



USER MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MGH 3001 IX
MGH 3002 IX
MGHG 3002 BL
MGHG 3001 BL/WH

MGH 6501 IX
MGHG 6502 BL/WH
MGHG 6503 BL

MGH 9001 IX
MGHG 9001 BL
MGHG 9002 BL

EN GAS HOB

RU ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ



English.....	3
Русский	20

Introduction 4

Important safety warnings 5

Installation 8

About product..... 15

Use of the range 16

Maintenance and cleaning 18

Suggested solutions for problems 19

Please first read this manual!

Dear Customer,

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

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

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

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

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

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

Important safety warnings

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

General Safety

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

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

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

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

- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may remedy some troubles; see suggested solutions for the problems, page 19.

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

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

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

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

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

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

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

- Keep open all around the ventilation channels.

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

Important safety warnings

- Make sure the product is switched off after each use.
- Product and accessible parts of the product are hot during use of it.
- Do not touch the product in use.
- Do not use sharp and piercing tools when cleaning the glass; such materials may give harm to your product.
 - As superheated oil may cause fire, always keep watch when the product is in use.
 - In case of possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; disconnect the power connection of the product immediately and cover the fire by help of a wet blanket.
 - Do not use steam cleaner.
 - If the glass of the product is broken: switch off all burners and any electric heater element immediately and disconnect power supply of the equipment; do not touch the surface of the equipment and do not use the equipment.
 - To clean the glass of the range, never you abrasive agents or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause the glass to be broken.
 - Do not use the product on the nylon, flammable and heat-sensitive materials.
 - Pots placed on the heaters of the range should be in proper sizes.
 - Do not scrub the buttons and inox surfaces of the range by means of scrapping objects; do not use Scotch-Brite.
 - If the flame of burner is accidentally off, the burner is switch off in controlled manner and it is not fired for minimum 1 minute.

Safety for children

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

- Caution: During use of the grill, the accessible parts may be hot. You should keep the children away from the product.
- The children under 8 eight years old should not touch the product when they are unattended by a adult.
- This equipment may be used by children above 8 years old and/or persons who are handicapped physically, sensually or cognitively if they are duly informed about risks and safe use of the product.
- The children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment may not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or thrown in the garbage by sorting out according to the instructions on waste.

Safety of the electric-related works

- All Works on the electric equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.
- This product is not suitable for you with a remote system.
- In case of any damage, switch off the product or disconnect the power supply. To this end, switch of the fuse of the house.
- Make sure the fuse rated value is same with the current of the product.

Intended use

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

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

Installation

Installation

Prior to use of the product

! Note

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

The customer shall be responsible for preparation of the place where the product shall be placed as well as the power and/or gas installation.

! Attention

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

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

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

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

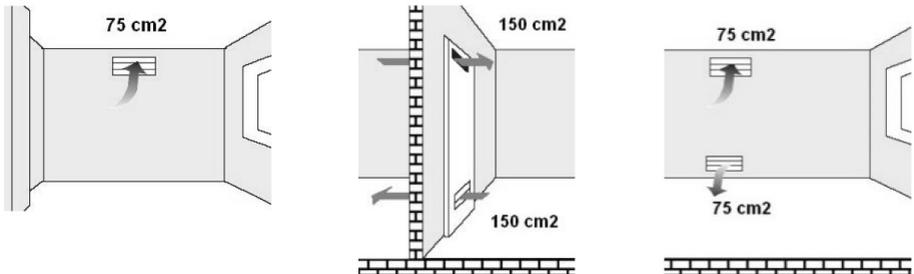
Air necessary for burning is taken from the room air and the emitted gases are directly given to the room.

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

The floor area of the kitchen should be bigger than 8 m². Kitchen volume should be bigger than 20 m³.

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

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



Installation and connections

Preparation of the built-in range prior to installation.

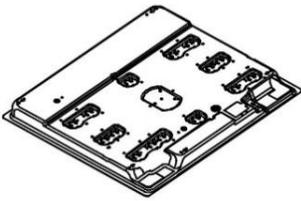


Figure 1

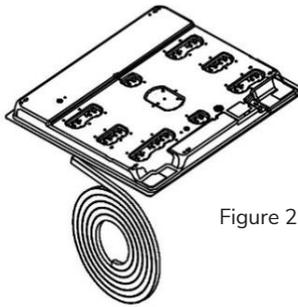


Figure 2

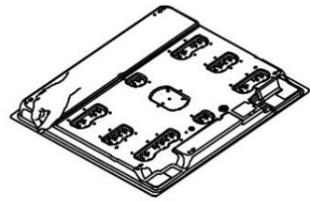


Figure 3

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

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

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

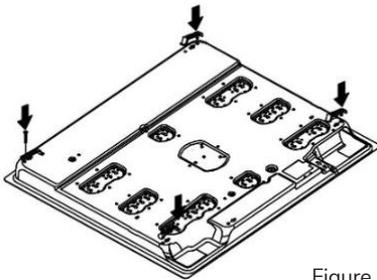


Figure 4

Mounting legs connection holes.

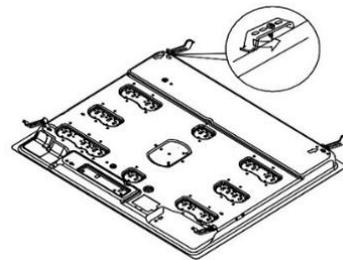
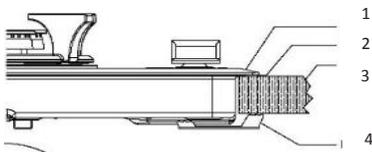
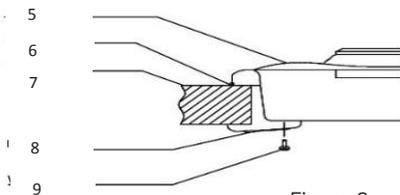


Figure 5

Place the mounting legs as shown in the figure.



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



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

9. Screw

Figure 6

Installation of the range

MGH 3001 IX, MGH 3002 IX,
MGHG 3001 BL/WH,
MGHG 3002 BL

MGH 6501 IX,
MGHG 6502 BL/WH,
MGHG 6503 BL

MGH 9001 IX, MGHG 9001 BL,
MGHG 9002 BL

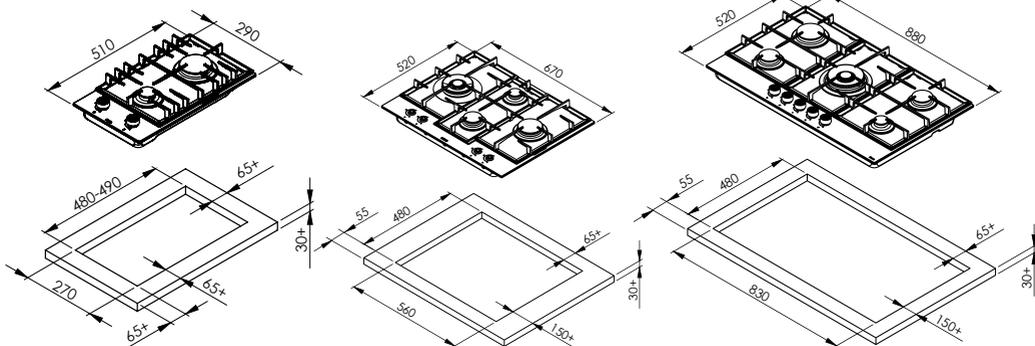


Figure 7

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

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

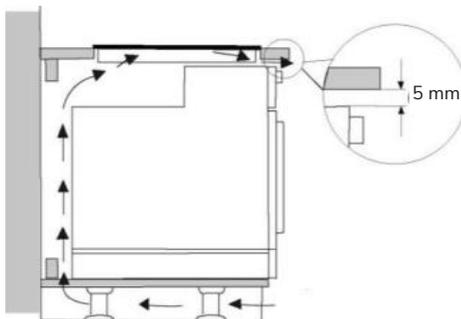


Figure 8

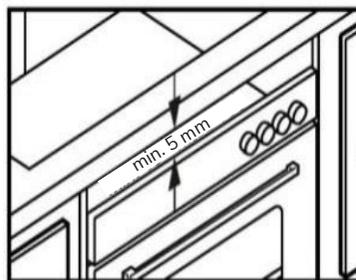


Figure 9

! Note

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

Wiring

Note

You should definitely use an earthed line for the product!

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

Attention

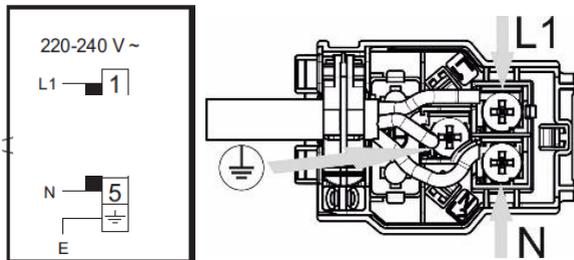
Electric shock, short-circuit or fire risk arising from the installation performed by any unprofessional persons! The product should be connected to the mains only by an authorized and qualified person and the warranty of the product starts only after correct installation.

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

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

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

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



Gas connection

Note

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

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

LPG connection

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

Gas delivery hose of the equipment should not be longer than 1500mm. The pressure of the pressure-reducing valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

Attention

Gas delivery hose should not pass through the hot part behind the equipment. Temperature of the gas hose should not exceed 90 °C (degree). Prior to use, make sure the system does not leak any gas.

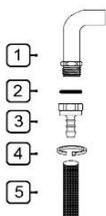


Figure 10

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

NG (natural gas) connection

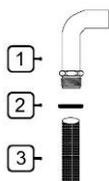


Figure 11

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

If your equipment is set for natural gas, get the equipment connected by the installation firm of the concerned natural gas distribution

company. Natural gas connection of your equipment is **1/2"**. If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, contact with the nearest service centre and make them do the required gas conversion settings.

Sealing inspection

Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and control by application of much foamy water on the connection to find out any gas leakage. Never control by flame.

Final inspection

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

LPG-NG / NG-LPG conversion

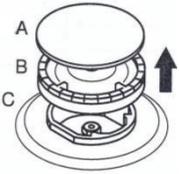


Figure 12



Figure 12.1

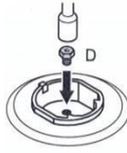


Figure 12.2

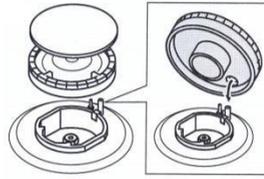


Figure 12.3



Figure 12.4

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

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

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

Replace the burner as shown in the Figure 12.3.

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

Disposal of the product

Destruction of the package

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

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

Future transportation operations

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

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

Disposal of the old product

Dispose the old product in such a way that it will not give damage to the environment.

About product

A mark (WEEE) is present on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. This means that the equipment should be dealt with as per EU Directive 2002/96/EC to recycle or disintegrated into parts for minimising its effect on the environment. For further information, please contact with the local and regional authorities.

The electronic products which are not kept subject to the controlled waste gathering process constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful substances they contain.

You may contact with your authorized dealer or the municipal waste collection centre to get information about how you may dispose of the product.

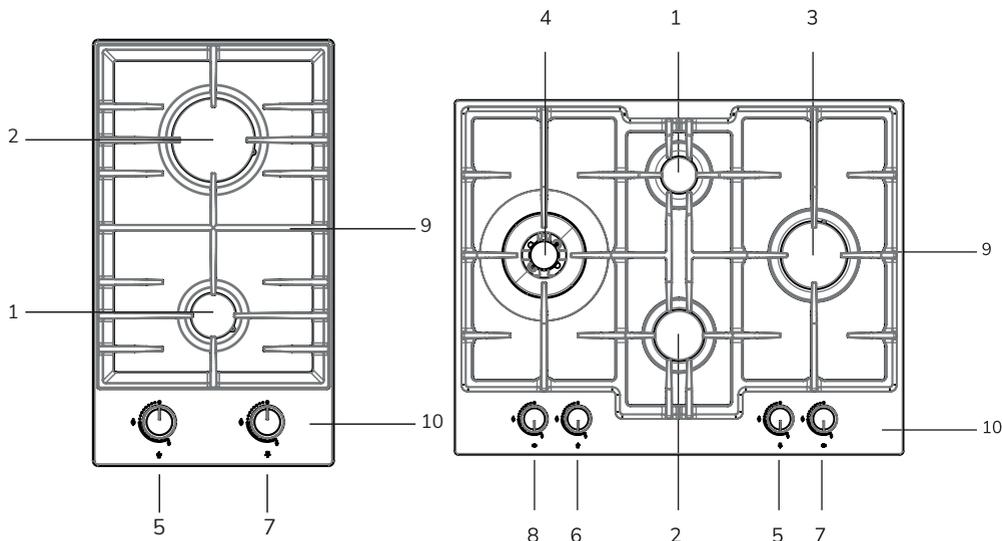
Before you throw the product into the garbage, cut the electrical plug and break the cover lock, if any, in order that the children are not exposed to any risk.

