


Bedienungsanleitung


User manual


Руководство пользователя


GASKOCHFELDER


GAS HOBS


ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ


MGG 33, MSG 33, MGG 43, MSG 43, MGG 63, MSG 63

Monsher

Monsher

INHALT

SICHERHEITSWARNUNGEN.....	4
INSTALLATION	8
BETRIEB.....	15
REINIGUNG UND PFLEGE.....	18
KOMPLETTIERUNG.....	20



Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Das Gerät ist einfach zu bedienen; Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden. Es enthält wichtige Informationen für die Installation, den sicheren Betrieb und die Wartung.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren und verwenden.

Verwendungszweck

- ☑ Dieses Gerät dient ausschließlich zum Kochen und ist nur für den privaten und dauerhaften Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- ☑ Dieses Gerät darf nicht für andere Zwecke oder Umgebungen verwendet werden, beispielsweise für den nichthäuslichen oder gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus ist dieses Gerät nicht für den Einsatz auf Wasserfahrzeugen oder Transportern jeglicher Art geeignet. Der Einbau in Wohnmobilen ist gestattet. Bei unsachgemäßer Installation erlischt die Garantie.
- ☑ Dieses Gerät darf nicht zur Raumheizung verwendet werden.
- ☑ Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstehen.

Allgemeine Sicherheit

- ☑ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ☑ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen (einschließlich Kindern) bestimmt, es sei denn, sie sind für ihre Sicherheit verantwortlich oder können die erforderlichen Anweisungen für die Verwendung des Geräts geben. Kinder müssen beaufsichtigt werden und Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.
- ☑ Wenn Sie das Produkt einer anderen Person zum persönlichen Gebrauch überlassen oder es als gebrauchtes Produkt verkaufen, müssen Sie auch diese Bedienungsanleitung, alle Kennzeichnungen und andere dazugehörige Dokumente und Teile des Produkts übergeben.
- ☑ Installation und Reparatur sollten immer von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch Handlungen unfähiger Personen entstehen und die Garantie für das Gerät erlischt. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation sorgfältig durch.
- ☑ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekt oder sichtbar beschädigt ist.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass alle Leistungseinstellknöpfe nach der Verwendung des Kochfelds wieder in ihre ursprüngliche Position gebracht werden.

Kindersicherheit

WARNUNG

- ☑ Zugängliche Oberflächen können bei der Verwendung des Geräts heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- ☑ Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder entsorgen Sie sie gemäß den Recyclinganweisungen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ☑ Elektro- und/oder Gasgeräte sind für Kinder gefährlich. Halten Sie Kinder vom Bedienprodukt fern und erlauben Sie ihnen nicht, damit zu spielen.
- ☑ Platzieren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, über oder in der Nähe des Geräts.

Gassicherheit

- ☑ Alle an Gasgeräten und -systemen durchzuführenden Arbeiten müssen von qualifizierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.
- ☑ Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Bedingungen am Installationsort (Gasart und -druck) und die Geräteparameter kompatibel sind.
- ☑ Dieses Gerät ist nicht an eine Verbrennungs- oder Gasentfernungsvorrichtung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften und -vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf entsprechende Belüftungsanforderungen gelegt werden.
- ☑ Die Verwendung eines Gaskochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, indem Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen offen halten oder mechanische Lüftungsgeräte (mechanische Dunstabzugshaube) installieren. Bei längerem und häufigem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch eine Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung.
- ☑ Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. Der Bogen, der Schlauch und die Klemme müssen regelmäßig überprüft und zum vom Hersteller empfohlenen Zeitpunkt oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- ☑ Gasbrenner regelmäßig reinigen. Die Flamme sollte blau sein und gleichmäßig brennen.
- ☑ Bei Gasgeräten ist es notwendig, eine gleichmäßige Verbrennung aufrechtzuerhalten. Bei unvollständiger Verbrennung kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und hochgiftiges Gas, das bereits in sehr geringen Dosen tödlich ist.

- ☑ Notieren Sie sich die Notrufnummer und befolgen Sie die Sicherheitsvorkehrungen, wenn Sie Gasgeruch bemerken. Wenn Sie Gasgeruch bemerken, wenden Sie sich sofort an den Rettungsdienst und die Gasverteilungsorganisation.

Was tun bei Gasgeruch?

- ☑ Verwenden Sie kein offenes Feuer oder Rauch. Benutzen Sie keine elektrischen Tasten (z. B. Lichttasten, Türklingeltasten usw.). Benutzen Sie keine Festnetz- oder Mobiltelefone. Große Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- ☑ Öffnen Sie Türen und Fenster.
- ☑ Schalten Sie die Leistungsregler aus und schließen Sie das Hauptgasversorgungsventil, es sei denn, es befindet sich in einem engen Raum oder Keller.
- ☑ Überprüfen Sie die Dichtheit aller Rohre und Verbindungen. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie sofort das Haus.
- ☑ Warnen Sie Ihre Nachbarn.
- ☑ Rufen Sie die Feuerwehr. Nutzen Sie Ihr Telefon außerhalb des Hauses.
- ☑ Kehren Sie nicht in das Haus zurück, bis Ihnen mitgeteilt wurde, dass dies sicher ist.

Elektrische Sicherheit

- ☑ Wenn das Gerät ausfällt, kann es nicht verwendet werden, bis es von einem autorisierten Servicecenter repariert wird. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!
- ☑ Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose/Leitung mit der in den Spezifikationen angegebenen Spannung und Schutzart an.
- ☑ Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker installieren. Unser Unternehmen ist nicht verantwortlich für Ausfälle, die dadurch verursacht werden, dass das Produkt nicht gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet ist.
- ☑ Waschen Sie das Produkt niemals mit einer Sprühflasche oder gießen Sie Wasser darauf! Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!
- ☑ Berühren Sie die Gabel niemals mit nassen Händen! Ziehen Sie den Stecker niemals aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Ziehen Sie den Stecker immer heraus, indem Sie ihn direkt anfassen.
- ☑ Während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Produkt vom Stromnetz getrennt werden.
- ☑ Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ☑ Das Gerät muss so installiert werden, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss gemäß den Bauvorschriften durch einen in die elektrischen Leitungen eingebauten Leistungsschalter erfolgen.

- ☑ Arbeiten an elektrischen Geräten und Anlagen dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ☑ Im Falle einer Beschädigung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Schalten Sie dazu die Sicherung aus.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Sicherungswert mit den Parametern des Geräts übereinstimmt.

Gerätesicherheit



WARNUNG: Beim Benutzen des Kochfeldes werden das Gerät und die umliegenden Flächen heiß. Berühren Sie keine Teile des Geräts. Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts kommen oder es berühren, es sei denn, ein Erwachsener ist anwesend.

- ☑ Benutzen Sie das Gerät nicht unter dem Einfluss von Medikamenten und/oder Alkohol.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie beim Kochen Alkohol verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.

- ☑ Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts, da die Kanten während des Betriebs heiß werden.
- ☑ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- ☑ Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu einem Stromschlag führen kann.



WARNUNG: Da heißes Öl einen Brand verursachen kann, lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Versuchen Sie im Falle eines möglichen Brandes nicht, den Brand mit Wasser zu löschen, sondern trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und decken Sie den brennenden Teil mit einem feuchten Tuch ab.

- ☑  **VORICHT:** Der Garvorgang muss ständig überwacht werden. Der Kurzzeitkochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- ☑  **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf der Oberfläche des Geräts.

- ☑  **WARNUNG:** Wenn Risse auf der Oberfläche auftreten, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- ☑ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- ☑ Wenn das Glas Ihres Kochfelds zerbricht: Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle. Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts. Benutzen Sie das Gerät nicht.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Verbindungen sicher und fest sind, um die Gefahr einer Lichtbogenbildung zu vermeiden.
- ☑ Verwenden Sie keine beschädigten Netzkabel oder Verlängerungskabel.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischen Anschluss gelangt.
- ☑ Um ein Austreten von Gas zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss fest angeschlossen ist.

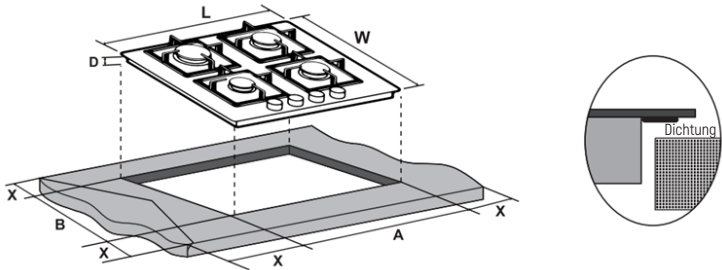
INSTALLATION

Die Installation und der Anschluss des Gerätes müssen von einer qualifizierten Fachkraft gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Schäden aufweist. Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde, VERWENDEN Sie es NICHT und wenden Sie sich umgehend an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

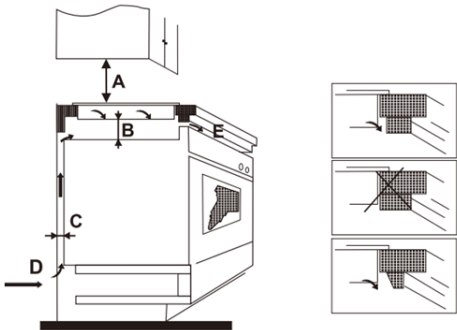
Belüftungskontrolle

- ☑ Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen und die freigesetzten Gase direkt dem Raum zugeführt. Um Sicherheit, einfache Wärmeableitung und geringen Energieverbrauch zu gewährleisten, ist eine gute Belüftung rund um das Gerät erforderlich. Um das Gerät herum sollte genügend freier Platz vorhanden sein.
- ☑ Das Kochfeld kann in der Küche oder im Esszimmer installiert werden, sollte jedoch nicht in einem Schlaf-Wohnzimmer-Bereich von weniger als 20 m² oder in einem Badezimmer oder Duschraum installiert werden.
- ☑ Wenn keine Fenster oder Türen zur Belüftung des Raumes vorhanden sind, muss eine zusätzliche Belüftungsanlage installiert werden. Wird das Kochfeld in einem Raum mit weniger als 5 m² installiert, ist eine Lüftungsöffnung von 100 cm² erforderlich. Bei der Installation in einem Raum zwischen 5 m² und 10 m² ist eine Belüftungsöffnung von 50 cm² erforderlich, bei der Installation in einem Raum mit mehr als 11 m² ist keine Belüftungsöffnung erforderlich. Verfügt der Raum über eine Tür, die direkt ins Freie führt, ist eine Entlüftung nicht erforderlich, auch wenn die Raumfläche zwischen 5 m² und 11 m² liegt.
- ☑ Wenn sich andere brennbare Geräte im selben Raum befinden, sollten Experten konsultiert werden, um die richtigen Belüftungsanforderungen zu ermitteln.
- ☑ Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen zu. Für die Montage und Nutzung muss rund um den Ausschnitt ein Freiraum von mindestens 5 cm vorhanden sein.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie ein hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden. Wie unten gezeigt (Einheit: mm):



