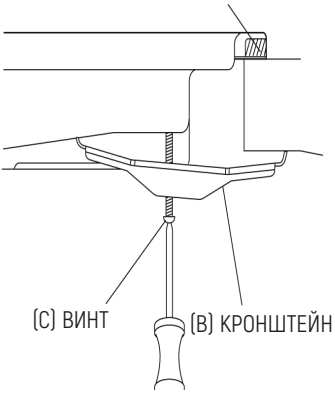
Толщина уплотнителя 3 мм.

Ширина уплотнителя 10 мм.



Не используйте для герметизации устройства силиконовый герметик.

Это может затруднить извлечение прибора из выреза в будущем, например, при необходимости выполнения его технического обслуживания или ремонта.



1. Поместите кронштейн (B) над отверстиями, которые соответствуют размеру винтов. В каждом углу варочной панели (H) имеется по одной группе отверстий для винтов. Слегка затяните винтом (C) кронштейн (B), так чтобы кронштейн прижался к корпусу варочной панели, но при этом еще имелась возможность регулировки его положения.

2. Осторожно переверните варочную панель снова и затем аккуратно вставьте ее в отверстие, которое вы вырезали.

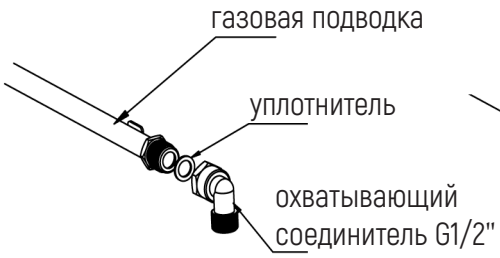
3. Отрегулируйте кронштейны в нижней части варочной панели с учетом особенностей вашей столешницы. Затем полностью затяните винты (C), прочно зафиксировав варочную панель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

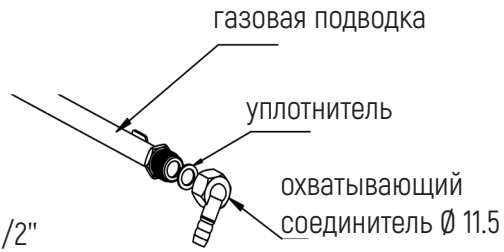
!	**☑ Данный прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки газового оборудования, действующими в стране, в которой будет осуществляться его эксплуатация.** **☑ Данный прибор предназначен для работы на сжиженном нефтяном (СНГ) и природном газ. Все работы по переналадке на другой тип газа (сжиженный нефтяной или природный газ) должны проводиться только квалифицированным специалистом.**

УКАЗАНИЯ ПО ПЕРЕНАЛАДКЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА:

СНГ > природный газ



природный газ > СНГ



☑ В соответствии с требованиями законодательства все газовые приборы должны устанавливаться квалифицированными лицами в соответствии с действующей на данный момент редакцией Правил безопасной установки и эксплуатации газового оборудования.

☑ В ваших интересах и в интересах вашей безопасности необходимо обеспечить полное соблюдение требований закона.

☑ В Великобритании безопасную установку газового оборудования осуществляют специалисты, включенные в реестр Gas Safe Register. Варочная панель также должна быть установлена в соответствии с действующей редакцией BS 6172. Неправильная установка варочной панели может привести к аннулированию гарантийных обязательств, необходимости возмещения ущерба третьим лица или различного рода судебным преследованиям.

Категория газа, тип газа и страна назначения (для всех моделей).

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА

Тип и давление газа	Тепловая мощность и размер отверстия (мм)			
	Конфорка для вока	Быстрая конфорка	Полубыстрая	Вспомогательная быстрая
	3,3 кВт (240 г/ч)	3,0 кВт (218 г/ч)	1,75 кВт (127 г/ч)	1,0 кВт (73 г/ч)
G30, 29 мбар	0,99	/	0,66	0,50
G20, 20 мбар	1,41	/	1,00	0,78

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

☑ Данный прибор должен быть заземлен.

☑ Данный прибор предназначен для подключения к сети питания переменного тока 220–240 В, 50–60 Гц.

☑ Проводники кабеля питания имеют следующую цветовую маркировку:

– Желто-зеленый = ЗЕМЛЯ

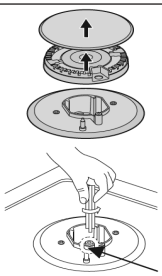
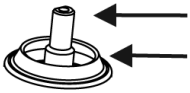
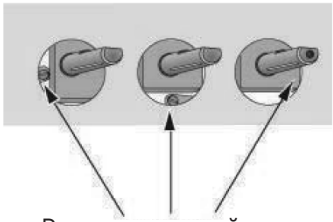
– Синий = НЕЙТРАЛЬ

– Коричневый = ФАЗА

!	**☑ Проводник желто-зеленого цвета должен быть подсоединен к клемме (зажиму), обозначенной буквой E или символом заземления.**