About product

General view

MGH 3001 IX, MGH 3002 IX,
MGHG 3001 BL/WH, MGHG 3002 BL

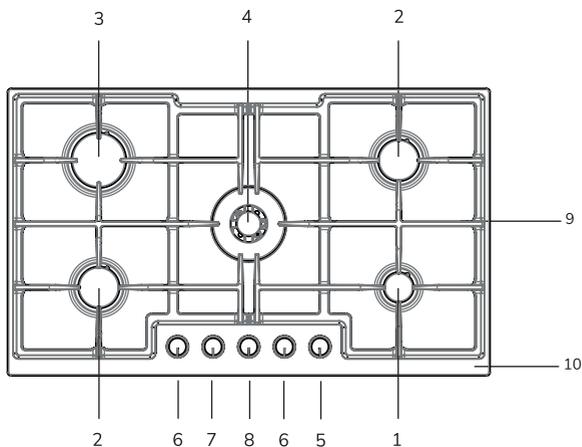
MGH 6501 IX, MGHG 6502 BL/WH,
MGHG 6503 BL



- 1 - Small burner
- 2 - Mid burner
- 3 - Big burner
- 4 - Wok / Mini wok Burner
- 5 - Small Burner Button

- 6 - Mid Burner Button
- 7 - Big Burner Button
- 8 - Wok / Mini wok Burner Button
- 9 - Grill
- 10 - Top Table

MGH 9001 IX, MGHG 9001 BL,
MGHG 9002 BL



- 1 - Small burner
- 2 - Mid burner
- 3 - Big burner
- 4 - Wok / Mini wok Burner
- 5 - Small Burner Button
- 6 - Mid Burner Button
- 7 - Big Burner Button
- 8 - Wok /Mini wok Burner Button
- 9 - Grill
- 10 - Top Table

Consumption values

	LPG G30 30 mbar			NG G20 20 mbar		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m3/h)
Small Burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095
Medium Burner	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190
Big Burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276
Wok Burner (3.8 kW)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362
Wok Burner (4.2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,55	4,20	0,400

Note

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

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

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

Use of the range

First use

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

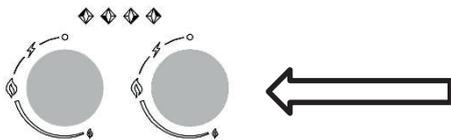
First cleaning

! Note

Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.

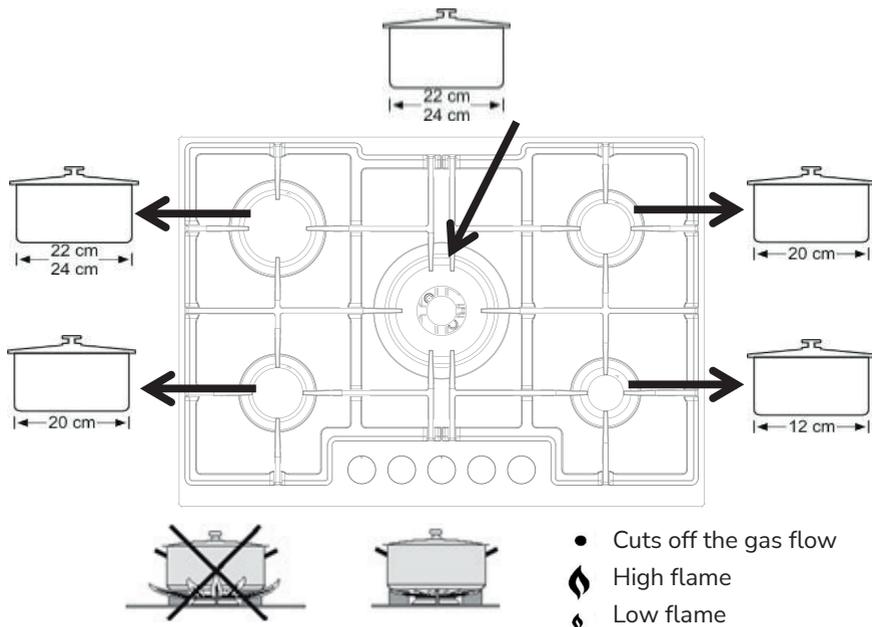
1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the product surface with a damp cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

Description of use of the gas range:



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

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

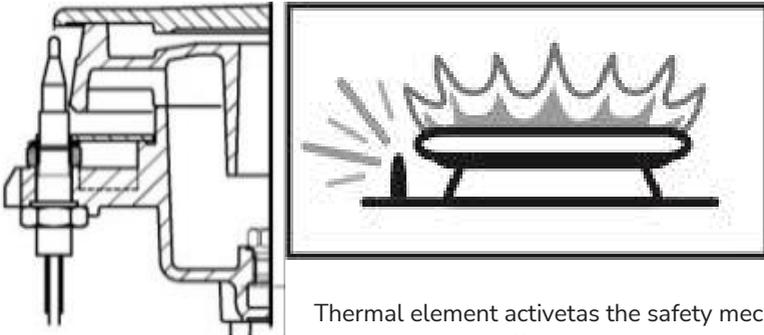


Container size and gas flame should match with each other.

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

Put the container as centered on the pot bearer.

Gas cut-off safety apparatus



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

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

Maintenance and cleaning

General information

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

Warning

Risk of electric shock!

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

Warning. Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

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

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

Note

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

Do not use steam cleaning agents for cleaning.

Cleaning the control panel

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

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

Cleaning the range

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



Suggested solutions for problems

Product does not operate.

- The product is not plugged (earthed) to the socket. Make sure the equipment is plugged.
- The fuse is burnt or broken. Check the fuse in the fuse box. If the fuse is burnt, activate it again.

The product ignites, but does not burn.

- Gas is over.
- Cylinder valve or natural gas valve is closed.
- In case of houses with natural gas supply, if there is gas leakage detector, the leak may be detected and gas cut off.
- Injector is clogged.

Flame burns low.

- Cylinder is over.
- Injector is clogged.

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

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

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

Введение.....	22
Информация по технике безопасности.....	23
Обзор газовых варочных панелей.....	28
Информация по установке и подключению.....	34
Установка варочных панелей.....	35
Подключение к системе газоснабжения.....	39
Подключение к электросети.....	44
Эксплуатация газовых варочных панелей.....	45
Рекомендации.....	46
Уход и обслуживание.....	48
Советы по устранению неисправностей.....	49
Информация по гарантии.....	51
Обслуживание и запасные детали.....	52
Программа сервисного обслуживания ELEXIR.....	53
Правила утилизации.....	54

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **MILLEN**. Мы уверены, что газовая варочная панель оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данной варочной панели. В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы. В руководстве даны полезные советы по уходу и чистке изделия.

Это изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Гарантия — 3 года. Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Срок эксплуатации — 10 лет.

При возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники **MILLEN**, Вы можете проконсультироваться по сервисной службе телефону **8-800-77-55-44-7**.



Внимание

Перед использованием газовой варочной панели просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего применения. Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

В случае утери данного руководства по эксплуатации получить новое можно на официальном сайте.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон. Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам варочной панели, указанным в этом руководстве. В противном случае необходимо провести доработку электрической сети. Ее должен выполнить специалист с соответствующей квалификацией.

При подключении к газовой сети должен быть заполнен акт выполненных работ. Если проведена регулировка для использования газа с другим давлением, мастер обязан сделать отметку в гарантийном талоне. Самостоятельное и неправильное подключение изделия, несоблюдение правил техники безопасности может привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током, ожогам.

Информация по технике безопасности

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

1. За дефекты и повреждения, возникшие из-за нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, эксплуатации либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.

2. За последствия неквалифицированного ремонта.

– Данная газовая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

– При эксплуатации варочной панели в транспортных средствах для отдыха необходимо соблюдать требования **ГОСТ 721**.

– Данная варочная панель не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

– Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования по назначению.

– Не рекомендуется устанавливать оборудование на морских судах любого рода.

– Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводить сертифицированные специалисты в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний и данным руководством по эксплуатации. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

– Данная варочная панель относится к изделиям с классом защиты 3 по стандарту **EN 30-1-1** для газовых приборов (встроенного оборудования).

– Производитель не несет ответственности за ущерб жизни и здоровью или повреждение имущества в результате неправильного использования или установки данной варочной панели.

– Не пользуйтесь варочной панелью в случае ее неисправности. Не пытайтесь отремонтировать или разобрать ее самостоятельно: это может привести к серьезным повреждениям и травмам. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

– Не снимайте защитную упаковку с изделия до монтажа. Если Вы заметили на варочной панели следы каких-либо повреждений, не подключайте ее к газовой и электрической сети, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

– Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т. д.) в пределах досягаемости детей: эти материалы не предназначены для игр.

– Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Отслужившее изделие сдайте в пункт приема электронного и электрического оборудования для последующей утилизации.

– Ненадлежащее заземление может привести к удару током.

– Не пользуйтесь изделием с поврежденным сетевым кабелем.

– Не храните и не используйте варочную панель вне помещений.

– Во избежание поражения электрическим током не погружайте варочную панель или сетевой кабель в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь варочной панелью, упавшей в воду, — обратитесь в сервисный центр.

– Во время приготовления температура рабочих поверхностей становится достаточно высокой. Держите кабель вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами.



Внимание

Будьте осторожны: существует опасность поражения электрическим током!

– Несоблюдение правил ухода за изделием или его использование в загрязненном виде сокращает срок службы и может привести к несчастным случаям.

– Варочная панель не предназначена для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.

– Запрещается использовать пароочистители, т. к. это может повредить покрытие и внутренние элементы изделия.

– Нельзя выполнять техническое обслуживание, чистку и ремонт устройства, когда оно подключено к газопроводу, электросети.

– Не используйте абразивные или агрессивные химические чистящие средства, острые металлические скребки для очистки поверхности, так как они разъедают и царапают ее, что может привести к появлению дефектов или разрушению элементов варочной панели.

– Не разбрызгивайте воду на устройство.

– Не используйте варочную панель в потенциально взрывоопасных атмосферах.

– Не оставляйте детей без присмотра рядом с изделием, ограничьте им доступ к газовой варочной панели для их безопасности.

– После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.выключения.



Предупреждение

Во время эксплуатации поверхность и внутренние части варочной панели нагреваются и остаются горячими некоторое время после выключения устройства. Будьте осторожны, во избежание травм берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки.

- Перегрев масла или жира может привести к их быстрому воспламенению. Не оставляйте варочную панель без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорки.
- Перед началом эксплуатации убедитесь, что легковоспламеняющиеся предметы, например шторы, тюль, бумага и т. п., находятся на безопасном расстоянии от варочной панели.
- Для герметизации соединений разрешается использовать только материалы, рекомендованные сервисным центром.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированной ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при не самых высоких температурах.



Предупреждение

Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры до 85 °С.

- Ответственность за любой ущерб, к которому может привести эксплуатация оборудования, установленного с нарушением указанного выше температурного лимита, несет его владелец.
- Перед установкой варочной панели создайте все условия для того, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Не используйте данное изделие для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.
- Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.
- Перед использованием варочной панели удалите с нее пленку и все наклейки, кроме тех, которые содержат техническую информацию об изделии.
- Следите за тем, чтобы провода других электробытовых приборов не касались горячей варочной панели или посуды на ней.
- Очистка и обслуживание варочной панели не должны проводиться детьми. Это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые. Не допускайте детей младше 8 лет к оборудованию и его сетевому проводу.

– Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями об изделии, могут использовать его только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией оборудования.

– Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочных панелей без функции газ-контроля не было сквозняков.

– Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами эксплуатации газовых конфорок.

– Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности и не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.



Предупреждение

Утечка газа может привести к возгоранию, ожогу или отравлению!

Держите баллоны с газом всегда в вертикальном положении!

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем. Это может привести к травмам, поражению электрическим током или пожару!

– Использование газовой варочной панели повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию этого помещения, в особенности во время работы варочной панели. Не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном или интенсивном использовании оборудования может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

– Держите баллоны с газом всегда в вертикальном положении, иначе может произойти утечка газа. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части оборудования могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам.

– Нельзя хранить и использовать вблизи оборудования или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.

– Использование деформированной или поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной панели, а также неправильное расположение посуды на конфорках могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.

– В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к оборудованию. По вопросам ремонта свяжитесь с сервисным центром.

– Нельзя вносить изменения во внутренние элементы оборудования. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

– Если какая-то ручка управления не поворачивается, не пытайтесь повернуть ее силой. Это может привести к поломке. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

– Если Вы заметили признаки утечки газа, следуйте указаниям ниже:

1. Не включайте свет.
2. Не включайте какие-либо электрические приборы.
3. Не используйте мобильный телефон в этом помещении.
4. Прекратите использование оборудования, перекройте газовый вентиль.
5. Откройте окно для проветривания помещения.
6. Перейдите в другое помещение и свяжитесь с нашим сервисным центром.

– Топливный газ содержит вещество с характерным запахом — меркаптан, поэтому в случае утечки газа Вы сможете почувствовать его (запах гнилого чеснока, тухлого яйца), даже если соотношение газа к воздуху **1 : 1000**.

– Прежде чем приступить к эксплуатации, внимательно прочтите разделы, посвященные монтажу и эксплуатации! В них содержится важная информация по установке, использованию и техническому обслуживанию. Сохраните всю документацию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.

– Сразу после получения проконтролируйте состояние упаковки и саму варочную панель на наличие транспортных повреждений. Не включайте поврежденное изделие, а свяжитесь с фирмой-поставщиком.

– Утилизируйте упаковочный материал надлежащим образом.

– Перед установкой варочной панели убедитесь, что газовое и электрическое питание соответствуют значениям, указанным в технических характеристиках.

– Не используйте устройство, если оно находится в контакте с водой.

– Не касайтесь варочной панели мокрыми руками.