Modell	L	W	D	A	B	X
30 cm-Gaskochfeld (Edelstahl)	290	500	45	265+5 -0	475+5 -0	50 Minimum
30 cm-Gaskochfeld (Glaskeramik)	300	510	45	265+5 -0	475+5 -0	50 Minimum
45 cm-Gaskochfeld (Edelstahl)	445	500	45	420+5 -0	475+5 -0	50 Minimum
45 cm-Gaskochfeld (Glaskeramik)	450	510	45	420+5 -0	475+5 -0	50 Minimum
60 cm-Gaskochfeld (Edelstahl/Emaille)	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 Minimum
60 cm-Gaskochfeld (Glaskeramik)	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 Minimum

HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der darüber befindlichen Armatur bzw. Dunstabzugshaube muss mindestens 650-700 mm betragen.

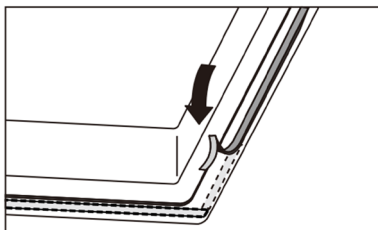


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650-700 mm	50 mm mindestens	20 mm mindestens	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

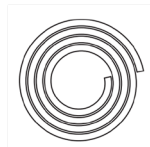
Anbringung von Dichtband

Bevor Sie das Kochfeld in das Loch in der Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie das mitgelieferte Dichtungsband (in einer Plastiktüte) an der Unterkante des Kochfelds ankleben. Das Kochfeld nicht ohne Dichtung einbauen! Die Dichtung wird wie folgt auf das Kochfeld geklebt:

1. Entfernen Sie die Brennerabdeckungen, Kronen und den Sockel vom Kochfeld.
2. Drehen Sie das Kochfeld um und stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
4. Legen Sie dann die Dichtung auf die Rückseite der Glaskeramikoberfläche oder des Gehäuses (wenn das Gerät aus Edelstahl besteht) entlang des Geräteumfangs entlang der Kante.
5. Die Dichtung muss über die gesamte Länge verlegt werden und darf die Ecken nicht überlappen.
6. Achten Sie beim Verlegen der Dichtung darauf, dass das Glas oder der Körper keine scharfen Gegenstände berührt, um Kratzer zu vermeiden.

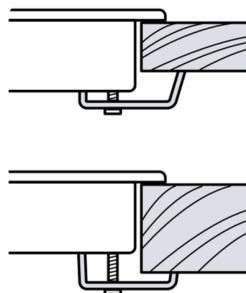
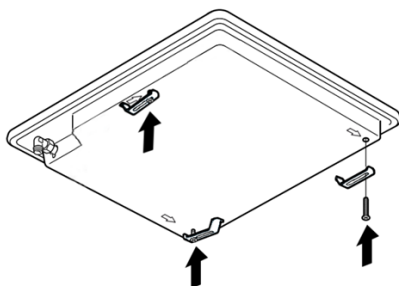


Dichtband



Installation

1. Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein.
2. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Montagehalterungen und Schrauben in den Löchern im Unterschrank, wie in den Bildern unten gezeigt.



Elektrische Verbindung

- ☑ Das Kochfeld wird mit Netzkabel und Stecker geliefert. Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose an. Die Erdungsinstallation sollte nur von einem autorisierten und qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die entstehen können, wenn das Produkt ohne Erdung verwendet wird.
- ☑ Die Daten der Stromversorgung müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie auf der Rückseite des Gerätes.

HINWEIS

- ☑ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendiensttechniker mit geeigneten Werkzeugen durchgeführt werden, um die Möglichkeit von Unfällen zu vermeiden.
- ☑ Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt sind und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- ☑ Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- ☑ Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden.

 **GEFAHR:** Trennen Sie das Gerät vor allen Arbeiten an elektrischen Geräten vom Stromnetz. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

Gasanschluss

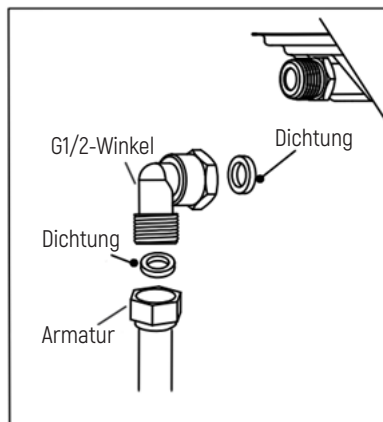
 **GEFAHR:** Alle Arbeiten an Gasgeräten und -systemen müssen von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- ☑ Bevor Sie mit der Installation von Gasgeräten beginnen, schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- ☑ Explosions- oder Vergiftungsgefahr durch unsachgemäßes Arbeiten!
- ☑ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Handlungen von unbefugten oder nicht lizenzierten Personen entstehen.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass das Gasversorgungsventil leicht zugänglich ist.

NG (Erdgas) (durch Rohre zugeführtes Gas):

1. Der G1/2-Winkel (im Lieferumfang enthalten) verfügt über ein Außengewinde. Verbinden Sie das Quadrat mit dem Gerät, indem Sie eine Dichtung dazwischen einlegen, wie in der Abbildung gezeigt, und ziehen Sie es fest, ohne übermäßige Kraft anzuwenden.

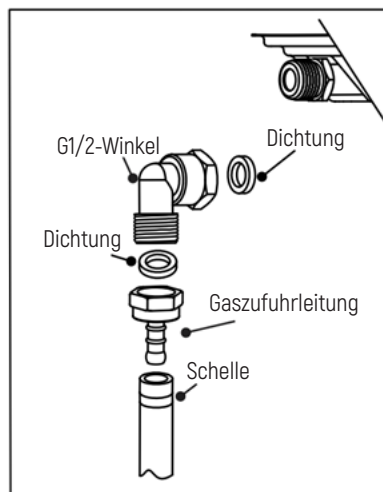
2. Der Anschluss an Erdgas muss über ein starres oder halbstarres Rohr erfolgen, d. h. Stahl oder Kupfer. Die Armatur MUSS zum Gewinde des Winkelstücks passen.



LPG (Flüssiggas) (aus einer Flasche zugeführtes Gas):

1. Beim Anschluss an die flexible LPG-Rohrleitung wird eine LPG-Gaszufuhrleitung zwischen dem Winkel und der flexiblen LPG-Rohrleitung verwendet (kann mitgeliefert werden). Installieren Sie den LPG-Winkel mit einer Dichtung am Geräteanschluss, dann installieren Sie die Gaszufuhrleitung auf dem Außengewinde des Winkels, ebenfalls mit einer Dichtung, wie in der Abbildung dargestellt, ziehen Sie die Teile ohne übermäßige Kraftanwendung fest.

2. Das flexible LPG-Rohr muss mit einer Schelle am LPG-Bogen befestigt werden.



HINWEIS:

- ☑ Nach dem endgültigen Anschluss ist es notwendig, das Kochfeld und die Installation sorgfältig auf Undichtigkeiten zu prüfen (mit einer Seifenlösung). Achten Sie darauf, dass das Verbindungsrohr keine Belastung auf das Kochfeld ausübt. Wenn Sie ein flexibles Rohr verwenden, achten Sie darauf, dass dieses nicht mit beweglichen Möbelteilen am Aufstellort in Berührung kommt und dass das Rohr nicht an einer Stelle verlegt wird, an der es durch etwas behindert werden könnte.
- ☑ Es ist wichtig, den Winkel mit Dichtung am Ende des Gewindes am Verbindungsrohr am Kochfeld korrekt zu installieren.
- ☑ Eine unsachgemäße Installation führt zu Gaslecks.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Gasversorgungsdruck zum Gerät den empfohlenen Werten entspricht.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung des Kochfelds nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, deren Temperatur 50 Grad Celsius übersteigt.
- ☑ Wenn Sie das Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden müssen, wenden Sie sich für die entsprechende Umstellung an ein autorisiertes Servicecenter.
- ☑ Der LPG-Krümmern ist nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten; der Installationsatz muss in einem Fachgeschäft erworben werden.

Letzter Check

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und schalten Sie die Sicherung ein.
2. Öffnen Sie das Gaszufuhrventil.
3. Zünden Sie den Brenner an und prüfen Sie die Flamme. Die Flamme sollte blau und gleichmäßig geformt sein. Wenn die Flamme gelblich ist, überprüfen Sie die Installation der Brennerabdeckung oder reinigen Sie den Brenner selbst.

Gaskonvertierung

Das Kochfeld ist mit für Erdgas geeigneten Injektoren (Düsen) vorinstalliert. Darüber hinaus werden zusätzliche Injektoren (Düsen) mitgeliefert, mit denen Sie das Kochfeld für den Betrieb mit verschiedenen Gasarten umrüsten können, darunter Flüssiggas, Butan und Propan. Einzelheiten zu den optional mitgelieferten Injektoren (Düsen) finden Sie in der folgenden Tabelle.