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ГАЗА

⚠	**☑ При переналадке на другой тип газа необходимо соблюдать соответствующие меры предосторожности.** **☑ Все работы должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.** **☑ Перед началом работ по установке отключите подачу газа и электроэнергии к прибору.**

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА КОНФОРКИ	
 Инжектор	Снимите решетку, крышку конфорки и рассекатель пламени. Открутите инжектор, используя гаечный ключ на 7 мм, и затем установите вместо него инжектор, рассчитанный на подачу газа соответствующего типа. Аккуратно соберите все компоненты. После замены инжектор необходимо надежно зафиксировать.
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ	
 Ручка управления  Кран Уплотнительное кольцо  Регулировочный винт	1. Поверните краны в минимальное положение. 2. Снимите ручку с крана и поместите отвертку с небольшим лезвием в центр вала крана. 3. При правильной регулировке высота пламени составляет приблизительно 3–4 мм. – Для бутана/пропана регулировочный винт должен до конца вкручен. – Установите ручку управления на место. Убедитесь в том, что пламя не гаснет при быстром переключении с максимальной настройки на минимальную. Если при этом пламя погасло, снимите ручку управления и выполните дополнительную регулировку подачи газа, а после ее окончания повторите проверку снова. 4. Повторите указанную процедуру для каждого газового крана.

☑ Разборка крана не допускается, в случае неисправности его следует заменить.

☑ Перед тем как размещать конфорки на рабочей поверхности, убедитесь в том, что инжектор не засорен.

☑ После завершения переналадки на другой тип газа необходимо провести эксплуатационные испытания и проверки на наличие возможных утечек (например, с помощью мыльной воды или газового детектора).

☑ После завершения переналадки на другой тип газа квалифицированный технический специалист или установщик должен поставить отметку «V» напротив соответствующей категории газа на заводской табличке с техническими данными.

При этом также необходимо удалить предыдущую отметку.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

☑ Ремонт должен выполняться только лицензированным техническим специалистом. Неправильно проведенный ремонт может привести к возникновению опасных ситуаций для вас и других людей.

☑ Тем не менее некоторые незначительные нарушения в работе могут быть устранены вами самостоятельно описанным ниже образом:

Нарушение в работе (неисправность)	Возможная причина	Способ устранения
Не воспламеняется конфорка	Отсутствует искра.	Проверьте подачу электропитания.
	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку.
	Перекрыта подача газа.	Полностью откройте подачу газа.
Плохое воспламенение	Неполностью открыта подача газа.	Полностью откройте подачу газа.
	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку.
	Свеча зажигания загрязнена посторонними веществами.	Удалите загрязняющие вещества сухой тканью.
	Конфорки мокрые.	Тщательно протрите крышки конфорок.
	Забиты отверстия в рассекателе.	Очистите рассекатель пламени.
Слышен шум в процессе розжига	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку конфорки.
Пламя гаснет во время работы	Устройство контроля наличия пламени загрязнено посторонними веществами.	Очистите устройство контроля наличия пламени.
	Вылившееся при выкипании через край содержимое посуды затушило пламя.	Выключите конфорку ручкой. Подождите одну минуту и снова произведите розжиг конфорки.
	Возможно, пламя погасло из-за сильного сквозняка.	Выключите конфорку и устраните сквозняки в зоне приготовления, например, закройте окна. Подождите одну минуту и снова произведите розжиг конфорки.
Желтое пламя	Забиты отверстия в рассекателе.	Очистите рассекатель пламени.
	Используется другой газ.	Проверьте используемый газ.
Нестабильное пламя	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку конфорки.
Запах газа	Утечка газа.	Прекратите использовать прибор и перекройте средний вентиль. Откройте окно и проветрите помещение. Свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону, используя его за пределами помещения.

Если неполадка не будет устранена, пожалуйста, обратитесь в центр обслуживания клиентов.

- **ООО «КУПЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**
  УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
  +7 (495) 236–90–67

- **Телефон горячей линии MONSHER:**
  8 (800) 250–17–18 (Звонки для всех регионов бесплатные).
  Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

- **Полный список авторизованных сервисных центров MONSHER можно найти на официальном сайте компании:**
  http://monsherrus.ru

- **ДАННЫЙ ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ ЗАМЕНЯЕТ ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.**

- Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

- При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Monsher» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.
2. Гарантия распространяется на изделия, использующиеся только для личных, семей-ных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.
4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.
5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.
6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.
7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

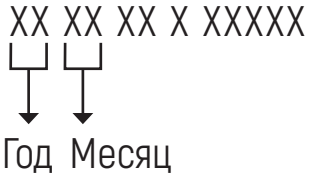
1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Monsher» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет 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.
3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.
4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:



ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

Фошан Шунде Мидеа Вошин Апплайнс Мфг.Ко.Лтд.
Улица Гонкьян 20, Пекин, район Шундэ, Фошан,
провинция Гуангдонг 528311, КНР

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО/ИМПОРТЕР:

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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Инструкция по эксплуатации

User manual

Monsher