– Убедитесь, что ручки управления в установлены нулевое положение, когда варочная панель не используется.

– При использовании других электроприборов рядом с панелью убедитесь, что кабель не вступает в контакт с горячими поверхностями бытовой техники.

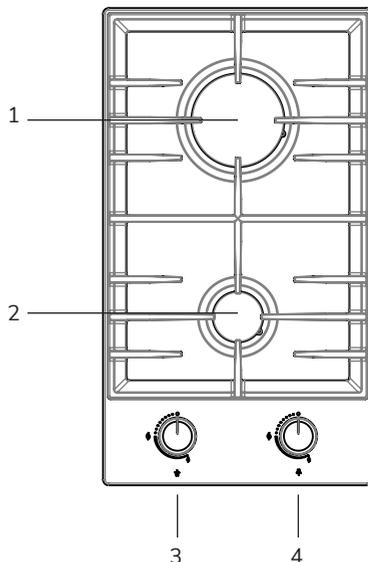
– Никогда не используйте пластиковую посуду или алюминиевую фольгу для приготовления блюда на варочной панели.

Обзор газовых варочных панелей

Изображения устройств приведены для справки, разные модели могут отличаться.

Модели MGH 3001 IX, MGH 3002 IX, MGHG 3001 BL/WH, MGHG 3002 BL

1. Большая конфорка
2. Малая конфорка
3. Ручка управления малой конфоркой
4. Ручка управления большой конфоркой



Комплектация

- Чугунные решетки
- Крышки рассекателей
- Конфорки
- Угловой штуцер
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон

Паспорт изделия

Конфорка	Малая	Большая
Мощность	1 кВт	2,9 кВт
Ø форсунки G30 *	0,50 мм	0,85 мм
Расход газа G30	73 г/ч	211 г/ч
Ø форсунки G20 *	0,72 мм	1,15 мм
Расход газа G20	0,095 м ³ /ч	0,276 м ³ /ч

* G30 — сжиженный нефтяной газ, 30 мбар

* G20 — природный газ, 20 мбар

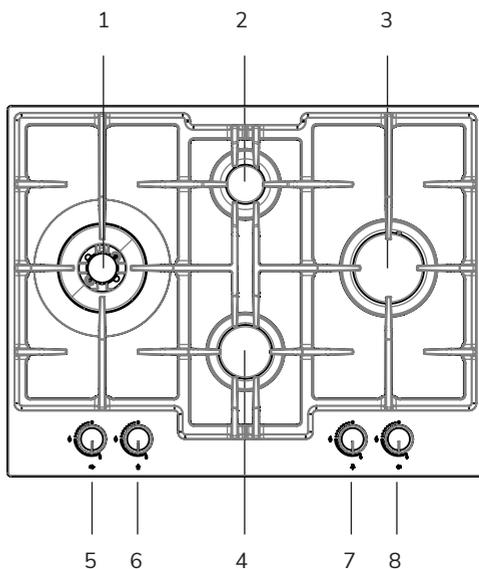
Модель	MGH 3001 IX, MGH 3002 IX	MGHG 3001 BL/WH	MGHG 3002 BL
Тип	Газовая варочная панель		
Управление	Механическое, электроподжиг		
Отделка	Нерж. сталь	Стекло	Стекло
Цвет	Сталь	Черный/белый	Черный
Материал решеток	Чугун	Чугун	Чугун
Общая мощность	3,9 кВт	3,9 кВт	3,9 кВт
Кол-во конфорок	2	2	2
Большая конфорка	1 × 2,9 кВт	1 × 2,9 кВт	1 × 2,9 кВт
Малая конфорка	1 × 1 кВт	1 × 1 кВт	1 × 1 кВт
Особенности	Подходит для магистрального и баллонного газа		
Страна-производитель	Турция	Турция	Турция
Размеры прибора (В × Ш × Г), мм	89,6 × 290 × 510	89,6 × 290 × 510	89,6 × 290 × 520
Размеры для встраивания, мм	Мин. 30 × 270 × 480-490	Мин. 30 × 270 × 480-490	Мин. 30 × 270 × 480-490
Размеры упаковки, мм	140 × 351 × 570	140 × 351 × 570	140 × 351 × 570
Вес брутто/нетто	5,70/4,76 кг	8,05/7,52 кг	8,05/7,52 кг
Расход газа G30	284 г/ч	284 г/ч	284 г/ч
Расход газа G20	0,371 м³/ч	0,371 м³/ч	0,371 м³/ч
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3B/P
Класс защиты	IP 20	IP 20	IP 20
Класс установки	3	3	3
Напряжение	220-240 В переменного тока		
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Номинальная мощность	1,2 Вт	1,2 Вт	1,2 Вт
Длина силового кабеля, вилка	120 мм, да	120 мм, да	120 мм, да
Газ-контроль	+	+	+

Модели MGH 6501 IX, MGHG 6502 BL/WH, MGHG 6503 BL

1. Wok-конфорка
2. Большая конфорка
3. Малая конфорка
4. Средняя конфорка
5. Ручка управления Wok-конфоркой
6. Ручка управления средней конфоркой
7. Ручка управления малой конфоркой
8. Ручка управления большой конфоркой

Комплектация

- Варочная панель
- Чугунные решетки
- Крышки рассекателей
- Конфорки
- Угловой штуцер
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон



Паспорт изделия

Конфорка	Малая	Средняя	Большая	Wok
Мощность	1 кВт	2 кВт	2,9 кВт	3,8 кВт
Ø форсунки G30 *	0,50 мм	0,70 мм	0,85 мм	1,00 мм
Расход газа G30	73 г/ч	145 г/ч	211 г/ч	276 г/ч
Ø форсунки G20 *	0,72 мм	1,03 мм	1,15 мм	1,50 мм
Расход газа G20	0,095 м³/ч	0,190 м³/ч	0,276 м³/ч	0,362 м³/ч

* G30 — сжиженный нефтяной газ, 30 мбар

* G20 — природный газ, 20 мбар

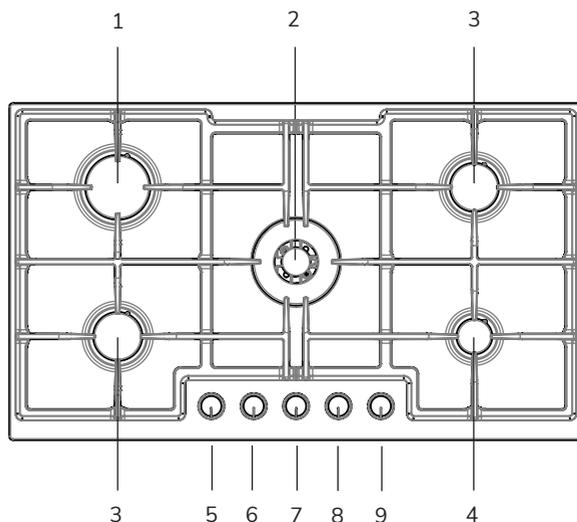
Модель	MGH 6501 IX	MGHG 6502 BL/WH	MGHG 6503 BL
Тип	Газовая варочная панель		
Управление	Механическое, электроподжиг		
Отделка	Нерж. сталь	Стекло	Стекло
Цвет	Сталь	Черный/белый	Черный
Материал решеток	Чугун	Чугун	Чугун
Общая мощность	9,7 кВт	9,7 кВт	9,7 кВт
Кол-во конфорок	4	4	4
Wok-конфорка	1 × 3,8 кВт	1 × 3,8 кВт	1 × 3,8 кВт
Большая конфорка	1 × 2,9 кВт	1 × 2,9 кВт	1 × 2,9 кВт
Средняя конфорка	1 × 2 кВт	1 × 2 кВт	1 × 2 кВт
Малая конфорка	1 × 1 кВт	1 × 1 кВт	1 × 1 кВт
Особенности	Подходит для магистрального и баллонного газа		
Страна-производитель	Турция	Турция	Турция
Размеры прибора (В × Ш × Г), мм	95,9 × 670 × 520	95,9 × 670 × 520	95,9 × 670 × 520
Размеры для встраивания, мм	Мин. 30 × 560 × 480–490	Мин. 30 × 560 × 480–490	Мин. 30 × 560 × 480–490
Размеры упаковки, мм	145,6 × 737 × 581	145,6 × 737 × 581	145,6 × 737 × 581
Вес брутто/нетто	12,36/11,25 кг	16,64/15,53 кг	16,64/15,53 кг
Расход газа G30	705 г/ч	705 г/ч	705 г/ч
Расход газа G20	0,923 м³/ч	0,923 м³/ч	0,923 м³/ч
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3B/P
Класс защиты	IP 20	IP 20	IP 20
Класс установки	3	3	3
Напряжение	220–240 В переменного тока		
Частота	50–60 Гц	50–60 Гц	50–60 Гц
Номинальная мощность	1,2 Вт	1,2 Вт	1,2 Вт
Длина силового кабеля, вилка	120 мм, да	120 мм, да	120 мм, да
Газ-контроль	+	+	+

Модели MGH 9001 IX, MGHG 9001 BL, MGHG 9002 BL

1. Большая конфорка
2. Wok-конфорка
3. Средняя конфорка
4. Малая конфорка
5. Ручка управления передней средней конфоркой
6. Ручка управления большой конфоркой
7. Ручка управления Wok-конфоркой
8. Ручка управления задней средней конфоркой
9. Ручка управления малой конфоркой

Комплектация

- Варочная панель
- Чугунные решетки
- Крышки рассекателей
- Конфорки
- Угловой штуцер
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон



Паспорт изделия

Конфорка	Малая	Средняя	Большая	Wok
Мощность	1 кВт	2 кВт	2,9 кВт	4,2 кВт
Ø форсунки G30 *	0,50 мм	0,70 мм	0,85 мм	1,03 мм
Расход газа G30	73 г/ч	145 г/ч	211 г/ч	305 г/ч
Ø форсунки G20 *	0,72 мм	1,03 мм	1,15 мм	1,55 мм
Расход газа G20	0,095 м³/ч	0,190 м³/ч	0,276 м³/ч	0,400 м³/ч

* G30 — сжиженный нефтяной газ, 30 мбар

* G20 — природный газ, 20 мбар

Модель	MGH 9001 IX	MGHG 9001 BL, MGHG 9002 BL
Тип	Газовая варочная панель	
Управление	Механическое, электроподжиг	
Отделка	Нерж. сталь	Стекло
Цвет	Сталь	Черный
Материал решеток	Чугун	Чугун
Общая мощность	12,1 кВт	9,7 кВт
Кол-во конфорок	5	5
Wok-конфорка	1 × 4,2 кВт	1 × 4,2 кВт
Большая конфорка	1 × 2,9 кВт	1 × 2,9 кВт
Средняя конфорка	2 × 2 кВт	2 × 2 кВт
Малая конфорка	1 × 1 кВт	1 × 1 кВт
Особенности	Подходит для магистрального и баллонного газа	
Страна-производитель	Турция	Турция
Размеры прибора (В × Ш × Г), мм	95,9 × 880 × 520	95,9 × 880 × 520
Размеры для встраивания, мм	Мин. 30 × 830 × 480–490	Мин. 30 × 830 × 480–490
Размеры упаковки, мм	145,6 × 968 × 581	145,6 × 968 × 581
Вес брутто/нетто	15,78/14,09 кг	21,60/19,90 кг
Расход газа G30	879 г/ч	879 г/ч
Расход газа G20	0,961 м³/ч	0,961 м³/ч
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P
Класс защиты	IP 20	IP 20
Класс установки	3	3
Напряжение	220–240 В переменного тока	
Частота	50–60 Гц	50–60 Гц
Номинальная мощность	1,2 Вт	1,2 Вт
Длина силового кабеля, вилка	120 мм, да	120 мм, да
Газ-контроль	+	+

Информация по установке и подключению

Требования к помещению и системе вентиляции:

– Если в комнате есть дверь, которая открывается непосредственно наружу, вентиляционных отверстий не требуется, даже если объем помещения составляет **от 3 до 11 м³**.

– Площадь кухонного основания должна быть **больше 8 м²**, объем кухни — **больше 20 м³**.

– Вентиляционная решетка должна быть минимум **120 мм** в диаметре.

– При установке в помещении объемом **менее 5 м³** требуются вентиляционные отверстия эффективной площадью **110 см²**.

– При установке в помещении объемом **от 5 до 10 м³** требуются вентиляционные отверстия эффективной площадью **50 см²**.

– Если объем помещения **больше 11 м³**, вентиляционных отверстий не требуется.

Данные по газу

Подключение к системе газоснабжения	Rp 1/2 (ISO R7)
Тип газа	Заводская установка — сжиженный нефтяной газ LPG (G30, давление 30 мбар) Альтернативный газ — природный магистральный газ NG (G20, давление 20 мбар)

Данные по электромонтажу

Напряжение, частота	220–240 В переменного тока, 50–60 Гц
Подключение к сети	3 А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами — не менее 3 мм)
Номинальная мощность	1,2 Вт

При установке оборудования необходимо учесть наличие и размеры подводящих газовых и электрических коммуникаций.

Установку данной газовой варочной панели должен проводить только квалифицированный технический персонал организаций, зарегистрированных в соответствующем реестре, в строгом соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов:

- Правила безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов.
- Строительные нормы и правила, утвержденные Министерством природных ресурсов и экологии.
- Правила электропроводки **IEE**.