⚠ ACHTUNG: Der Austausch von Injektoren (Düsen) darf nur von einem autorisierten und qualifizierten Techniker mit Spezialwerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) durchgeführt werden.

1. Schalten Sie die Gaszufuhr ab und stellen Sie sicher, dass alle Leistungseinstellknöpfe des Geräts ausgeschaltet sind.
2. Entfernen Sie die Ständer, Abdeckungen und Kronen der Brenner.

3. Schrauben Sie die Injektoren (Düsen) ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, und installieren Sie dann neue.

4. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

5. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Zuverlässigkeit und Dichtheit.

HINWEIS: Bewahren Sie den Ausbau der Injektoren (Düsen) für die Zukunft auf, um sie bei Bedarf wieder einbauen zu können.

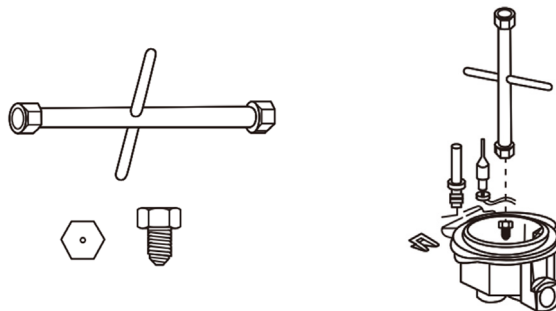


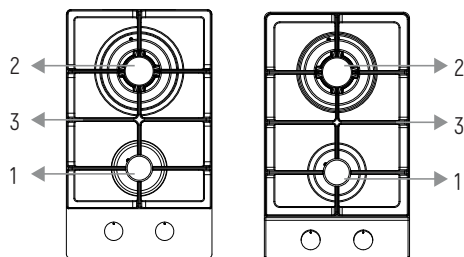
Tabelle der Injektoren (Düsen)

Kategorie	II2H3+								
Gasart	G20			G30			G31		
Druck	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Brennertyp	Leistung	Verbrauch	Injektoren	Leistung	Verbrauch	Injektoren	Leistung	Verbrauch	Injektoren
	kW	L/H	1/100 mm	kW	L/H	1/100 mm	kW	L/H	1/100 mm
Dreifach-Gasbrenner	3,4	324	127	3,4	247	93	3,4	243	93
Halbschneller Gasbrenner (SR)	1,75	167	98	1,75	127	67	1,75	125	67
Hilfsgasbrenner (A)	1	95	74	1	73	52	1	71	52

BETRIEB

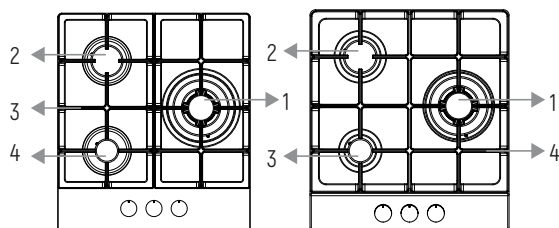
Geräteübersicht

Modell: MGG 33/MSG 33



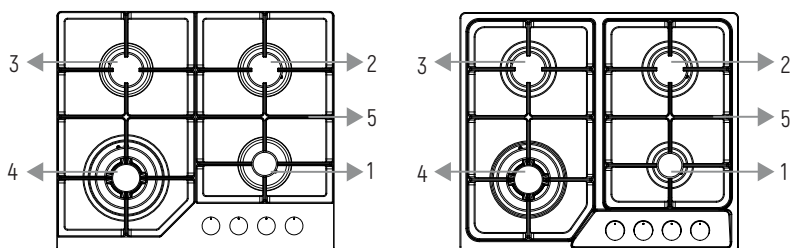
1. Hilfgasbrenner (A): 1,0 kW
2. Dreifach-Gasbrenner: 3,4 kW
3. Pfannenunterstützung

Modell: MGG 43/MSG 43



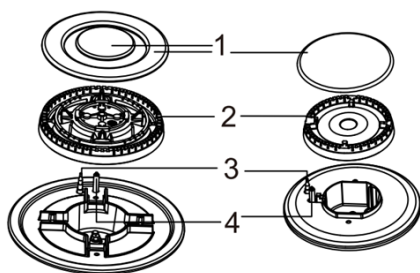
1. Dreifach-Gasbrenner: 3,4 kW
2. Halbschneller Gasbrenner (SR): 1,75 kW
3. Hilfgasbrenner (A): 1,0 kW
4. Pfannenunterstützung

Modell: MGG 63/MSG 63



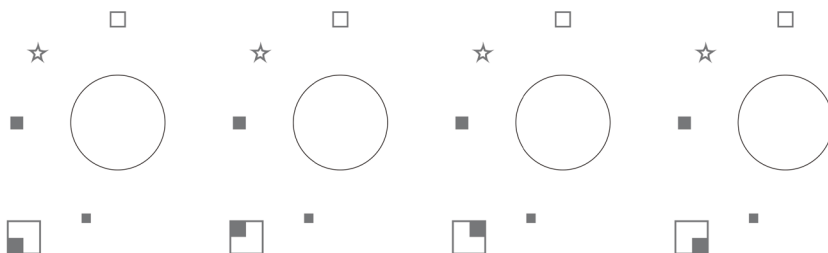
1. Hilfgasbrenner (A): 1,0 kW
2. Halbschneller Gasbrenner (SR): 1,75 kW
3. Halbschneller Gasbrenner (SR): 1,75 kW
4. Dreifach-Gasbrenner: 3,4 kW
5. Pfannenunterstützung

Beschreibung des Brenners



1. Abdeckung
2. Krone
3. FFD(Flammenlöschgas-Leckschutzsystem)
4. Automatische Entzündung

Bedienfeld



Steuerung:

1. Drücken Sie den Leistungsregler und drehen Sie ihn in Richtung des «Funken»-Symbols, bis das Gas aufleuchtet.

2. Reduzieren Sie die Gaszufuhr je nach gewünschtem Gargrad.

3. Wenn das Gas beim ersten Mal nicht zündet, versuchen Sie es erneut.

4. Drehen Sie den Leistungsregler auf die Position «Aus», um die Flamme zu löschen.

⚡ ACHTUNG: Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Leistungsregler auf die Position «Aus». und öffnen Sie sofort die Tür oder das Fenster im Raum.

👤 HINWEIS: FFD (Flammenlöschgas-Leckschutzsystem) Unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme versehentlich erlischt (z.B. wenn kochende Flüssigkeit aus einem Topf überläuft oder wenn Zug/Wind vorhanden ist).

⚡ ACHTUNG: Drehen Sie zunächst den Leistungsregler auf die Position «Aus». Versuchen Sie mindestens eine Minute lang nicht, den Brenner erneut anzuzünden.

Um den Brenner wieder anzuzünden, müssen Sie die Gasversorgungsanlage aktivieren.

1. Zünden Sie den Brenner an, ohne den Leistungsregler loszulassen. Die Flamme wird aufleuchten.

2. Halten Sie den Leistungsregler weitere 3–5 Sekunden gedrückt, um den Mechanismus zu aktivieren.

3. Wenn das Gas nach dem Drücken nicht zündet, wiederholen Sie die gleichen Schritte, indem Sie den Leistungseinstellknopf 15 Sekunden lang gedrückt halten.

⚡ ACHTUNG: Lassen Sie den Leistungsregler los, wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden zündet. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht die Gefahr einer Gasansammlung im Raum und einer Explosion.

Pfannenunterstützung:

Achten Sie bei der Montage des Bratpfannenträgers darauf, dass sich die Brenner in der Mitte des Trägers befinden müssen.

Stellen Sie das Geschirr waagrecht auf.

👉 HINWEIS: Waschen Sie die Stütze nicht in der Spülmaschine.

Tipps zur Auswahl von Kochgeschirr

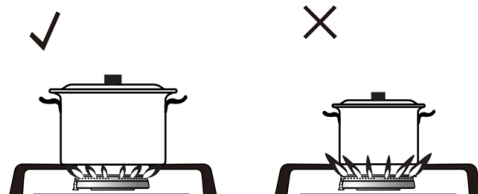
Brenner	Minimum	Maximal
	Durchmesser (cm)	Durchmesser (cm)
Hilfsgasbrenner (A)	10	14
Halbschneller Gasbrenner (SR)	16	20
Dreifach-Gasbrenner	24	28

👉 HINWEIS: Verwenden Sie kein verformtes Kochgeschirr, das auf der Kochfläche instabil ist und umkippen könnte.

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das kleiner als der empfohlene Durchmesser ist; die Flamme breitet sich über den Boden aus. Verbrennungsgefahr!

⚠ ACHTUNG: Seien Sie beim Braten von Speisen in heißem Öl oder Fett vorsichtig – Spritzer können sich entzünden.

⚠ ACHTUNG: Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flamme gerade so weit, dass die Flüssigkeit weiter kocht.



REINIGUNG UND PFLEGE

Allgemeine Informationen

- ☑ Eine regelmäßige Reinigung des Herdes verlängert die Lebensdauer des Geräts und reduziert häufige Probleme. Wenn ein Problem auftritt, wenden Sie sich bitte an das Support-Team, das am Ende des Abschnitts «Pflege und Wartung» aufgeführt ist.
- ☑ Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. So lassen sich Speisereste leicht von der Oberfläche entfernen und verbrennen beim erneuten Gebrauch des Geräts nicht.
- ☑ Zur Reinigung des Gerätes ist kein spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass Sie nach der Reinigung alle verbleibenden Flüssigkeiten vollständig aufwischen und alle Flecken oder Essensreste entfernen, die während des Kochens verspritzt wurden.
- ☑ Verwenden Sie auf Edelstahloberflächen und -griffen keine säure- oder chlorhaltigen Reiniger. Mit einem weichen Seifentuch und flüssigem (nicht scheuerndem) Reinigungsmittel reinigen und in eine Richtung wischen.

 **ACHTUNG:** Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, bevor Sie Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchführen, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.