Установка варочных панелей

Прилегающая к варочной панели мебель должна выдерживать повышение температуры до **85 °С**. Устройство может быть установлено на кухне, в столовой или жилой комнате.



Внимание

Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой.

Данные варочные панели являются встраиваемыми электроприборами **класса 3** по стандарту **EN 30-1-1**. Они встраиваются в столешницу толщиной от **300 мм** с соблюдением следующих зазоров:



– Края варочной панели должны находиться на расстоянии не менее **65 мм** от задней стены.

– Расстояние между самой высокой точкой варочной панели (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над ней, должно составлять не менее **650–700 мм**.

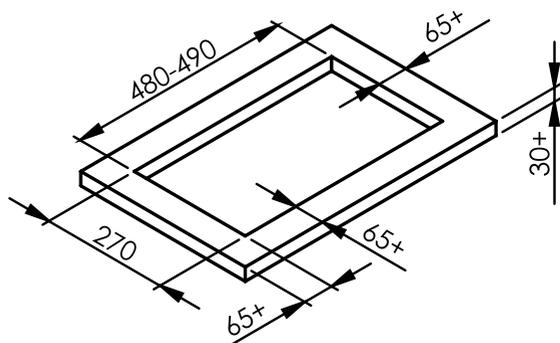
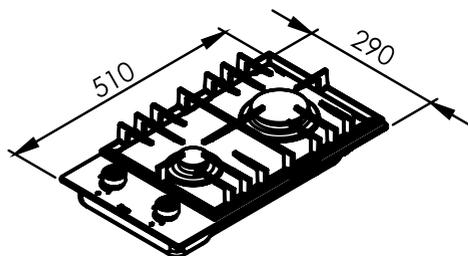
– Расстояние между варочной панелью и нижней частью расположенной выше горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной панели, должно составлять не менее **400 мм**. Расстояние менее **400 мм** допустимо, если смещение от внешнего края варочной панели составляет не менее **50 мм**.

– По краям варочной панели должно оставаться не менее **65 мм** свободного пространства. Горючие материалы также не следует располагать на расстоянии менее **50 мм** от варочной панели.

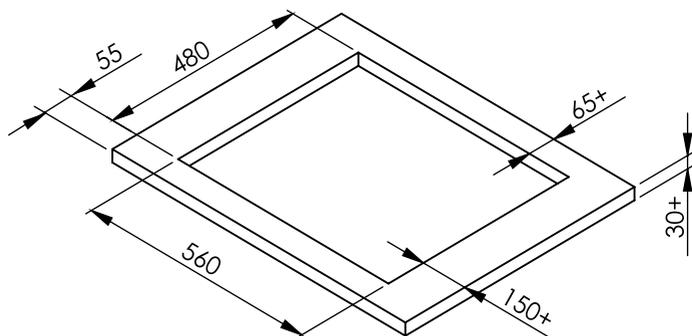
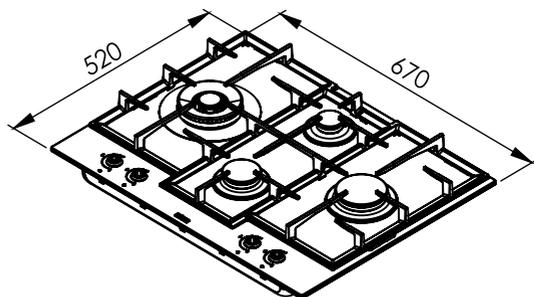
Столешница, изготовленная из материала, содержащего древесные волокна, может набухать при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной панели специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги.

Размеры для встраивания (мм)

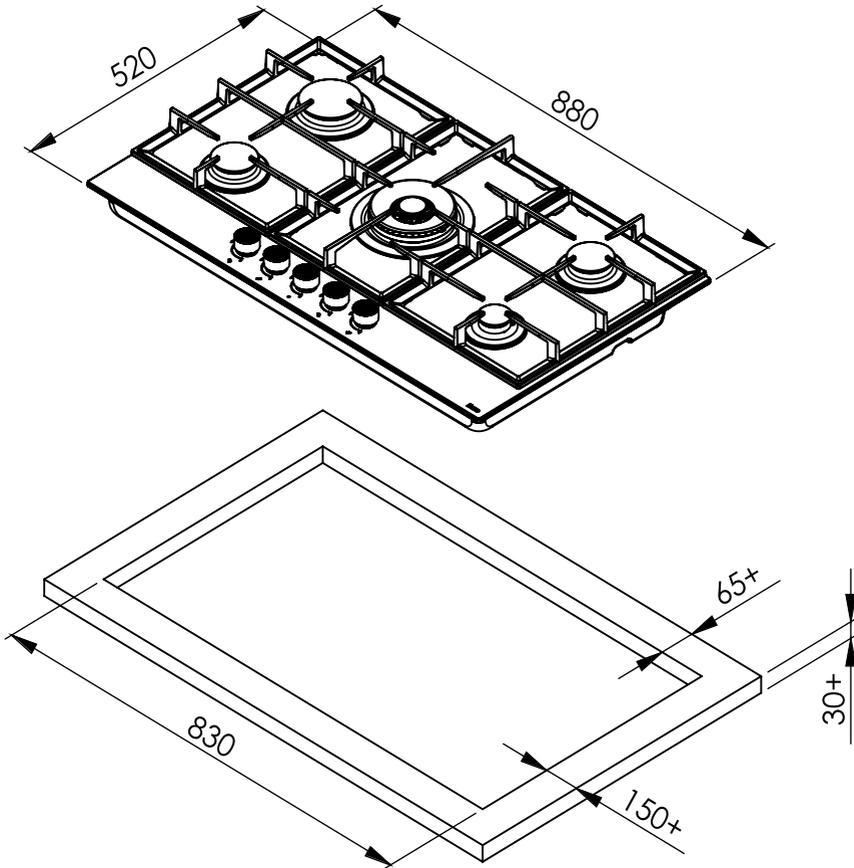
MGH 3001 IX, MGH 3002 IX,
MGHG 3001 BL/WH,
MGHG 3002 BL



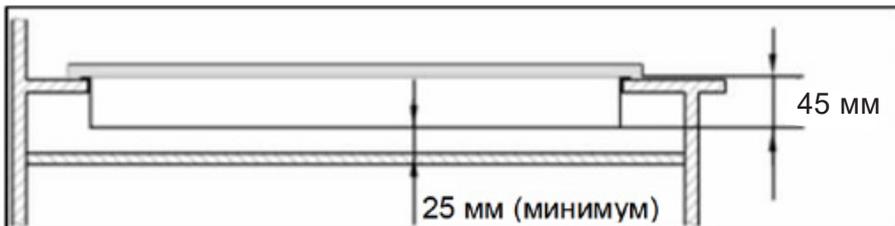
MGH 6501 IX,
MGHG 6502 BL/WH,
MGHG 6503 BL



MGH 9001 IX, MGHG 9001 BL, MGHG 9002 BL



Между нижней частью варочной панели и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее **25 мм**, но не более **74 мм**.



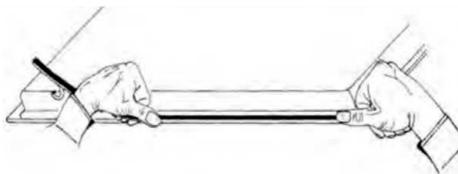
Установка варочных панелей

Вблизи варочной панели не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как масло, ткань и т. д., которые могут воспламениться.

Установка варочной панели вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется.

Аккуратно снимите с изделия все упаковочные материалы (также следует достать крышки конфорок и рассекатели), осторожно переверните варочную панель, чтобы не повредить свечи розжига, и разместите ее на мягкой горизонтальной поверхности.

Необходимо обезжирить поверхность изделия по всему периметру. После этого обработайте края варочной панели уплотнителем из комплекта поставки.



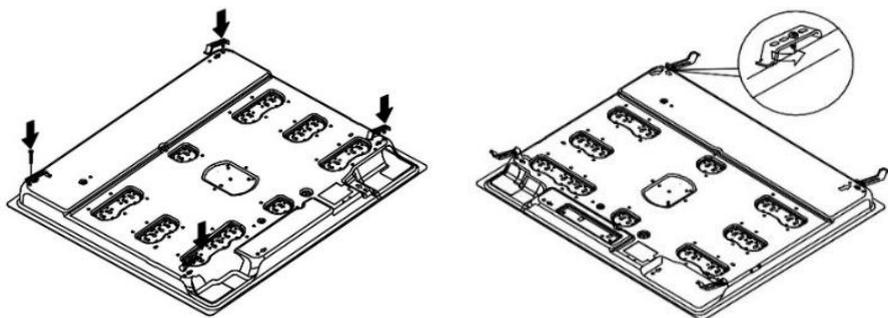
Удалите защитное покрытие с обеих сторон уплотнителя. При обработке краев уплотнителем следите за тем, чтобы не оставалось зазоров и один конец не заходил на другой.



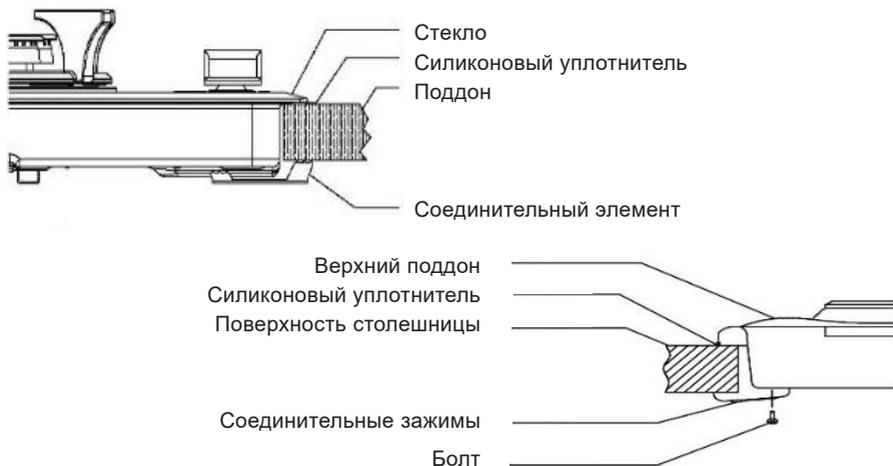
Внимание

Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной панели. В противном случае будет сложнее ее демонтировать, если потребуется ремонт устройства

Разместите фиксаторы в соответствующих отверстиях, как показано на рисунках ниже.



- Осторожно переверните варочную панель в исходное положение и опустите в подготовленную нишу в столешнице.
- Откорректируйте положение фиксаторов внизу варочной панели в соответствии с параметрами столешницы. Туго затяните винты, чтобы зафиксировать варочную панель.
- Установите рассекатели, крышки конфорок и решетки для посуды.



Подключение к системе газоснабжения

Подключение варочной панели к трубе системы газоснабжения или бал-лону с газом должен проводить квалифицированный специалист в соответствии с действующей редакцией норм и стандартов безопасности Российской Федерации, а также аналогичными нормативами Европейского союза.

Специалист должен:

- Иметь право на установку газового оборудования.
- Ознакомиться с информацией, находящейся в руководстве по эксплуатации и на наклейке с характеристиками газа, к которому приспособлена варочная панель, и сопоставить эти данные с условиями газоснабжения в месте установки.
- Проверить эффективность вентиляции, т. е. воздухообмен в помещении, герметичность соединений газовой арматуры, эффективность работы всех функциональных элементов.
- После подключения составить акт выполненных работ, который необходимо будет подписать.

- Проставить требуемые печати в гарантийный талон, чтобы у Вас не возникло сложностей с обслуживанием по гарантии.
- Выдать Вам документ, удостоверяющий, что работы произведены в соответствии с техническими нормами и правилами безопасности.

Важная информация

– Неправильная установка варочной панели аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность согласно вышеуказанным нормативным документам.

– Данные варочные панели предназначены для работы на сжиженном газе. Использование любого другого газа без переоборудования варочной панели невозможно.

– Перед подключением необходимо проверить, соответствуют ли условия подключения (вид и давление газа) параметрам изделия, которые приведены в маркировке. Если давление газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины. Редуктор приобретается отдельно.

– На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного (перекрывающего) крана, который нужно расположить в легкодоступном месте.

– Выполните подключение к системе газоснабжения с помощью жесткой металлической трубы и муфт или гибкой трубы из нержавеющей стали, соответствующих действующим нормам. Гибкие металлические трубы не должны касаться чего-либо, чтобы избежать их зажатия или повреждения. Присоединительный газопровод варочной панели имеет наружную резьбу $1/2"$. Выполняйте подключение, стараясь избежать любого силового воздействия на варочную панель.

Подключение сжиженного газа LPG (заводская настройка)



Внимание

Соблюдайте требования, действующие в Вашей стране.

Подключение сжиженного газа осуществляется с помощью стационарной трубы или газового шланга.

При использовании газового шланга соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Выберите специальный безопасный шланг или пластмассовый шланг (диаметром **8 мм**).

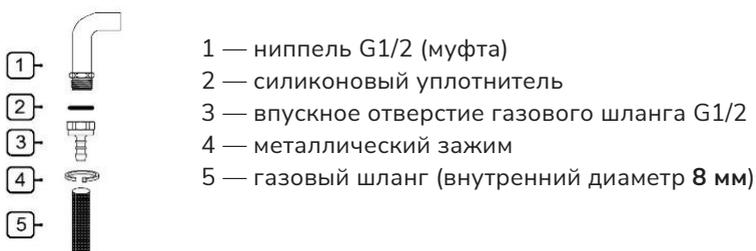
– Шланг должен быть зафиксирован в месте подключения с помощью подходящего элемента крепления (например, хомута).

– Шланг должен быть коротким и абсолютно герметичным. Максимальная длина шланга должна составлять **1,5 м**. Соблюдайте действующее законодательство.

– Заменяйте газовый шланг ежегодно.

– Шланг не должен проходить через горячую часть варочной панели. Не допускайте, чтобы он нагревался до температуры выше **90 °С**.

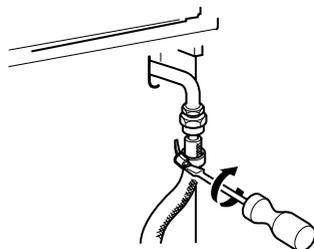
Давление клапана, который будет использоваться для **LPG**, должно быть **300 мм**, и этот клапан должен быть сертифицирован.



Вложите в штуцер новый уплотнитель. Следите за тем, чтобы он плотно прилегал.

Наденьте специальный безопасный шланг и зафиксируйте с помощью резьбового соединения или шлангового хомута.

Выполните проверку соединения на герметичность. Откройте подачу газа.



Внимание

Правильно расположите верхний конец втулки, как показано на рисунке.

– Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор и подсоедините диагностический штуцер.

– Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим нормам.

– Не забывайте, что применяемый в быту газ взрывоопасен, поэтому при пользовании газовыми приборами необходимо соблюдать правила пожарной безопасности!



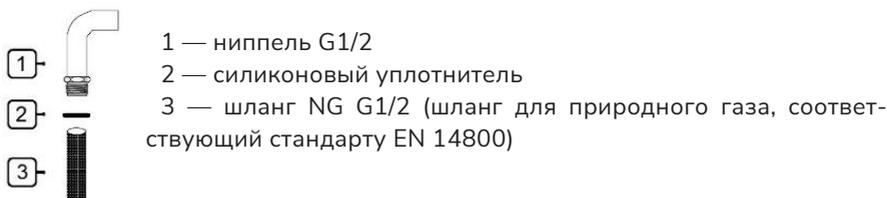
Внимание

После окончания работ проведите проверку на предмет утечек, пользуясь мыльным раствором. Запрещается выполнять проверку при включенном пламени.

- Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор и подсоедините диагностический штуцер.
- Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим нормам.
- Не забывайте, что применяемый в быту газ взрывоопасен, поэтому при пользовании газовыми приборами необходимо соблюдать правила пожарной безопасности!

Смена рабочего газа (переход на природный газ)

Соединение природного газа вашего устройства составляет $\frac{1}{2}$. Если Вы хотите переключить свое устройство со сжиженного на природный газ или наоборот, обратитесь в ближайшую сервисную службу, чтобы выполнить необходимые преобразования.



Для перехода на другой тип газа необходимо заменить все форсунки и отрегулировать ручки подачи газа.

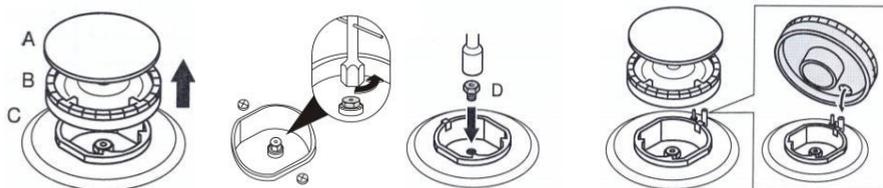
Все работы должен выполнять квалифицированный персонал соответствующих организаций. После смены рабочего газа должна быть проставлена отметка в технической таблице на изделии (предыдущую отметку нужно удалить).

1. Всегда отключайте варочную панель от электросети перед заменой форсунок и/или регулировкой расхода газа.

2. Снимите решетки для кухонной посуды, крышку конфорки и рассекатели пламени (**A, B, C**).

3. Открутите форсунку (жиклер **D**) гаечным или торцевым ключом и замените ее на другую в зависимости от вида газа (см. таблицу).

4. Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и убедитесь, что рассекатель пламени правильно расположен.



Тип газа	Форсунка, мм	Конфорки	Мощность (Вт), макс.
Сжиженный нефтяной Бутан G30	1,00/1,03	Wok	3800/4200
	0,85	Большая	2900
	0,70	Средняя	2000
	0,50	Маленькая	1000
Природный	1,50/1,55	Wok	3800/4200
	1,15	Большая	2900
	1,03	Средняя	2000
	0,72	Маленькая	1000

5. Отрегулируйте минимальный объем подачи газа и выполните проверку герметичности соединения перед использованием устройства.

Регулировка подачи газа

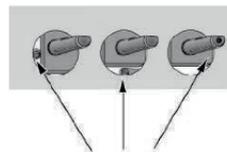
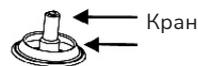
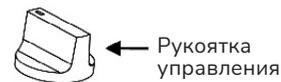


Внимание

Все работы должен проводить квалифицированный специалист.

Для регулировки подачи газа (высоты пламени) используйте следующий способ:

- Установите пламя на минимальный уровень.
- Используйте небольшую плоскую отвертку для регулировки потока (как показано на рисунке слева). Откручивайте винт для того, чтобы увеличить поток газа, и, наоборот, затягивайте винт, чтобы уменьшить поток.
- Отрегулируйте пламя так, чтобы оно имело длину **3–4 мм**.
- Закрутите винт, если собираетесь подключить баллонный газ.
- Убедитесь, что пламя не гаснет, поворачивая ручку газовой плиты от положения «минимум» до положения «максимум» и наоборот.
- Если система «Газ-контроль» не срабатывает при минимальном уровне газа, увеличьте объем подачи регулировочным винтом.
- Проверьте правильность регулировки, оставив конфорку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.
- Повторите действия, описанные выше, для каждой конфорки.



Регулировочный винт

Подключение к электросети



Внимание

Возможна эксплуатация варочной панели без подключения к электрической сети. В этом случае использование функции электроподжига невозможно. Поджиг осуществляют с помощью спичек или механического поджига.

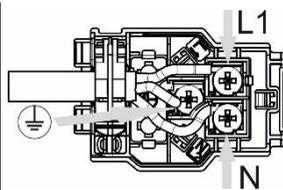
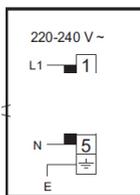
- Не используйте бытовые удлинители и т. п. для соединения с сетью: они могут перегреться и воспламениться.
- Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.
- Данная панель оснащена сетевым кабелем с заземлением. Чтобы заземлить устройство, необходимо подключить его в соответствии со всеми местными нормами и правилами. В случае неисправности или поломки заземление снизит риск поражения электрическим током, обеспечив путь наименьшего сопротивления тока.
- Неправильное подключение провода заземления может привести к поражению электрическим током. Если есть сомнения в правильности заземления варочной панели, следует обратиться к квалифицированному электрику или представителю сервисной службы.
- Перед подключением убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на табличке технических данных.
- Сетевой кабель поставляется в комплекте с варочной панелью.

Замена сетевого кабеля

В случае повреждения кабеля замените его на новый подходящий.

При замене кабеля соблюдайте следующие указания:

- Отключите изделие от электросети.
- Откройте блок питания.
- Снимите зажим, фиксирующий кабель.



- Замените кабель на новый такой же длины, соответствующий вышеуказанным характеристикам.
- Желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме, отмеченной знаком . Он должен быть на **10 мм** длиннее фазного и нулевого провода.
- Синий нулевой провод следует подсоединить к клемме, отмеченной буквой **N**, а фазный провод — к клемме, обозначенной буквой **L**.

Эксплуатация газовых варочных панелей

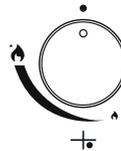
Снимите защитную пленку, если она присутствует, с поверхности варочной панели.



Внимание

Перед первым использованием очистите варочную панель (см. раздел «Уход и обслуживание»).

- Отсутствует подача газа (**ВЫКЛ.**)
-  Большое пламя: максимальная подача газа
-  Малое пламя: минимальная подача газа



Символ рядом с ручкой на панели управления показывает, какой конфоркой она управляет: положение соответствующей конфорки отмечено закрашенным кругом.

Рядом с символом **«Большое пламя»** нанесен символ искры розжига, что обозначает наличие системы автоматического поджига.

Минимальная настройка находится в конце вращения ручки управления против часовой стрелки.

Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

1. Нажмите на ручку конфорки, которую Вы хотите зажечь, и поверните ее против часовой стрелки, выбрав режим максимальной подачи газа. Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на нее, это может привести к выходу из строя газового вентиля.

2. Удерживайте ручку в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.

3. После того как конфорка заработает (появится огонь), удерживайте регулятор в нажатом положении еще **5 секунд**.

4. Через **5 секунд** поверните регулятор в необходимое положение между символами, означающими максимальную и минимальную силу пламени.

Если пламя в конфорке не зажглось, повторите действия снова. Если свеча розжига грязная, электроподжиг может не функционировать должным образом. Следует поддерживать поверхность в чистоте. Для чистки свечи розжига используйте небольшую щетку, но к самой свече розжига не следует прилагать никаких усилий. Если электричество отсутствует, конфорку можно зажечь с помощью спички. При этом необходимо нажать ручку управления выбранной газовой конфорки, повернув ее против часовой стрелки, и установить в положение **«Максимальное пламя»**.

5. Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца, переведя его в положение **«ВЫКЛ.»**

- В случае сбоев в подаче электроэнергии конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.
- Чтобы выбрать режим минимальной подачи газа, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между режимами максимальной и минимальной подачи газа.
- Никогда не оставляйте регулятор в положении между режимом максимальной подачи газа и положением «**ВЫКЛ.**».



Внимание

Возможно не подключать варочную панель к электрической сети, в таком случае необходимо использовать спички или иной механический способ поджига газа.

Запрещается пользоваться электроподжигом при снятых горелках, неустановленных и неправильно установленных крышках рассекателей: это может привести к выходу из строя системы электроподжига.

Все ручки имеют фиксированное положение «Малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.

Не включайте электроподжиг на время более 15 секунд. Если конфорка не загорелась или случайно погасла, повторите процедуру через минуту. Если конфорка не зажигается после нескольких попыток, проверьте положение крышки конфорки и рассекателя пламени.

Рекомендации

Максимальный вес, распределенный на все конфорки, не должен превышать **30 кг**. Не рекомендуется использование посуды общим весом более **6 кг** (вместе с содержимым) даже на самой большой конфорке.

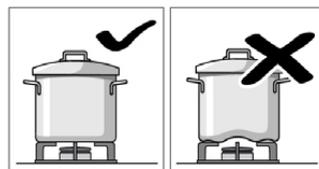
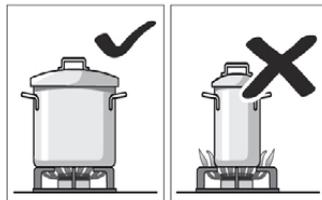
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

– Не готовьте в посуде маленького диаметра на больших конфорках.

– Пламя не должно касаться стенок посуды.

– Не используйте неустойчивую посуду с поврежденным и неровным дном. Она может перевернуться.

– Пользуйтесь только посудой с ровным и толстым дном.



– Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.

– Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

– Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления.

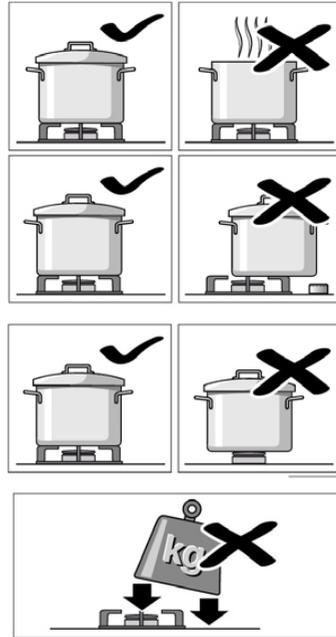
– Перегрев может повредить ручки.

– Устанавливая посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

– Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

– Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

– Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Советы по экономии энергии

Чтобы обеспечить меньшее потребление газа и более высокую эффективность конфорок пользуйтесь только посудой с плоским дном, имеющей соответствующий конфоркам размер. Интенсивность пламени конфорок и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не касалось боковых стенок.

Внимание

Очистку варочной панели можно проводить только после того, как она полностью остыла. Перед началом очистки отключите варочную панель от сети.

Уход и обслуживание

Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, смоченной в теплом мыльном растворе. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

Каждый раз после использования протирайте поверхность деталей горелки, когда они остынут.



Внимание

Для очистки варочной панели не снимайте элементы управления. Проникшая в прибор влага может повредить его.

Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.

Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для ее очистки ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Не используйте агрессивные химические средства для удаления жира, так как металлические элементы варочной панели могут потускнеть, потерять цвет.

Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить поверхность.

В области конфорок расположены керамические свечи розжига, внутри которых находятся металлические электроды.

Чтобы системы электроподжига работали надежно, периодически проводите чистку свечи розжига газовой варочной панели, соблюдая при этом предельную осторожность.



Внимание

Чтобы не повредить электроподжиг, не используйте его, когда рассекатели конфорок сняты.

После чистки и мытья элементов конфорок их нужно полностью высушить и аккуратно и правильно установить на свои места.

Если на варочную панель пролилась жидкость, сразу вытрите ее. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и сэкономить усилия по очистке панели.