 **ACHTUNG:** Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Das Berühren einer heißen Oberfläche kann zu Verbrennungen führen!

 **WARNING:** Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger, da der Dampf mit elektrischen Bauteilen in Berührung kommen und einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen kann.

 **HINWEIS:** Der Zünder darf nicht nass werden. Wenn es nass wird, entsteht kein Funke.

 **HINWEIS:** Reinigen Sie die Brennerteile nicht in der Spülmaschine.

 **HINWEIS:** Entfernen Sie zum Reinigen nicht die Dichtungselemente unter dem Leistungsregler.

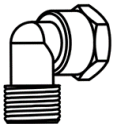
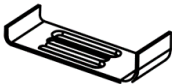
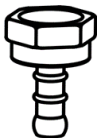
Leitfaden zur Fehlerbehebung

Fehler	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Kein Funke	Das Kochfeld ist nicht an eine Steckdose angeschlossen (geerdet)	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an die Steckdose angeschlossen und eingeschaltet ist
	Die Sicherung ist durchgebrannt	Überprüfen Sie, ob die Netzsicherung durchgebrannt ist
	Der Brennerdeckel und die Krone sind nach der Reinigung nicht richtig angebracht	Bringen Sie den Brennerdeckel und die Krone korrekt an
	Der Deckel und die Krone des Brenners sind nach der Reinigung noch feucht	Trocknen Sie alle Brenner Teile gründlich ab
Die Flamme erlischt sofort nach dem Zünden	Sie drücken den Leistungsregler zu kurz oder zu leicht	Halten Sie den Leistungsregler einige Sekunden lang gedrückt und drücken Sie ihn fester, bevor Sie ihn loslassen
Die Flamme ist ungleichmäßig oder instabil	Die Brennerkrone ist durch Speisereste verstopft	Reinigen Sie den Brenner von jeglichem Schmutz
	Falsche Gasleistungseinstellung	Lassen Sie die Gasleitung und Düse von einem qualifizierten Gastechniker überprüfen
	Der Injektor ist verstopft	
Die Flamme brennt schwächer als gewöhnlich	Der Injektor ist verstopft	Füllen Sie die Gasflasche auf oder tauschen Sie sie aus
	Die Gasflasche ist leer (bei Verwendung von Flüssiggas)	

HINWEIS: Wenn das Problem weiterhin besteht, obwohl Sie die oben genannten Anweisungen befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren. Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf Fehler oder Gewährleistungsansprüche, die auf unsachgemäßen Anschluss oder Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

HINWEIS: Der Hersteller entwickelt sich ständig weiter. Aus diesem Grund können der Text und die Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KOMPLETTIERUNG

Das Detail	Name	Anzahl
	Dichtband	x1
	G1/2 Winkle	x1
	Klammer	x3
	Schrauben	x3
	Injektoren	x2 für 2 Flammen-Kochfeld x3 für 3 Flammen-Kochfeld x4 für 4 Flammen-Kochfeld
	Gaszufuhrleitung	x1
	Dichtung	x2



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Derartige Abfälle müssen zur Sonderentsorgung gesondert gesammelt werden.

Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Vor der Entsorgung dieses Geräts müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu verhindern. Andernfalls kann das Altgerät als gefährlicher Abfall eingestuft werden.

Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden.

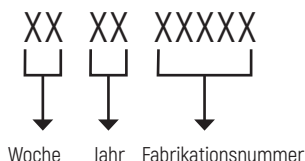
Dieses Gerät bedarf einer Sonderentsorgung. Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400

Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4

info@monsherrus.ru

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

Hergestellt in der VR China



[illegible]

CONTENTS

SAFETY WARNINGS.....	25
INSTALLATION.....	28
OPERATION INSTRUCTION.....	35
CLEANING AND MAINTENANCE.....	38
ACCESSORY LIST.....	40



Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us! Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

Intended use

- ☑ This appliance is designed for cooking purposes only, and is intended for indoor domestic household and static home use only.
- ☑ This appliance should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment. In addition this appliance is not suitable for use on any type of boat (offshore, inland waterway, canal boat or houseboat), caravans or motor homes. Installation in static caravans and mobile homes is permitted. Incorrect installation environments will void the guarantee.
- ☑ This appliance should not be used for room heating purposes.
- ☑ The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling.

General safety

- ☑ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ☑ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.
- ☑ If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- ☑ Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- ☑ Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- ☑ Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety for children

WARNING

- ✓ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ✓ The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. Risk of suffocation!
- ✓ Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- ✓ Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Safety when working with gas

- ✓ Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorized qualified gas technicians.
- ✓ Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- ✓ This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- ✓ The use of 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 increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- ✓ Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- ✓ Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- ✓ Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- ✓ Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

What to do when you smell gas

- ✓ Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, doorbell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- ✓ Open doors and windows.

- ☑ Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- ☑ Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- ☑ Warn the neighbours.
- ☑ Call the fire brigade. Use a telephone outside the house.
- ☑ Do not reenter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- ☑ If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- ☑ Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the «Technical specifications».
- ☑ Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- ☑ Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- ☑ Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- ☑ The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- ☑ If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ☑ The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- ☑ Any/work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- ☑ In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- ☑ Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- 💡 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ☑ Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- ☑ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- ☑ Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- ☑ Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- ☑ Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- ☑  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ☑  **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ☑  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ☑  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ☑ In case of hotplate glass breakage: immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- ☑ Prevention against possible fire risk!
- ☑ Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- ☑ Do not use damaged cables or extension cables.
- ☑ Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- ☑ To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

INSTALLATION

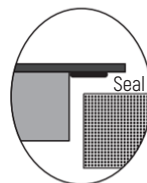
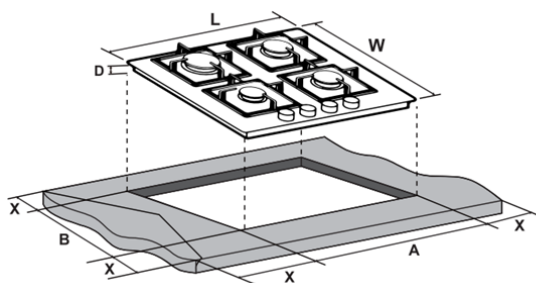
The appliance must be installed and connected by a qualified technician in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Provision of ventilation

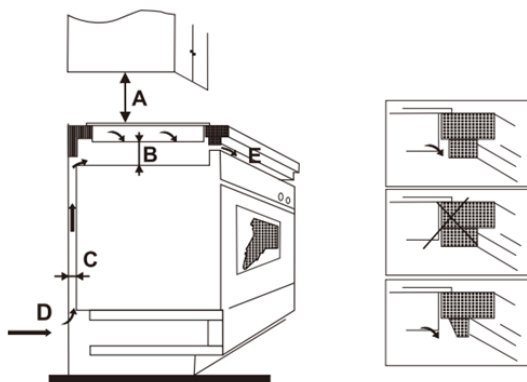
- ☑ The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. A good ventilation is required around the appliance for safety, easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance.

- ☑ The hob may be located in a kitchen or diner, but should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20 m², or a bathroom or shower room.
- ☑ If there is no window or door for ventilate air, an additional ventilation system should be installed. If the hob is installed in a room of volume less than 5 m² an air vent of effective area of 100 cm² is required. If it is installed in a room of volume between 5 m² and 10 m² an air vent of effective area of 50 cm² is required, while if the volume exceeds 11 m² no air vent is required. If the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between 5m² and 11m².
- ☑ If there are other fuel burning appliances in the same room, should be consulted to determine the requisite air vent requirements.
- ☑ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- ☑ Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



Model	L	W	D	A	B	X
30cm gas hob(inox)	290	500	45	265+5 -0	475+5 -0	50 min
30cm gas hob(glass)	300	510	45	265+5 -0	475+5 -0	50 min
45cm gas hob(inox)	445	500	45	420+5 -0	475+5 -0	50 min
45cm gas hob(glass)	450	510	45	420+5 -0	475+5 -0	50 min
60cm gas hob (inox/ enamel)	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min
60cm gas hob(glass)	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min

NOTE: The safety distance between the hob and the cupboard or extractor above it should be at least 650-700 mm.

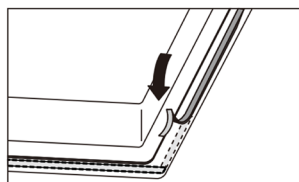


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-700 mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the underside edge of the hob. Do not install the hob without the foam gasket! The gasket should be attached to the hob in the following method:

1. Remove the burners' caps, crowns and pan supports from the hob.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. Remove the protective film from the gasket.
4. Then attach the gasket to the lower side of the glass or lower casing bend (inox) around the hob, next to the edge.
5. The gasket must be attached along the entire length of the edge and should not overlap at the corners.
6. When installing the gasket, make sure that the glass or does not come into contact with any sharp objects.

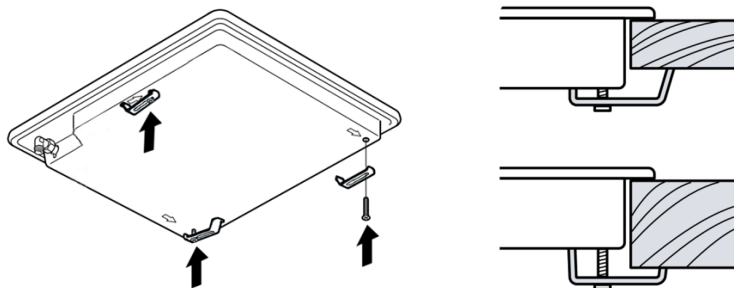


Foam Gasket



Fix hob to cabinet

1. Insert the hob into the cabinet/work surface.
2. Using the installation brackets and screws to secure the hob by fitting through the holes on the lower casing as below diagrams.



Electrical connection

- ✓ The hob is supplied with power cable and plug. Connect the hob to a grounded socket. Grounding installation shall be made only by an authorized and qualified electrician. Our company shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding.
- ✓ The mains supply data must correspond to the data specified on the rating label of the product. Rating label is at the base of the product.