Из-за высоких температур, которым подвергается горелка конфорок для сковороды WOK и детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.), их цвет может изменяться. Это нормально.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.). После приготовления и остывания варочной панели протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Рекомендуется регулярно использовать моющее средство.

Периодически необходимо выполнять проверку сохранности и эффективности газопровода, а также редуктора, если он был установлен. При обнаружении неисправностей следует обратиться к сертифицированным специалистам для их устранения.

Для обеспечения надежного функционирования газовой варочной панели необходимо периодически выполнять смазку кранов регулировки подачи газа в конфорки.



Внимание

Периодическая смазка кранов должна выполняться только квалифицированным персоналом газовой службы.

Советы по устранению неисправностей

Если после выполнения приведенных в таблице ниже действий неисправность сохраняется, свяжитесь с сервисным центром.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы	Неисправный предохранитель	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите

Газ не зажигается	Закрит газовый кран	Откройте кран
	Засорение сопла или газовой трубы	Прочистите с помощью шпильки
	Неправильное положение электрода, слабый разряд	Почистите/протрите тряпкой
	Загрязненная и/или влажная система зажигания	
	Закончился газ в баллоне	Заправьте баллон газом
Неравномерное горение	Неправильное положение газового рассекателя	Установите все элементы правильно
	Съемные части конфорки установлены неправильно	
	Сильный сквозняк	По возможности устраните причину, например закройте дверь, если открыто окно
Короткое и слабое пламя	Недостаточное давление газа	Проверьте, нет ли засорения трубы и клапана и достаточно ли газа в баллоне
Пламя красного цвета	Слишком большая подача воздуха	С помощью воздушного регулятора уменьшите подачу
Неровное пламя	Засорение отверстий в распределителе пламени	Прочистить отверстия в распределителе пламени
В помещении пахнет газом	Открыт кран конфорки	Закройте кран конфорки
	Плохо подсоединен газовый баллон или труба	Перекройте главный газовый вентиль. Проверьте, герметично ли подсоединены баллон или труба
	Утечка газа	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка на утечку газа из системы газоснабжения или самого прибора
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд
	Отверстия горелки загрязнены	Очистите отверстия горелки

Информация по гарантии

В течение гарантийного периода изделие должно обслуживаться только уполномоченным сервисным центром.

Любые электротехнические работы, проведения которых требует обслуживание устройства, должен выполнять только квалифицированный электрик или иной компетентный специалист.

Должны использоваться только оригинальные запасные части.

Адрес и телефонный номер ближайшего к Вам сервисного центра Вы можете найти на сайте www.millen.eu или в гарантийном талоне.

При вызове специалистов из сервисного центра сообщите им номер модели и заводской номер Вашего изделия.

Гарантия — 3 года. Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.

Сохраняйте гарантийный талон на устройство. На элементы и аксессуары, приобретаемые в дополнение к нему, гарантия не распространяется.

Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, как указано в руководстве по эксплуатации, не подпадают под действие гарантии.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования изделия, в том числе следующие ситуации:

1. Любые повреждения и неисправности в результате установки и использования изделия с нарушением инструкций, приведенных в руководстве.

2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке и разгрузке устройства после его доставки заказчику.

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия.

4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.

5. Вмешательство в конструкцию и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.

6. Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме поставляемых производителем.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает устройство, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление оригинального серийного номера на изделии делают гарантию недействительной.

При несоблюдении мер предосторожности, указанных в руководстве для изделий из нержавеющей стали, могут появиться почернение, окисление и волны на поверхности. Такие условия не подпадают под действие гарантии.

Предупреждения о транспортировке и обработке

Во время обработки соблюдайте указания знаков на картонной коробке.

Если требуется транспортировка:

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на упаковке.

Если оригинальная упаковка недоступна, не помещайте тяжелые предметы на устройство.

Пожалуйста, соблюдайте следующие меры.

1. Приобретая изделие, получите гарантийный талон.
2. Если требуется техническое обслуживание устройства, Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр.

Срок службы — 10 лет. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию устройства без предварительного уведомления с целью улучшения его характеристик. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения, приведенные в данном руководстве, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Обслуживание и запасные детали

При необходимости Вы можете приобрести запасные детали для своего устройства в сервисном центре. В упаковке находится список сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите версию изделия, указанную в таблице на корпусе.



Благодарим Вас за выбор техники MILLEN!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте elexir.pro



Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда MILLEN.



100% оригинальные запчасти

Все запчасти производитель MILLEN напрямую отправляет в сервисные центры мастеров.



Квалифицированные мастера ремонта крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)», знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибор необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру в момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий отдельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

MILLEN активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника MILLEN соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки, выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т. д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации — не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.



Manufacturer / Производитель:

HAUSTEK ELEKTRIKLİ ALETLER SAN. VE DIŞ TİC. LTD.ŞTİ, Muradiye Organize Sanayi Bölgesi Dr.Orhan Aksoy Caddesi No:5 - Yunusemre / MANİSA, Turkey.

Importers:

Vybor Ltd, 197375, Russia, Saint Petersburg, Verbnaya street, 27A. Technoland Ltd, 19 7375, Russia, Saint Petersburg, Verbnaya street, 27A, 7-N (№ 8). Technomir LLC, 188640, Russia, Vsevolozhsk, Vsevolozhskiy avenue, 72.

Импортеры:

ООО «Выбор» (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.
ООО «Технолэнд» (Technoland Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, помещ. 7-Н (№ 8).
ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72.

The serial number is indicated on the device in the following format: **SAAAAAYMMBBBB**, where **SAAAAA** represents the model code, **YY** indicates the manufacturing year, **MM** represents the manufacturing month, and **BBBBB** indicates the model number within the batch.

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате: **SAAAAAYMMBBBB**, где **SAAAAA** — код модели, **YY** — год изготовления, **MM** — месяц изготовления, **BBBBB** — номер модели в партии.

www.millen.eu





Manufacturer:

HAUSTEK ELEKTRIKLİ ALETLER SAN. VE DIŞ TİC. LTD.ŞTİ, Muradiye Organize Sanayi Bölgesi Dr.Orhan Aksoy Caddesi No:5 - Yunusemre / MANISA, Turkey.

LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.

Importer:

LEMAL L.L.C-FZ

الشركة المصنعة



اسم الشركة

ليمال ش.ذ.م-منطقة حرة

مستوردين

مركز الأعمال 1، طابق الميزانين، فندق الميدان، ند الشبا، دبي، الإمارات العربية المتحدة

يتم توضيح رقم التسلسل على الجهاز بالتنسيق التالي: SAAAAAYMMBBBB

حيث SAAAAA يمثل رمز النموذج، YY

يشير إلى سنة التصنيع، MM يمثل شهر التصنيع، وBBBBB يشير إلى رقم النموذج في الدفعة.

www.lemal.ae



LEMAL.AE

مقترحات حول حل بعض المشاكل

المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج (المورض) غير موصول بالمأخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيش بالمأخذ
- ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو مفصولا. افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولا اعد توصيله.

الموقد يقدح لكن لا يشعل

- ✓ قد يكون الغاز منتهي.
- ✓ قد يكون ساعة الاسطوانة أو صمام الغاز الطبيعي مغلقا.
- ✓ قد يكون مستشعر تسرب الغاز مفصولا في حال وجوده في المنزل بسبب وجود تسرب في الغاز.
- ✓ قد تكون فالة الغاز مسدودة .

النار ضعيف

- ✓ قد تكون اسطوانة الغاز منتهية.
- ✓ قد تكون فالة الغاز مسدودة.

يصدر صوت طقطقة معادن عند يسخن أو يبرد الموقع

- ✓ تصدر المعادن أصوات طقطقة عند تسخن بنتيجة تمددها. هذا الصوت ليس مؤشرا على وجود عطل.

في حال تنظيف المنتج بشكل منتظم فإن عمره يطول ونقل المشاكل التي يمكن تظهير.

⚠ خطر التكهرب !

قم بفصل التيار الكهربائي عن المنتج تلافياً لخطر التكهرب عند القيام بعملية التنظيف.

⚠ قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف

- نظف المنتج بعد كل استخدام بشكل جيد. إذ يمكن بهذه الطريقة إزالة بقايا الطعام بسهولة ولا تحترق بقايا الطعام عند استخدام المنتج في المرة القادمة.
- لا يحتاج المنتج الى مادة خاصة من أجل التنظيف. قم بتنظيف المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة قماشية ثم جففه بواسطة قطعة قماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التنظيف ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فوراً.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المقبض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة قماشية ناعمة (لا تخرش) مبللة بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.

⚠ قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سوائل التنظيف أو مساحيق أو كريمات التنظيف المرششة أو الأدوات الحادة.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف ذات الأبخرة في عملية التنظيف

تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التحكم باستخدام قطعة قماشية مبللة ومن ثم جففها باستخدام قطعة قماشية جافة

⚠ قد تتعرض لوحة التحكم للضرر ! لا تنزع مفاتيح التحكم عند تنظيف لوحة التحكم.

تنظيف الموقد

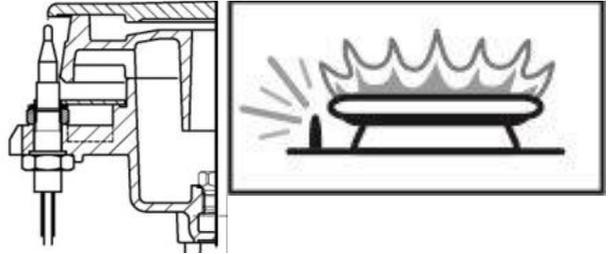
لا حاجة لاستخدام مواد تنظيف موقد أو مواد خاصة من أجل تنظيف الموقد. يوصى

بمسح الموقد بقطعة قماشية مبللة عندما يكون ما يزال دافئاً



آلية الأمان القاطع للغاز

عندما يطفئ الموقد نتيجة فوران السائل الموجود في القدر الموضوع على الرأس يقوم العنصر الحراري الموجود في هذه الآلية بقطع الغاز عن الموقد.



- 1: اضغط على مفتاح موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي
- 2: اقدح القداحة حسب مواصفات الموقد لديك
- 3: بعد اشتعال الرأس استمر في الضغط على المفتاح لمدة 3 – 5 ثواني من أجل عمل آلية الأمان
- 4: في حال إطفاء الرأس بعد الضغط وترك المفتاح أعد العملية نفسها بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5: غير الموقد على وضعية اللهب المطلوب
- 6: من أجل إطفاء الموقد بعد الانتهاء من الطهي أدر مفتاح الموقد باتجاه عقارب الساعة وضع المفتاح على النقطة العلوية

استخدام الموقد

الاستخدام لأول مرة

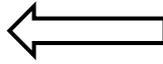
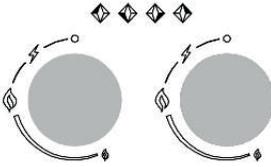
يجب نزع طبقة النايلون الرقيقة الملتصقة على الستانلس قبل استخدام الفرن .

التنظيف لأول مرة

❗ يمكن لبعض المنظفات ومواد التنظيف أن تضر بالسطوح

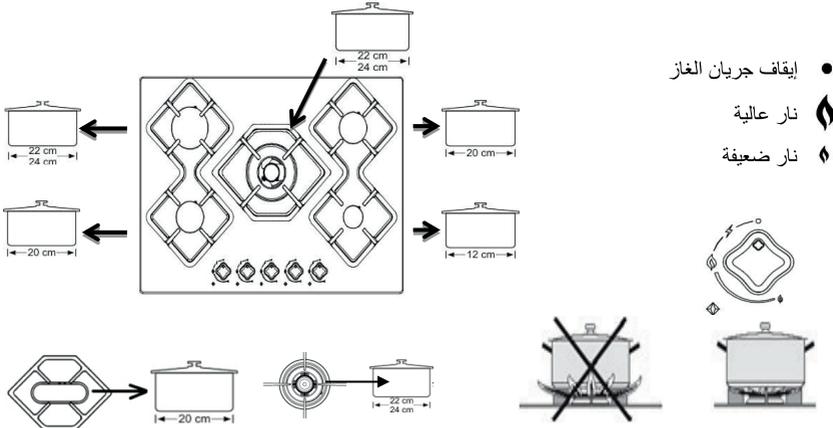
- 1 انزع كل مواد التغليف
- 2 امسح سطح المنتج بقطعة قماشية او اسفنجة مبللة وجففه بقطعة قماشية

شرح استخدام موقد الغاز



يتم تحديد وضعية المفاتيح بالاعتماد على الرسوم الموجودة فوق المفاتيح في اللوحة الأمامية.

- 1: اضغط على مفتاح موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة ووضعه على وضعية اللهب العالي
- 2: اقدح القداحة حسب مواصفات الموقد لديك
- 3: عبر الموقد على وضعية اللهب المطلوب
- 4: من أجل إطفاء الموقد بعد الانتهاء من الطهي أدر مفتاح الموقد باتجاه عقارب الساعة وضع المفتاح على النقطة العلوية



يجب تعبير النار بحيث لا يخرج خارج قاعدة القدر. يجب أن يتوافق مساحة القدر مع مساحة نار الغاز. يجب وضع القدر وسط القاعدة الحاملة القدر .

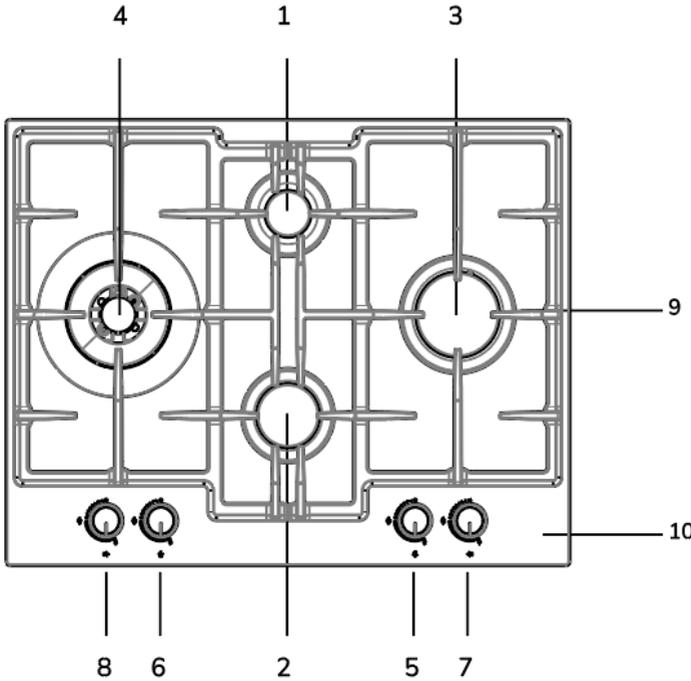
غاز طبيعي ج 20 Ø 20 ميلي بار			غاز سائل G30 ضغط 30 ميلي بار			
الاستهلاك (م 3 ساعة)	الاستطاعة (ك وات)	الفالته (ملم)	الاستهلاك (غ/ساعة)	الاستطاعة (ك وات)	الفالته (ملم)	
0.095	1.00	0.72	73	1.00	0.50	الرأس الصغير
0.190	2.00	1.03	145	2.00	0.70	الرأس الوسط
0.276	2.90	1.15	211	2.90	0.85	الرأس الكبير
0.238	2.50	1.15	182	2.50	0.82	ووك صغير
0.362	3.80	1.50	276	3.80	1.00	رأس ووك (3.8 ك.وات)
0.400	4.20	1.55	305	4.20	1.03	رأس ووك (4.2 ك.وات)
0.400	4.20	1.55	305	4.20	1.03	رأس ووك (4.2 كيلو واط AFB)

❗ يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج

❗ إن الأشكال المبينة في الدليل هي رسوم تخطيطية ولا تتوافق بشكل كامل مع المنتج

❗ إن القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه

MGH 6501 IX,
6502 BL/WH,
GHG 6503 BL

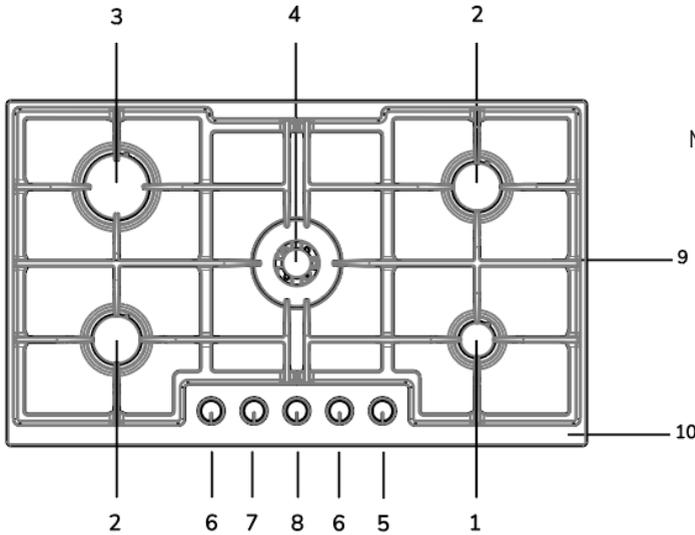


1. الرأس الصغير 4. الرأس الكبير 7. مفتاح الرأس الكبير رقم:

2. الرأس الوسط 5. ووك / مفتاح الرأس ووك 8. ووك / مفتاح الرأس ووك للصغير رقم:

3. الرأس الوسط الصغير 9. شواية

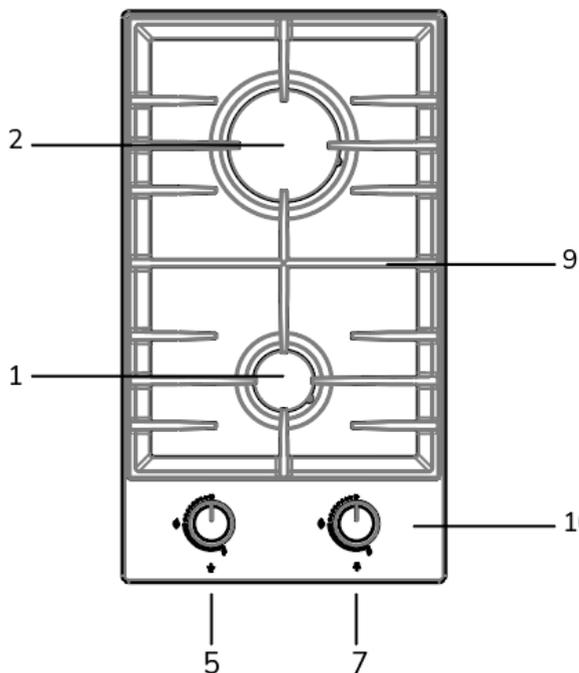
6. مفتاح الرأس الصغير رقم: 10. اللوحة العلوية للموقد



MGH 9001 IX,
MGHG 9001 BL,
MGHG 9002 BL

المنتج
المظهر العام

MGH 3001 IX, MGH 3002 IX,
MGHG 3001 BL/WH,
MGHG 3002 BL



- | | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. الرأس الصغير | 4. الرأس الكبير | 7. مفتاح الرأس الكبير رقم: |
| 2. الرأس الوسط | 5. ووك / مفتاح الرأس ووك | 8. ووك / مفتاح الرأس ووك للصغير رقم: |
| 3. الرأس الوسط | 6. مفتاح الرأس الصغير رقم: | 9. شواية |
| | | 10. اللوحة العلوية للموقد |

التخلص من المنتج

إتلاف المغلف

إن مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال.

تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارهه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

عمليات النقل في المستقبل

- احتفظ بالعلبة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العلبه في عمليات نقل المنتج. التزم بالتعليمات المبينة على العلبه. في حال عدم توفر العلبه الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سميكة واربطه بشكل جيد.
- ثبت رؤوس الموقد ودعائم القدور باستخدام شريط لاصق.
- لا تضع أشياء أخرى فوق المنتج. يجب نقل المنتج في وضعية عمودية
- تفقد المظهر العام للجهاز للتأكد من عدم وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

التخلص من المنتج القديم

يجب رمي المنتج القديم بحيث لا يتم إلحاق الضرر بالبيئة.

يوجد فوق المنتج إشارة (WEEE) التي تشير على وجوب جمع العناصر الكهربائية والإلكترونية بشكل مستقل. ويعني ذلك على وجوب التعااطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله الى قطع من اجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة إلى الحد الأدنى. للحصول على تفاصيل أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطرا محتملا على البيئة وصحة الإنسان بسبب المواد الضارة الموجودة بداخلها.

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدتكم بخصوص كيفية رمي المنتج.

قم بقطع الكيل الكهربائي للمنتج و كسر قفل الباب إن وجد قبل رمي المنتج من اجل عدم تعريض الأطفال للخطر.

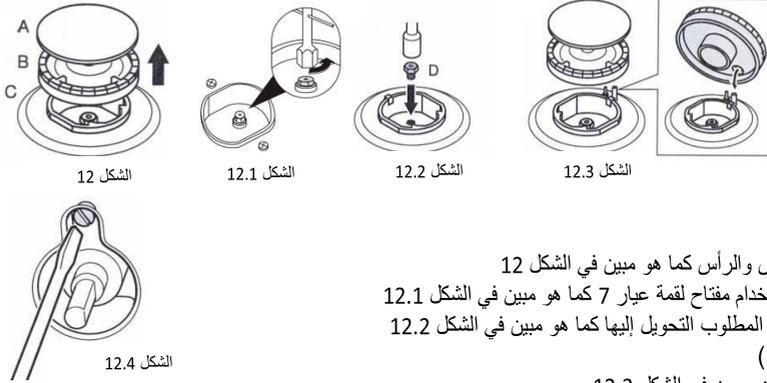
فحص تسريب الغاز :

افتح ساعة الغاز أو صمام الغاز الطبيعي واطلي الوصلة التي قمت بها برغوة الماء والصابون من أجل فحص التسرب.
لا تستخدم النار مطلقاً من أجل الفحص.

الفحص الأخير

1. أوصل الكبل الكهربائي بالمأخذ الكهربائي وشغل قاطع الموقد.
2. تأكد من عمل مختلف وظائف الموقد.

التحويل من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي / من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل



انزع صفحة الرأس والرأس كما هو مبين في الشكل 12

فك فالة الغاز باستخدام مفتاح لقمة عيار 7 كما هو مبين في الشكل 12.1

ركب الفالة (D) المطلوب التحويل إليها كما هو مبين في الشكل 12.2

(انظر الجدول 1)

ركب الرأس كما هو مبين في الشكل 12.3

بعد إجراء التحويل شعل الرؤوس على التسلسل وفك مفاتيح التشغيل الموجودة على لوحة التحكم وقم بشد أو إرخاء البرغي الموجود فوق صمام الغاز (الشكل 12.4) أو داخل ميل الصمام من أجل تعيير طول اللهب الضعيف.

التخلص من المنتج

إتلاف المغلف

إن مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال.

تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارهه بعد ذلك في القمامة لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية

توصيلات الغاز

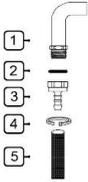
⚠ يجب القيام بجميع الأعمال المتعلقة بمعدات وأنظمة الغاز من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين.

تأكد قبل التركيب من أن شروط شبكة التوزيع المحلية (نوع الغاز و ضغط الغاز) متوافقة مع مواصفات المنتج.

توصيلات الغاز السائل

احرص على أن يكون خرطوم الغاز وساعة منظم الغاز المستخدم في الموقد موثوقا. اربط الخرطوم القادم من اسطوانة الغاز إلى رأس الخرطوم الموجود خلف الموقد باستخدام مبربط من الصاج ومفك براغي. (الشكل 10). تأكد من شد برغي المبربط بإحكام. يجب أن لا يكون طول خرطوم الغاز أكبر من 1500 ملم. يجب أن يكون ضغط منظم ضغط الغاز 300 ملم س س و يجب أن تكون الساعة نظامية حائزة على شهادة جودة.

⚠ يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الواقعة خلف الموقد. يجب ان لا تزيد درجة حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية.



تأكد من عدم تسرب الغاز قبل الاستخدام.

1. برغي بعزق (راکور) 1 انش
2. جوان سيليكوني
3. مدخل خرطوم 1 انش (مدخل الغاز)
4. مبربط معدني
5. خرطوم الغاز (القطر الداخلي 8 ملم)

الشكل 10

توصيلات الغاز الطبيعي

1. برغي بعزق 1 انش (راکور)
2. جوان سيليكوني

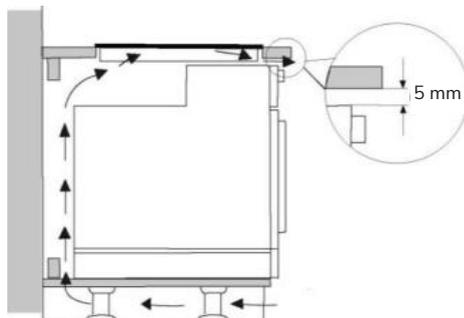
3. خرطوم غاز طبيعي 1 انش (خرطوم غاز طبيعي بمواصفات EN14800)

الشكل 11

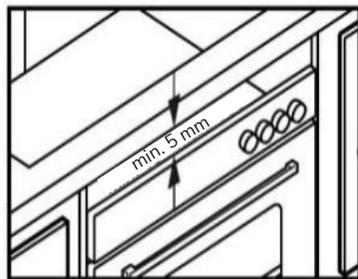
في حال كان الموقد الذي بين يديك مضبوطا على الغاز الطبيعي اتصل بشركة تمديد خطوط الغاز التابعة لشركة توزيع الغاز من أجل إجراء التوصيلات اللازمة. وصلة الموقد بالغاز الطبيعي 2/1 انش.

إذا أردتم تحويل الموقد من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل أو بالعكس راجع أقرب ورشة صيانة من أجل إجراءات عيارات التحويل اللازمة.

يحتوي الموقد على جوان يمنع تسرب السائل من الفراغات إلى الخزانة. لتركيب هذا الجوان قم بلمصقه بالشكل المبين في الشكل أعلاه. اقلب الموقد وانزع الورق عن الوجه اللاصق للجوان السيليكوني المصقه بحيث يتطابق طرفيه مع بعضهما البعض. ثبت صاجات التركيب باستخدام البراغي كما هو مبين في الشكل 5. ثم ضع الموقد في الحفرة المخصصة له في طاولة المطبخ. يجب أن تكون أبعاد الفتحة المخصصة لتركيب الموقد في المجلى كما هو مبين في الشكل 7. بعد تجهيز الفتحة بالأبعاد المبينة ضع الموقد بعد تجهيزه داخلها. إذا رغبتم بوضع الموقد فوق فرن الستانلس يجب الالتزام بالشكل 8 و الشكل 9 من أجل جريان تيار الهواء.