NOTES

- ✓ If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
 - ✓ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
 - ✓ The cable must not be bent or compressed.
 - ✓ The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified technician.
- ⚠ DANGER:** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

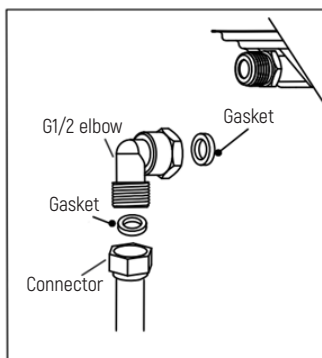
Gas connection

- ⚠ DANGER:** Any work on the gas equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.
- ✓ Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
 - ✓ Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
 - ✓ Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized or unlicensed persons.

- ☑ Make sure that the gas valve is readily accessible.

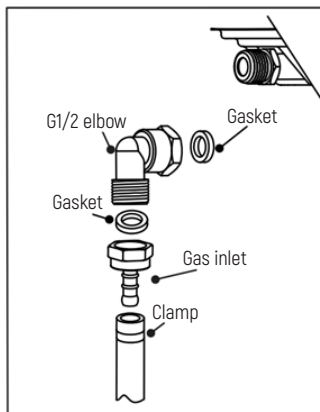
NG (gas distributed by pipe):

1. The G1/2 elbow (supplied with hob) terminates in an external thread. Fit the elbow to the end of the shaft with the gasket fitted between the components as shown in the diagram, screw the parts together without using excessive force;
2. Connect to the nature gas supply should be with rigid or semi-rigid pipe, i.e. steel or copper. The connector MUST be suitable for the elbow's thread.



LPG (gas supplied by cylinder):

1. When connecting to LPG flexible pipe, a LPG gas inlet (might be supplied) would be used between the elbow and LPG flexible pipe; Fit the elbow to the end of the shaft with the gasket fitted between the components, then fit the gas inlet to the external thread of the elbow, also with gasket fitted between the components as shown in the diagram, screw the parts together without using excessive force.
2. The LPG flexible pipe should be connected to the LPG gas inlet with clamp.



🔧 NOTES

- ✓ When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test (soapy water solution) must be carried out on the hob and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the hob. When a flexible pipe is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- ✓ It is important to install the elbow correctly, with the gasket on the end of the thread, fitted to the hob connecting pipe.
- ✓ Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.
- ✓ Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.
- ✓ Ensure that the hob supply pipe does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50 degree centigrade.
- ✓ If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorized Service for the related conversion procedure.
- ✓ The LPG elbow if was not supplied with the hob, users need to buy it from a professional store.

Final check

1. Plug the power cable into the socket and activate the fuse.
 2. Open gas supply.
 3. Ignite burners and check appearance of the flame. The flame must be blue and have a regular shape.
- If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

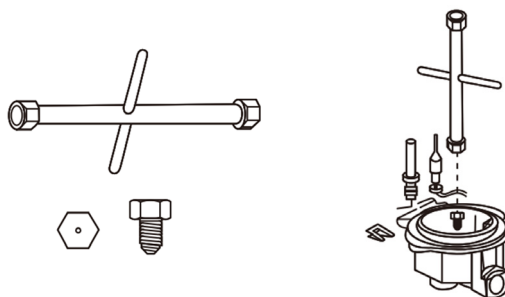
Gas conversion

The hob is pre-installed with nature gas injectors suitable for natural gas, extra gas injectors are also supplied to enable conversion for use with different gas types including LPG like butane and propane. Details of the extra gas injectors supplied can be found in below table.

⚠ CAUTION: replacement of gas injectors must only be carried by an authorized and qualified person and using a dedicated specialist tool (which is not supplied).

1. Disconnect the gas supply, and ensure that gas knobs are in the off position.
2. Remove the pan supports, caps, and crowns of the burners.
3. Unscrew the injectors by turning the counter-clockwise, and then fix the new injectors.
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Check all connections for secure fitting and tightness.

● **NOTE:** keep the displaced injectors well for future possibility if need change back and use them.



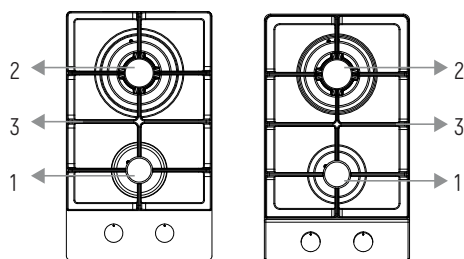
Injector table

Category	I12H3+								
Gas type	G20			G30			G31		
Pressure	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Burners	Power	Consumption	Injectors	Power	Consumption	Injectors	Power	Consumption	Injectors
	kW	lt/h	1/100 mm	kW	lt/h	1/100 mm	kW	lt/h	1/100 mm
Triple ring wok	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	243	93
Semi-rapid	1.75	167	98	1.75	127	67	1.75	125	67
Auxiliary	1	95	74	1	73	52	1	71	52

OPERATION INSTRUCTION

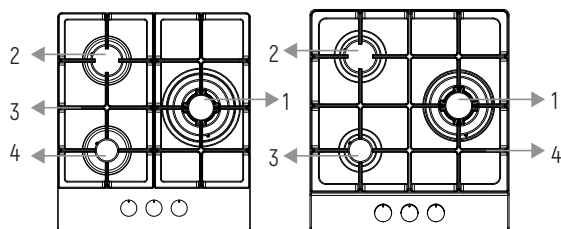
Product Overview

Model: MGG 33/MSG 33



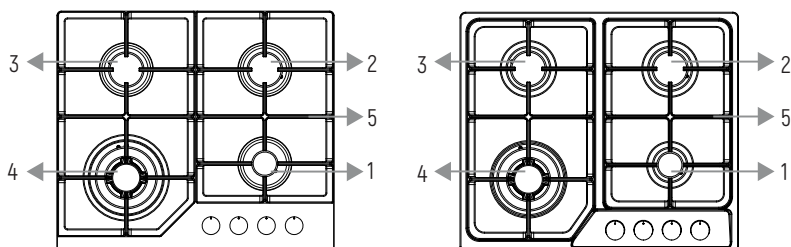
- 1. Auxiliary burner: 1,0 kW
- 2. Triple ring wok burner: 3,4 kW
- 3. Pan support

Model: MGG 43/MSG 43



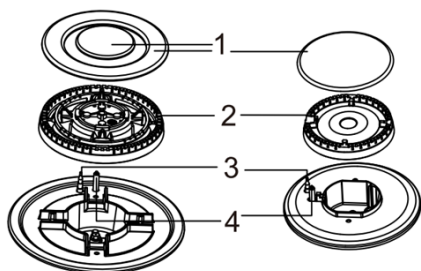
- 1. Triple ring wok burner: 3,4 kW
- 2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
- 3. Auxiliary burner: 1,0 kW
- 4. Pan support

Model: MGG 63/MSG 63



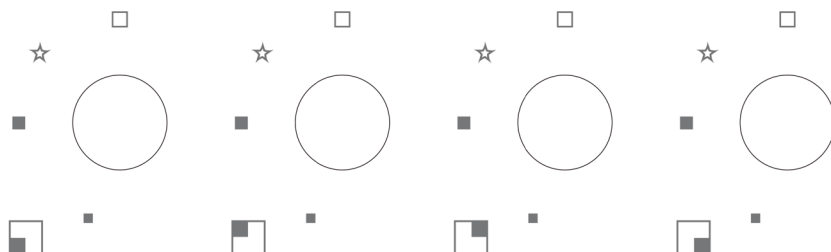
- 1. Auxiliary burner: 1,0 kW
- 2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
- 3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
- 4. Triple ring wok burner: 3,4 kW
- 5. Pan support

Burner overview



1. Burner cap
2. Burner crown
3. FFD (flame failure device)
4. Auto-ignition

Control panel



Burner operation:

1. Push and turn the knob around to the spark zone of the control until the gas lights.
2. Reduce the gas level to suit the cooking required.
3. If the gas fails to light first time, please try again.
4. Turn the knob to the off position to put the flame out after cooking.

⚡ WARNING: If the burner does not ignite after 10 seconds, turn the knob to the off position and open the door or window in the room.

👤 NOTE: The FFD interrupts the flow of gas if the flame accidentally go out (eg. When some liquid boils overflow or when there is draught).

⚡ WARNING: Turn the knob to the off position first. Do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

To re-ignite the burner, you must activate the system that enables the gas flow.

1. Ignite the burner without releasing the control knob. The flame ignites.
2. Press and hold the control knob for a further 3-5 seconds to ensure the mechanism to activate.

3. If the gas does not ignite after pressing and releasing the knob, repeat the same steps by keeping the knobs pressed for within 15 seconds.

⚠ WARNING: Release the knob if the burner not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is risk of gas accumulation and explosion.

Pan supports:

When placing the pan supports, pay attention that the burners should be centered.

Place the cookware correctly on the pan supports.

👉 NOTE: Do not clean the pan support in dishwasher.

Cookware suggestion

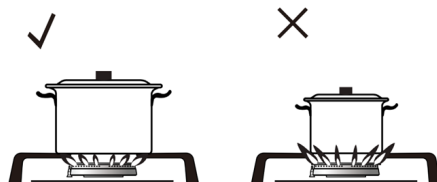
Burners	Minimum Pan	Maximum Pan
	Diameter(cm)	Diameter(cm)
Auxiliary	10	14
Semi Rapid	16	20
Triple ring wok	24	28

👉 NOTE: Do not use deformed cookware, which is not stable on the hob and may tip over.

⚠ CAUTION: Do not use cookware which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom, causing the handle to overheat. Risk of burn!

⚠ CAUTION: Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.

⚠ CAUTION: As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.



CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and Maintenance

- ☑ Service life of the product will extend and possibility of problem would decrease if the product is cleaned at regular intervals. In the event of a fault, contact customer services at the end of the care and maintenance section.
- ☑ Clean the product thoroughly after each use, in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- ☑ No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- ☑ Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- ☑ Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

💡 **WARNING:** Always switch off the electricity and gas supply before performing maintenance work.