الشكل 9



الشكل 8

⚠ يجب نزع طبقة النايلون الرقيقة المصقة على الستانلس قبل استخدام الفرن.

التوصيلات الكهربائية

⚠ يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد.

إن الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.

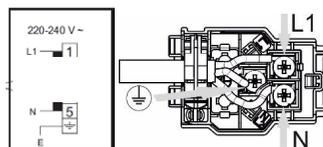
⚠ خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن عملية التركيب التي تتم من قبل الأشخاص الغير محترفين ! لا يمكن توصيل المنتج بالشبكة الكهربائية إلا من قبل الأشخاص المختصين والمعتمدين ولا يبدأ ضمان المنتج بالنفاذ إلا بعد تنفيذ عملية تركيب صحيحة.

⚠ خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكبرياني من قبل كبرياني مختص في حال كان متضررا.

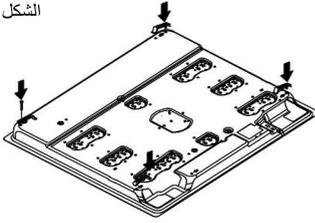
• يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.

• يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.

⚠ خطر صدمة كهربائية ! يرجى فصل التيار الكهربائي عن المنتج قبل إجراء أي عملية في الخطوط الكهربائية.

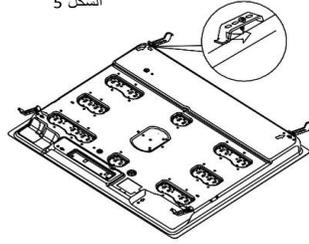


الشكل 4



ثقوب تركيب القوائم

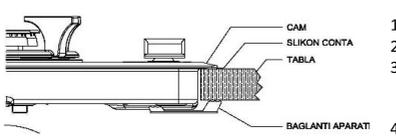
الشكل 5



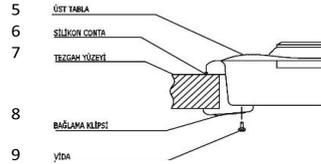
يب القوائم بالطريقة المبينة في الشكل.

قم بترك

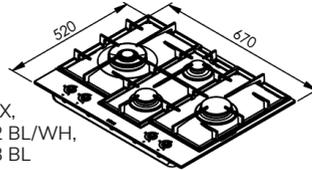
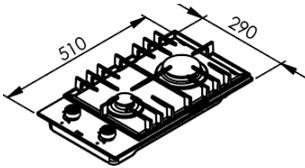
الشكل 6



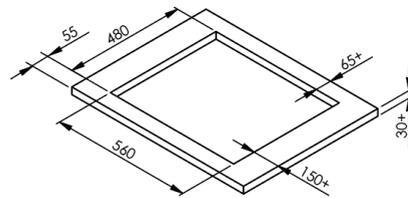
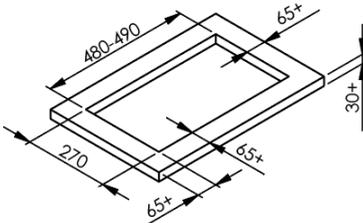
1. زجاج
2. جوانسيلكوني
3. اللوحة
4. معدات التركيب



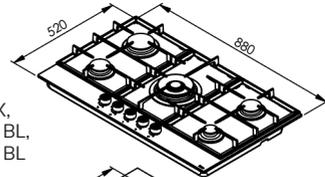
5. القاعدة العلوية
6. جوانسيلكوني
7. سطح الطاولة
8. صاجات التركيب
9. برغي



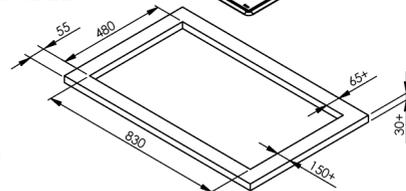
MGH 6501 IX,
MGHG 6502 BL/WH,
MGHG 6503 BL



MGH 3001 IX, MGH 3002 IX,
MGHG 3001 BL/WH,
MGHG 3002 BL



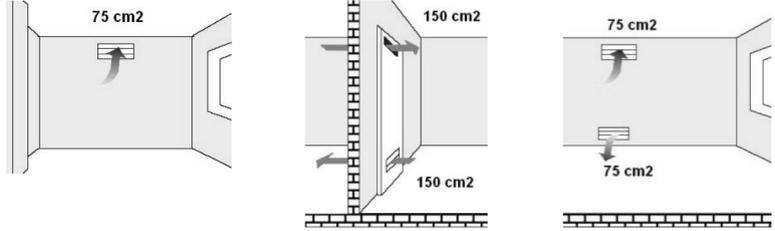
MGH 9001 IX,
MGHG 9001 BL,
MGHG 9002 BL



⚠ يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع، يجب أن يكون حجم المطبخ أكبر 20 متر مكعب.

⚠ يجب أن يكون مخرج المدخنة على ارتفاع 1.80 متر عن الأرض وبقطر 150 ملم ومفتوح للهواء الخارجي.

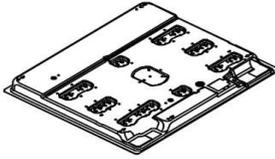
⚠ يجب أن يكون منفذ التهوية بمساحة 75 سم مربع على الأقل وبحيث يكون مفتوحا على الهواء الخارجي القريب من أرض المطبخ.



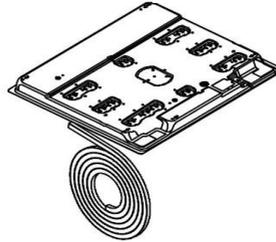
التركيب والتوصيلات

التحضيرات الأولية قبل تركيب الموقد المدمج

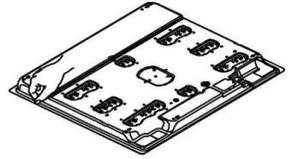
الشكل 1



الشكل 2



الشكل 3



ج. الموقد من الطرد واقلبه على المقلين والصق
بليكون عليه

الصق السيليكون على سطح الستانلس في موقد
الستانلس وعلى سطح الزجاج في موقد الزجاج

الصق الاسيليكون الموجود في الطرد حول
طرف الاموقد كما هو مبين في الشكل

الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- ان المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه. قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من ان التيار الاسمي للقاطع متوافق مع تيار المنتج.

الاستخدام

سميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزليا. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية.
يه : يجب استخدام هذا المنتج من اجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة."
حمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. إن عمر المنتج الذي قمتن
نه هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من اجل عمل
ج بالشكل الموصوف.

التركيب

قبل استخدام المنتج

⚠️ تأكد من توافق الخطوط الكهربائية أو خطوط الغاز مع المنتج. في حال عدم التوافق قم باستدعاء كهربائي مؤهل من أجل القيام بالتعديل اللازم.

⚠️ يقع على عاتق الزبون تجهيز المكان الذي سيتم وضع المنتج فيه وكذلك تجهيز خطوط الكهرباء أو الغاز

⚠️ فيتركيبالمنتج،يجبمراعاةالقواعدالمحددةفيالمعاييرالمحليةالمتعلقةبالكهرباءو / أوالغاز.

⚠️ تأكد من عدم وجود أي ضرر في المنتج قبل تركيب المنتج. في حال وجود أي ضرر في المنتج لا تقم بتركيبه. إذ أن

⚠️ المنتجات المتضررة قد تسبب الخطر عليكم.

⚠️ يجب إجراء الأعمال اللازمة في معدات وأنظمة الغاز من قبل أشخاص مؤهلين لديهم الصلاحية في ذلك.

⚠️ يحتوي المنتج على نظام لإخلاء الغازات التي تتشكل نتيجة الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل المنتج وفقا للوائح

التركيب السارية. يجب الانتباه بشكل خاص إلى المتطلبات ذات الصلة بالتهوية.

يؤخذ الهواء اللازم للاحتراق من هواء الغرفة وتنتزع الغازات الصادرة مباشرة داخل الغرفة

⚠️ يشترط تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج الذي بين أيديكم بشكل جيد. في حال عدم وجود نافذة أو باب يؤمن

التهوية يجب تركيب تهوية إضافية.

- يجب أن يكون محيط جميع أفتية التهوية مفتوح
- إن المنتج يسخن خلال الاستخدام. لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه.
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون المنتج وجميع الأقسام التي يمكن الوصول إليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أدوات حادة أو ثقابة من أجل تنظيف داخل الفرن أو زجاج الباب، قد تتسبب مثل هذه الأدوات الضرر للمنتج.
- يجب مراقبة المنتج باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيوت الحارة قد تتسبب في اندلاع الحرائق
- في حال اندلاع أي حريق لا تَقم بإطفائه بواسطة الماء، قم فوراً بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تستخدم آلات تنظيف عاملة بالبخار.
- عند تعرض زجاج الموقد للكسر : أغلق فوراً جميع رؤوس الغاز ورؤوس الكهربياء وافصل الموقد عن مصدر الطاقة الكهربائية ولا تلمس سطح الموقد أو تستخدم الموقد.
- لا تستخدم أدوات حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضر بزجاج المنتج وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.
- لا تستخدم الموقد فوق النايلون أو المواد القابلة للاشتعال أو الغير مقاومة للحرارة.
- يجب أن يكون قياس القدور المستخدمة مناسباً للرؤوس.
- لا تفرك مفاتيح الموقد وسطح الستانلس بأدوات قاسية وكاشطة بل استخدم اسفنجة جلي " سكوتش برايت "
- في حال انطفاء نار رأس الغاز لسبب معين فإن متحكم الرأس يفصل الغاز ولا يعود للعمل لمدة 1 دقيقة على الأقل.

الأمان بالنسبة للأطفال

- إن الأقسام المكشوفة في الفرن تسخن عند عمل الفرن أو حتى تبرد بعد توقف الفرن عن العمل، لذا يجب إبعاد الأطفال عنه.
- تنبيه : قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سنوات لمس الفرن دون أن يكون بقربيهم أحد الأشخاص البالغين
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تزويدهم بالمعلومات الكافية عن المخاطر وعن طريقة الاستخدام الآمن.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالمنتج. يجب عدم تنظيف المنتج من قبل الأطفال دون مراقبتهم
- قد تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال أو يجب تصنيفها وفق تعليمات التخلص من المخلفات ورميها في القمامة.

تعليمات الأمان الهامة

يحتوي هذا القسم على تعليمات الأمان التي تساعد على منع حدوث المخاطر التي تسبب الإصابات الشخصية أو الخسائر المادية. ان عدم الالتزام بهذه التعليمات يجعل كل أشكال الضمان غير نافذة.

الأمان العام

- إن المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي (بما فيهم الأطفال) بشأن استخدام مثل هذه الأدوات ما لم يكن يرفقتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقا باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بمأخذ كهربائي مؤرض محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول "المواصفات الفنية".
- احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تأريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان معطلا أو كان فيه ضرر يرى بالعين المجردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط ازالة بعض المشاكل، انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 19.
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. إن الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذ.
- يجب الانتباه إلى الأغذية التي تحتوي على الكحول إذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ويشتعل عند ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. اذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل بسبب الحرارة إلى انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله.

الزبون العزيز

نرغب بأن تحصلوا على أفضل مردود من المنتج الذي لديكم فلقد تم تصنيعه في أحدث المنشآت وتم إخضاعه لأدق الفحوصات قبل أن يصل إليكم.

ولذلك نرجو قبل البدء في استخدام المنتج قراءة دليل الاستخدام بكامله بعناية واهتمام والاحتفاظ به ليكون مرجعا لكم في المستقبل. وفي حال تم إعطاء المنتج لشخص آخر يرجى إعطاء دليل الاستخدام أيضا. التزم بكافة المعلومات والتحذيرات الواردة في الدليل خلال الاستخدام.

الرموز الواردة في دليل الاستخدام ومعانيها :

معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام	
تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات	
تحذير ضد التكهرب	
تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق	
تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج	

سوف يساعدكم الدليل في استخدام المنتج بشكل سريع و آمن.

- اقرأ دليل الاستخدام قبل تركيب و تشغيل المنتج.
 - التزم بكل تأكيد بالتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن الواردة في الدليل.
 - احتفظ بدليل الاستخدام في مكان يسهل الوصول إليه من أجل اللجوء إليه عند الحاجة.
 - اقرأ الوثائق الأخرى المرفقة مع المنتج أيضا.
- لا تنسى أن هذا الدليل يمكن أن يكون صالحا من أجل الموديلات الأخرى أيضا. وقد تم شرح الفروق الموجودة بين الموديلات بكل وضوح في الدليل

المحتويات

73	تعليمات الأمان الهامة
71	التركيب
64	المنتج
61	استخدام الموقد
59	العناية والتنظيف
58	مقترحات حل لمشاكل الطارئة



دليل المستخدم

MGH 3001 IX
MGH 3002 IX
MGHG 3002 BL
MGHG 3001 BL/WH

MGH 6501 IX
MGHG 6502 BL/WH
MGHG 6503 BL

MGH 9001 IX
MGHG 9001 BL
MGHG 9002 BL

موقد الغاز AR