💡 **WARNING:** Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

💡 **WARNING:** Do not use steam cleaner to clean the hob, as the steam could reach the electrical components and cause a short circuit or an electric shock.

👉 **NOTE:** Do not let the ignitor get wet. If it get wet, it will not spark.

👉 **NOTE:** Do not clean any parts of the burner in dishwasher.

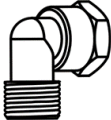
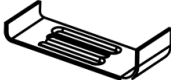
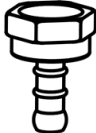
👉 **NOTE:** Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.

Fault	Possible cause	Corrective action
There is no spark when ignite	The hob is not plugged(earthed) to the socket	Make sure the hob is correctly connected to electrical supply, which is switched on
	The fuse is blown	Check the mains fuse has not blown
	Burner cap and crown are placed incorrectly after cleaning	Place the burner cap and crown correctly
	Burner cap and crown are wet after cleaning	Dry the burner components carefully
The flame extinguishes immediately after ignition	Knob pressed too short or too weakly	Keep the knob pushed for more seconds, before releasing it, press it harder
The flame is uneven or unstable	Burner crown is blocked with food residues	Clean the burner components carefully
	Wrong gas power setting	Have an authorized qualified gas technician check the gas pipeline and injector
	The injector is blocked	
The flame burns lower than normal	The injector is blocked	Replace gas cylinder
	The gas cylinder is empty(when using LPG)	

 **NOTE:** If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician. Never attempt to repair a defective product yourself. Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty.

 **NOTE:** The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

ACCESSORY LIST

Part	Name	Pcs supplied
	foam gasket	x1
	G1/2 elbow	x1
	bracket	x3
	screw	x3
	injector	x2 for 2 burner hob x3 for 3 burner hob x4 for 4 burner hob
	LPG gas inlet	x1
	gasket	x2



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

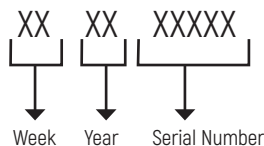
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

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

SERIAL NUMBER CHART:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

info@monsherrus.ru

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

Made in PRC



114

[illegible]

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	45
УСТАНОВКА	49
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	56
ЧИСТКА И УХОД.....	59
КОМПЛЕТАЦИЯ	61



Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей варочной газовой поверхности. Перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с приведенной ниже информацией перед установкой и использованием варочной панели.

Использование по назначению

- ☑ Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и предназначен только для бытового и стационарного использования внутри помещений.
- ☑ Данный прибор не должен использоваться для других целей или в других условиях, а также для промышленного или коммерческого использования. Кроме того, этот прибор не подходит для использования на любых типах водного транспорта, фургонах. Допускается установка в передвижных домах. Неправильная установка аннулирует гарантию.
- ☑ Данный прибор нельзя использовать для обогрева помещений.
- ☑ Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора или обращением с прибором.

Общая безопасность

- ☑ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- ☑ 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.
- ☑ Если вы передаете прибор другому лицу для личного пользования или продаете его в качестве б/у, необходимо также передать данное руководство по эксплуатации, все маркировки и другие соответствующие документы и детали прибора.
- ☑ 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. Перед установкой внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя.

- ☑ Не используйте прибор, если он неисправен или имеет заметные повреждения.
- ☑ Убедитесь, что все ручки регулировки мощности переведены в исходное положение после использования варочной панели.

ВНИМАНИЕ

- ☑ Во время использования прибора доступные поверхности могут быть горячими. Держите маленьких детей подальше от прибора.
- ☑ Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или утилизируйте их в соответствии с инструкциями по утилизации. Существует опасность удушья!
- ☑ Электрические и/или газовые приборы опасны для детей. Не подпускайте детей к работающему прибору и не позволяйте им играть с ним.
- ☑ Не размещайте над или около прибора предметы, которые могут представлять интерес для детей.

Безопасность при работе с газом

- ☑ Все процедуры, которые будут выполняться с газовыми приборами и системами, должны выполняться квалифицированными компетентными лицам.
- ☑ Перед установкой убедитесь, что условия в месте установки (тип и давление газа) и параметры прибора совместимы.
- ☑ Данный прибор не подключен к устройству для удаления продуктов горения или отвода газов. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими нормами и правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям к вентиляции.
- ☑ Использование газовой варочной поверхности приводит к выделению тепла и пара в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите систему принудительной вентиляции (вытяжку). Длительное и частое использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения мощности вытяжки.
- ☑ Газовые приборы и системы должны регулярно проходить проверку на исправность. Сгиб, шланг и хомут необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или при возникновении необходимости.
- ☑ Регулярно очищайте газовые конфорки. Пламя должно быть голубым и гореть равномерно.
- ☑ В газовых приборах необходимо поддерживать равномерное горение. В случае неполного горения может образоваться угарный газ (CO). Угарный газ - это бесцветный

газ без запаха, который является очень токсичным и который смертельно опасен даже в очень малых дозах.

- ☑ Запишите номер телефона аварийной службы и соблюдайте технику безопасности в случае появления запаха газа. В случае появления запаха газа немедленно обратитесь в аварийную службу и газораспределительную организацию.

Что делать, если вы почувствовали запах газа

- ☑ Не пользуйтесь открытым огнем и не курите. Не пользуйтесь электрическими кнопками (например, кнопкой включения освещения, кнопкой дверного звонка и т. д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Большая опасность взрыва и отравления!
- ☑ Откройте двери и окна.
- ☑ Выключите ручки регулировки мощности и перекройте главный клапан подачи газа, если только он не находится в замкнутом пространстве или подвале.
- ☑ Проверьте герметичность всех труб и соединений. Если вы все еще чувствуете запах газа, срочно покиньте дом.
- ☑ Предупредите соседей.
- ☑ Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон вне дома.
- ☑ Не возвращайтесь в дом, пока вам не скажут, что это безопасно.

Электрическая безопасность

- ☑ Если прибор вышел из строя, его нельзя использовать до тех пор, пока он не будет отремонтирован авторизованным сервисным центром. Существует риск поражения электрическим током!
- ☑ Подключайте изделие только к заземленной розетке/линии с напряжением и защитой, указанными в «Технических характеристиках».
- ☑ Поручите установку заземления квалифицированному электрику. Наша компания не несет ответственности за неисправности, возникшие из-за того, что изделие не было заземлено в соответствии с местными нормами.
- ☑ Никогда не мойте изделие из пульверизатора или обливая его водой! Существует риск поражения электрическим током!
- ☑ Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур, всегда вынимайте вилку, держась непосредственно за нее.
- ☑ При монтаже, техническом обслуживании, чистке и ремонте изделие должно быть отключено от сети.
- ☑ Если шнур питания прибора поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом.

- ☑ Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было полностью отключить от электросети. Отключение должно быть обеспечено автоматическим выключателем, встроенным в электропроводку, в соответствии со строительными нормами.
- ☑ Любые работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- ☑ В случае повреждения выключите прибор и отсоедините его от сети. Для этого выключите предохранитель.
- ☑ Убедитесь, что номинал предохранителя соответствует параметрам прибора.

Безопасность прибора

💡 **ВНИМАНИЕ:** Во время использования варочной панели, прибор и поверхности вокруг неё нагреваются. Не касайтесь частей прибора. Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить близко к прибору и прикасаться к нему в отсутствие взрослых.

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

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 кладите легковоспламеняющиеся материалы рядом с прибором, поскольку его края при работе будут горячими.
- ☑ Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может привести к поражению электрическим током.

💡 **ВНИМАНИЕ:** 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.

- ☑ ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления должен постоянно контролироваться. Кратковременный процесс приготовления должен непрерывно контролироваться.
- ☑ 💡 **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: Ничего не храните на поверхности прибора.
- ☑ 💡 **ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, выключите прибор, во избежание поражения электрическим током.
- ☑ Если разбилось стекло вашей варочной панели: немедленно выключите все конфорки и все элементы электронагревателя и отсоедините прибор от источника питания, не касайтесь поверхности прибора, не используйте прибор.
- ☑ Убедитесь в надежности и герметичности всех электрических соединений, чтобы предотвратить риск возникновения электрической дуги.
- ☑ Не используйте поврежденные шнуры питания или удлинители.

- ☑ Убедитесь, что жидкость или влага не попадают в место электрического подключения.
- ☑ Во избежание утечки газа убедитесь, что газовое соединение подключено надежно.

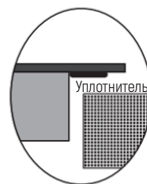
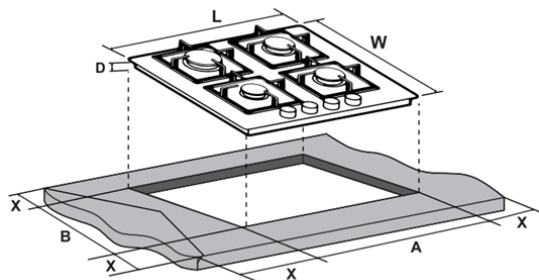
УСТАНОВКА

Установка и подключение прибора должны производиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами.

После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор.

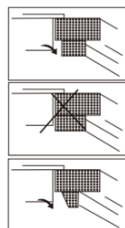
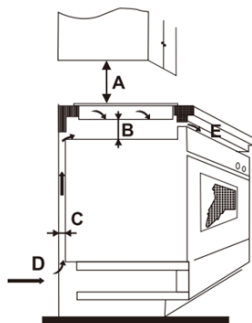
Проверка вентиляции

- ☑ Для обеспечения безопасности, облегчения отвода тепла и низкого энергопотребления необходима хорошая вентиляция вокруг прибора. Вокруг прибора должно быть достаточно свободного пространства.
- ☑ Варочная панель может быть установлена на кухне или в столовой, но не должна устанавливаться в спальне-гостиной площадью менее 20 м², а также в помещениях с повышенной влажностью.
- ☑ Если для вентиляции помещения нет окон или дверей, необходимо установить дополнительную систему вентиляции. Если варочная панель установлена в помещении площадью менее 5 м², требуется вентиляционное отверстие площадью 100 см². При установке в помещении площадью от 5 м² до 10 м² требуется вентиляционное отверстие площадью 50 см², а при площади более 11 м² вентиляционное отверстие не требуется. Если в помещении есть дверь, открывающаяся непосредственно наружу, вентиляционное отверстие не требуется, даже если его площадь помещения составляет от 5 м² до 11 м².
- ☑ Если в том же помещении находятся другие приборы, работающие на горячем материале, следует проконсультироваться с экспертами, чтобы определить необходимые требования к вентиляционным отверстиям.
- ☑ Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. При установке вокруг выреза должно оставаться пространство не менее 5 см.
- ☑ Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, во избежание деформаций, вызванных тепловым излучением от варочной панели. Как показано ниже (единицы измерения: мм):



Модель	L	W	D	A	B	X
30 см газовая варочная панель (нержавеющая сталь)	290	500	45	265+5 -0	475+5 -0	50 минимум
30 см газовая варочная панель (стеклокерамика)	300	510	45	265+5 -0	475+5 -0	50 минимум
45 см газовая варочная панель (нержавеющая сталь)	445	500	45	420+5 -0	475+5 -0	50 минимум
45 см газовая варочная панель (стеклокерамика)	450	510	45	420+5 -0	475+5 -0	50 минимум
60 см газовая варочная панель (нержавеющая сталь/эмаль)	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 минимум
60 см газовая варочная панель (стеклокерамика)	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 минимум

ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной над ней фурнитурой или вытяжкой должно составлять не менее 650-700 мм.

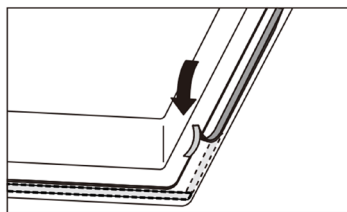


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650-700 мм	50 мм минимум	20 мм минимум	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

Применение уплотнительной ленты

Перед установкой варочной панели в отверстие столешницы необходимо приклеить к нижнему краю варочной панели уплотнительную ленту из комплекта поставки (в полиэтиленовом пакете). Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя! Уплотнитель клеится к варочной панели следующим образом:

1. Снимите с варочной панели крышки конфорок, коронки и подставки.
2. Перевернув варочную панель вверх дном, поставьте ее на ровную поверхность.
3. Снимите защитную пленку с уплотнителя.
4. Затем проложите уплотнитель с обратной стороны стеклокерамической поверхности или корпуса (если прибор изготовлен из нержавеющей стали) по периметру прибора вдоль края.
5. Уплотнитель должен быть проложен по всей длине и не должен накладываться на углы.
6. При прокладке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло или корпус не касались острых предметов во избежание образования царапин.

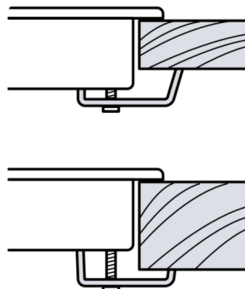
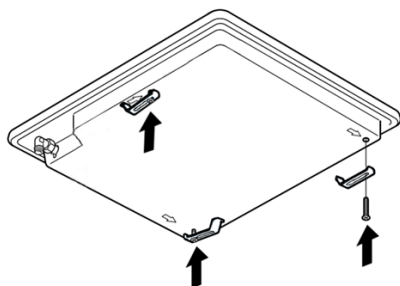


Уплотнительная
лента



Установка

1. Установите варочную панель в вырез.
2. С помощью монтажных скоб и винтов закрепите варочную панель, вставив их в отверстия на нижней части корпуса, как показано на рисунках ниже.



Электрическое подключение

- ☑ Варочная панель поставляется с шнуром питания и вилкой. Подключите варочную панель к заземленной розетке. Установка заземления должна производиться только авторизованным и квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в случае использования изделия без заземления.
- ☑ Данные о электропитании сети должны соответствовать данным, указанным на заводской табличке прибора. Заводскую табличку можно найти на обратной стороне прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ☑ Если шнур поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию, используя соответствующие инструменты, чтобы исключить вероятность возникновения несчастных случаев.
- ☑ Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения и соблюдении правил техники безопасности.
- ☑ Шнур нельзя сгибать или сжимать.
- ☑ Шнур должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

 **ОПАСНОСТЬ:** Перед проведением любых работ с электрооборудованием отключите прибор от сети. Существует опасность поражения электрическим током!

Подключение газа

 **ОПАСНОСТЬ:** Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами.

- ☑ Перед началом любых работ по установке газового оборудования отключите подачу газа.
- ☑ Опасность взрыва или отравления из-за непрофессионального выполнения работ!
- ☑ Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате действий, выполненных неуполномоченными или нелицензированными лицами.
- ☑ Убедитесь, что к клапану подачи газа есть свободный доступ.

NG (природный газ):

1. Фитинг G1/2 (поставляется в комплекте) имеет наружную резьбу. Соедините фитинг с прибором, вставив между ними прокладку, как показано на рисунке, затяните, не прилагая чрезмерных усилий.

2. Подключение к природному газу должно осуществляться с помощью жесткой или полужесткой трубы, т.е. стальной или медной. Штуцер ДОЛЖЕН соответствовать резьбе угольника.

**LPG (сжиженный газ):**

1. При подключении к гибкому трубопроводу LPG между фитингом G1/2 и гибким трубопроводом LPG используется фитинг LPG (может поставляться) следует установить фитинг с прокладкой на штуцер прибора, затем установите фитинг LPG на внешнюю резьбу фитинга G1/2, также с прокладкой, как показано на рисунке, затяните детали без применения чрезмерного усилия.

2. Гибкая труба LPG должна быть закреплена на фитинге LPG с помощью хомута.

**👉 ПРИМЕЧАНИЕ**

☑ После окончательного подключения необходимо провести тщательную проверку варочной панели и установки на герметичность (с помощью мыльного раствора). Убе-

дители, что соединительная труба не оказывает нагрузки на варочную панель. Если используется гибкая труба, следите за тем, чтобы она не соприкасалась с движущимися частями мебели в месте встраивания, а также труба не должна быть проложена в месте, которое может быть чем-то заставлено.

- ☑ Важно правильно установить фитинг с прокладкой на конце резьбы на соединительную трубу на варочной панели.
- ☑ Неправильная установка приведет к утечке газа.
- ☑ Убедитесь, что давление подачи газа в прибор соответствует рекомендуемым значениям.
- ☑ Убедитесь, что подводящая труба варочной панели не соприкасается с поверхностями, температура которых превышает 50 градусов Цельсия.
- ☑ Если в дальнейшем вам потребуется использовать прибор с другим типом газа, обратитесь в авторизованный сервис для соответствующей процедуры переоборудования.
- ☑ Если фитинг LPG не поставляется в комплекте с варочной панелью, комплект установки необходимо приобрести в специализированном магазине.

Заключительная проверка

1. Подключите шнур питания к розетке и включите предохранитель;
2. Откройте клапан подачи газа;
3. Зажгите конфорку и проверьте пламя. Пламя должно быть голубым и иметь ровную форму. Если пламя желтоватое, проверьте установку крышки конфорки или очистите саму конфорку.

Преобразование газа

В варочную панель предустановлены газовые форсунки (жиклёры), подходящие для природного газа. Кроме того, поставляются дополнительные газовые форсунки (жиклёры), позволяющие переоборудовать варочную панель для работы на различных видах газа, в том числе на сжиженном газе, бутане и пропане. Подробная информация о поставляемых дополнительных газовых форсунках (жиклёры) приведена в таблице ниже.

⚠ ОСТОРОЖНО: замена газовых форсунок (жиклёров) должна производиться только уполномоченным и квалифицированным специалистом с использованием специального инструмента (который не входит в комплект поставки).

1. Отключите подачу газа и убедитесь, что все ручки регулировки мощности прибора находятся в выключенном положении.
2. Снимите подставки, крышки и коронки конфорок.
3. Открутите форсунки (жиклёры), повернув их против часовой стрелки, а затем установите новые.

4. Соберите в обратном порядке.

5. Проверьте все соединения на надежность и герметичность.

ПРИМЕЧАНИЕ: сохраните снятые форсунки (жиклёры) на будущее, чтобы в случае необходимости поставить их обратно.

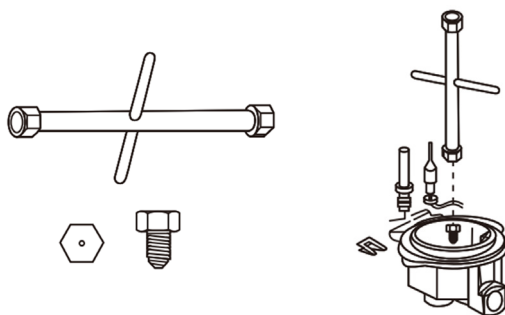


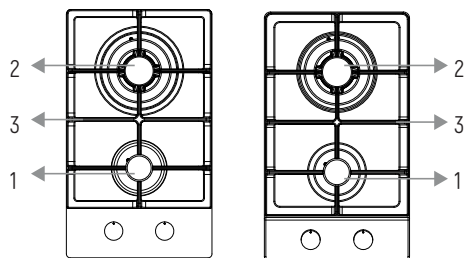
Таблица форсунок (жиклёры)

Категория	II2H3+								
Тип газа	G20			G30			G31		
Давление	20 мбар			28-30 мбар			37 мбар		
Тип конфорки	Мощ-ность	Потребление	Фор-сунки	Мощ-ность	Потребление	Фор-сунки	Мощ-ность	Потребление	Фор-сунки
	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм
Газовая конфорка WOK	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	243	93
Средняя газовая конфорка	1.75	167	98	1.75	127	67	1.75	125	67
Маленькая газовая конфорка	1	95	74	1	73	52	1	71	52

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

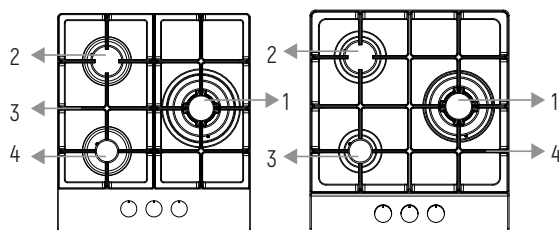
Обзор прибора

Модель: MGG 33/MSG 33



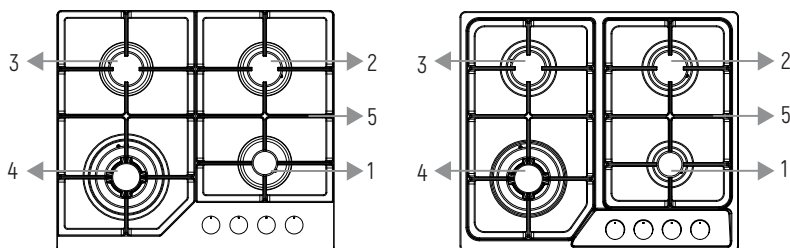
1. Маленькая газовая конфорка: 1,0 кВт
2. Газовая конфорка WOK: 3,4 кВт
3. Решетка

Модель: MGG 43/MSG 43



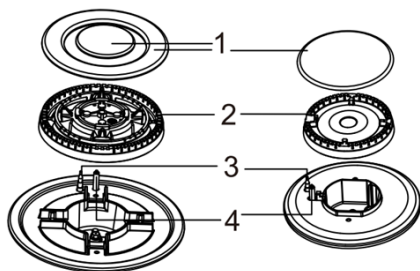
1. Газовая конфорка WOK: 3,4 кВт
2. Средняя газовая конфорка: 1,75 кВт
3. Маленькая газовая конфорка: 1,0 кВт
4. Решетка

Модель: MGG 63/MSG 63



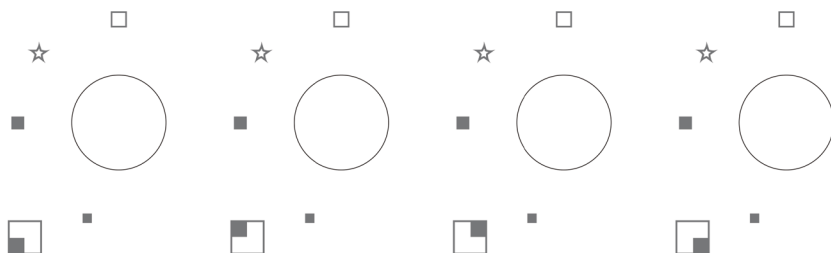
1. Маленькая газовая конфорка: 1,0 кВт
2. Средняя газовая конфорка: 1,75 кВт
3. Средняя газовая конфорка: 1,75 кВт
4. Газовая конфорка WOK: 3,4 кВт
5. Решетка

Описание конфорки



1. Крышка
2. Коронка
3. FFD(система защиты от утечек газа при гашении пламени)
4. Автоматический электроподжиг

Панель управления



Управление:

1. Нажмите и поверните ручку регулировки мощности в сторону символа «искра».
2. Настройте мощность подачи газа.
3. Если конфорка не загорелась с первого раза, повторите все вышеперечисленные действия еще раз.
4. Поверните ручку регулировки мощности в положение «выкл.», чтобы погасить пламя.

💡 ВНИМАНИЕ: Если через 10 секунд конфорка не загорелась, поверните ручку регулировки мощности в положение «Выкл.» и сразу же откройте дверь или окно в помещении.

🔧 ПРИМЕЧАНИЕ: FFD (система защиты от утечек газа при гашении пламени) прерывает подачу газа, если пламя случайно погаснет (например, при переливе кипящей жидкости или при наличии сквозняка).

💡 ВНИМАНИЕ: Сначала поверните ручку регулировки мощности в положение «Выкл.». Не пытайтесь снова зажечь конфорку в течение минимум одной минуты.

Чтобы снова зажечь конфорку, необходимо активировать систему, обеспечивающую подачу газа.

1. Зажгите конфорку, не отпуская ручку регулировки мощности. Загорится пламя.
2. Удерживайте ручку регулировки мощности еще 3-5 секунд, чтобы механизм активировался.
3. Если газ не воспламеняется после нажатия, повторите те же действия, зажмите ручку регулировки мощности в течение 15 секунд.

💡 ВНИМАНИЕ: Отпустите ручку регулировки мощности, если конфорка не зажглась в течение 15 секунд. Подождите не менее 1 минуты, прежде чем повторить попытку. Т.к. существует опасность скопления газа в помещении и взрыва.

Решетки:

При установке решеток обратите внимание на то, что конфорки должны быть расположены по центру решеток.

Разместите посуду ровно.

🕒 ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется мыть решетки в посудомоечной машине.

Совет по выбору посуды

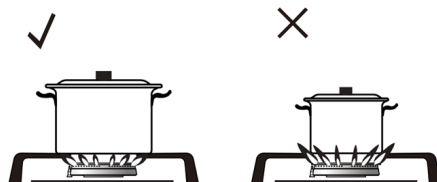
Конфорки	Минимально	Максимально
	Диаметр [см]	Диаметр [см]
Маленькая газовая конфорка	10	14
Средняя газовая конфорка	16	20
Газовая конфорка WOK	24	28

🕒 ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте деформированную посуду, которая неустойчива на варочной поверхности и может опрокинуться.

⚠ ОСТОРОЖНО: Не используйте посуду меньше рекомендуемого диаметра. Опасность ожога!

⚠ ОСТОРОЖНО: Будьте осторожны при обжаривании продуктов в горячем масле или жире - брызги могут воспламениться.

⚠ ОСТОРОЖНО: Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя.



ЧИСТКА И УХОД

Общая информация

- ☑ Если регулярно очищать плиту, увеличивается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы. В случае возникновения неисправности обратитесь в специализированный сервисный центр.
- ☑ Прибор должен быть тщательно очищен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи легко очищаются с поверхности, и они не сгорают, когда прибор снова используется.
- ☑ Для очистки прибора не требуется специальное чистящее средство. Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, после чего вытирайте варочную поверхность насухо с помощью сухой ткани.
- ☑ 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. Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не абразивного) моющего средства, протирая в одном направлении.

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

 **ВНИМАНИЕ:** Перед чисткой дайте прибору остыть. Прикосновение к горячей поверхности может вызвать ожоги!

 **ВНИМАНИЕ:** Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели, так как пар может попасть на электрические компоненты и вызвать короткое замыкание или поражение электрическим током.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Не допускайте намокания воспламенителя. Если он намокнет, искра не появится.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Не мойте составляющие конфорки в посудомоечной машине.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Не снимайте уплотнительные элементы под ручкой регулировки мощности для очистки.

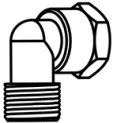
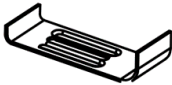
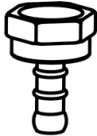
Руководство по устранению неисправностей:

Ошибка	Вероятная причина	Решение
Нет искры	Варочная панель не подключена к розетке(с заземлением)	Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к электросети и включена
	Перегорел предохранитель	Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель
	Крышка и коронка конфорки неправильно установлены после очистки	Правильно установите крышку и коронку конфорки
	Крышка и коронка конфорки еще влажные после очистки	Тщательно высушите все детали конфорки
Пламя гаснет сразу после воспламенения	Слишком кратковременное или слабое нажатие на ручку регулировки мощности	Держите ручку регулировки мощности нажатой в течение нескольких секунд, перед тем как отпустить, нажмите на нее сильнее
Пламя неровное или нестабильное	Коронка конфорки засорилась остатками пищи	Очистите конфорку от загрязнений
	Неправильная настройка мощности газа	Поручите квалифицированному специалисту по газовому оборудованию проверить газопровод и форсунку
	Форсунка заблокирована	
Пламя горит слабее обычного	Форсунка заблокирована	Заправьте или замените газовый баллон
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа)	

🔧 ПРИМЕЧАНИЕ: Если проблема сохраняется, несмотря на соблюдение приведенных выше инструкций, вызовите авторизованного специалиста по техническому обслуживанию. Никогда не пытайтесь самостоятельно ремонтировать неисправный прибор. Гарантия не распространяется на устранение любых ошибок или претензий по гарантии, возникших в результате неправильного подключения или использования устройства.

🔧 ПРИМЕЧАНИЕ: В целях улучшения качества текст и иллюстрации в данном руководстве могут быть изменены без предварительного уведомления.

КОМПЛЕТАЦИЯ

Деталь	Название	Количество
	Уплотнительная лента	x1
	Фитинг G1/2	x1
	Монтажная скоба	x3
	Винт	x3
	Форсунки(жиклеры)	x2 для 2ух конфорочных варочных панелей x3 для трех конфорочных варочных панелей x4 для четырех конфорочных варочных панелей
	Фитинг LPG	x1
	Прокладка	x2



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте этот продукт в качестве несортированных бытовых отходов. Необходимо собирать такие отходы отдельно для специальной утилизации.

Данный прибор подпадает под действие Европейской директивы 2002/96/ ЕС, регламентирующей порядок сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) Перед утилизацией прибора необходимо принять меры по предотвращению вредного воздействия на человека и окружающую среду. В противном случае отработавшее срок службы оборудование может быть отнесено к категории опасных отходов.

Символ на приборе указывает на то, что он не может быть утилизирован как обычные бытовые отходы. Его следует отнести в пункт приема электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации. За дополнительной информацией об утилизации и переработке данного прибора обращайтесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об утилизации и переработке данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

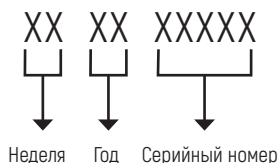
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным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

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР



ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

На всю бытовую технику марки «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 изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

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

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

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных 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

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 (шильдe) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жесткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы 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) приобретённого 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 некавалифицированным 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

Monsher

■
Bedienungsanleitung

■
User manual

■
Руководство пользователя

Monsher