

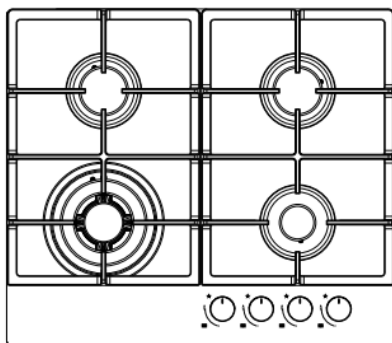
masbi

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ Встраиваемая газовая варочная панель

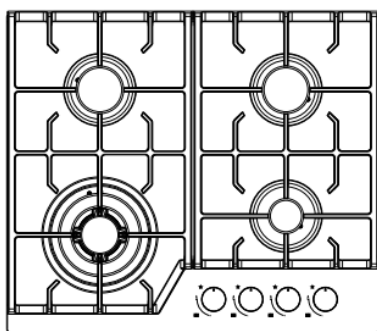
СЕРИЯ – MBH

МОДЕЛИ

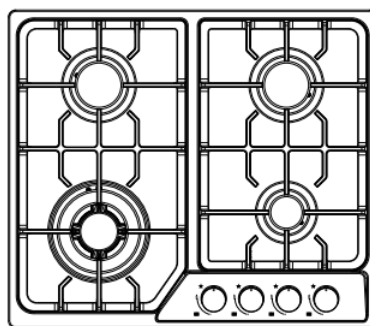
MBH64WFGI.G1



MBH64WFGI.G2



MBH64WFXI.G2



EAC CE

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
ОПИСАНИЕ	10
УСТАНОВКА	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	16
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ	18
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	19
КОМПЛЕКТАЦИЯ	20
УТИЛИЗАЦИЯ	20
РЕМОНТ И УХОД	21
ТРАНСПОРТИРОВКА	21
ВИДЫ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ	21
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	22
СВЕДЕНИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ	24
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	26

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение устройства **macbi**. При правильном использовании оно прослужит Вам долгие годы. Продукция **macbi** соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, а также сочетает утончённый дизайн, функциональность и доступные цены.

Техника **macbi** — это оборудование, которое возьмёт на себя часть Ваших домашних забот и будет полезным в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации устройства и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и, если техника перейдёт к другому пользователю, передайте его вместе с устройством.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное устройство, ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель, равно как импортер, не несёт ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с Руководством, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте www.macbi23.ru.

Если Вы заметили, что устройство работает неправильно, ещё раз внимательно изучите Руководство. Если информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-918-489-71-20** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ТАЛОН УСТАНОВКИ

Прибор установлен по адресу: _____

и подключен механиком _____
(наименование организации)

Произведена регулировка на использование газа ____ давлением _____

Механик _____
(подпись, дата)

«Прибор укомплектован и работоспособен. С руководством по эксплуатации, правилами пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен. Параметры электросети соответствуют характеристикам прибора и установленным нормам»

Владелец _____
(подпись, дата)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся прибором, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное Руководство. Ответственность за безопасную эксплуатацию варочной поверхности и за её содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Перед установкой убедитесь, что условия распределения (вид газа и давления) и регулировка прибора совместимы. Во время работы газовой варочной поверхности необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа необходимо: закрыть общий газовый кран перед варочной поверхностью, выключить оборудование, открыть окна и проветрить помещение.

До устранения утечек газа не производите никаких операций, связанных с огнём и искрообразованием: не курите, не включайте освещение, электроприборы и т. п. При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Гор газа или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. В случае возгорания посуду нужно плотно накрыть крышкой. Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы оборудование было установлено в помещении с хорошей вентиляцией!

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями, и стандартами.

Техническое обслуживание варочной панели производится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

По истечении срока службы варочной панели необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной панели или необходимости её замены.

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведёт к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать

открытыми естественные вентиляционные отверстия, или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Газовые варочные поверхности устанавливаются в помещениях кухонь с внутренним объёмом не менее 8 м³ при газовой плите с 2 горелками, 12 м³ при газовой плите с 3 горелками, 15 м³ при газовой плите с 4 горелками, 20 м³ при газовой плите с 5 горелками.

Запрещается:

- самостоятельно устанавливать и запускать варочную поверхность в работу;
- использовать при монтаже варочной поверхности герметик/клей любого вида;
- использовать оборудование для обогрева помещений;
- продолжительность непрерывной работы варочной поверхности не должна превышать 6 ч.;
- эксплуатировать устройство без заземления;
- включать варочную поверхность и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе;
- устанавливать оборудование в местах с повышенным риском пожарной опасности;
- эксплуатировать изделие без ручек или с неисправными ручками включения конфорок;
- помещать на варочную панель легковоспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т. п.);
- сушить над варочной поверхностью бельё;
- оставлять работающее устройство без присмотра;
- допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т. п.);
- оставлять оборудование включенным на длительное время без посуды на конфорке;
- разрешать детям самостоятельно пользоваться варочной поверхностью или играть с ней. Панель не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими и/или умственными способностями, ограниченным опытом или знаниями, если они не контролируются или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность;
- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей варочной поверхности;

- пользоваться неисправным оборудованием или при поврежденном шнуре питания или розетке;
- использовать пар для чистки устройства;
- вносить изменения в конструкцию, переоборудовать прибор или
- использовать запасные части, не рекомендованные заводом производителем;
- разбирать и ремонтировать собственными силами и средствами.

Нарушение правил установки может привести к несчастным случаям или вывести оборудование из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования устройства его владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать прибор из электросети в случаях:

- очистки;
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием устройства.

⚠ ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается закрывать решётки вентиляционных каналов.

С целью предотвращения пожара запрещается класть на поверхность или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легковоспламеняющиеся материалы. Следите, чтобы электрошнуры других приборов были убраны от варочной поверхности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы оборудование сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра, чтобы не допустить их возгорания. При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя, и выключите варочную поверхность.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить её разливание и разбрызгивание. С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите устройство в чистом виде. Накопление жиров и других продуктов на варочной панели может привести к пожару.

Оберегайте оборудование от влияния атмосферных явлений (солнце, дождь, снег и т. п.). Если Вы продолжительное время не планируете использовать изделие, то отключайте его от электросети. У газовых варочных поверхностей также необходимо перекрыть поступление газа. При выявлении неисправности в работе необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей варочной поверхностью не пользоваться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MBH43WFGI	MBH64WFGI MBH64WFXI	MBH75WFGI	MBH95WFGI
Материал поверхности	Закалённое стекло, металл, эмаль			
Технология покрытия	NANO MATT для моделей с обозначением NM			
Подключение	Газ			
Категория газа	I2H			
Количество конфорок	3	4	5	
Газ-контроль конфорок	+			
Длина шнура, м	1,2			
Давление газа, мБар	20			
Электророзжиг	Автоматический от ручки			
Материал решёток	Чугун			
Усиленные решётки	2			3
Мощность малой конфорки 50 мм, кВт	1			
Мощность средней конфорки 70 мм, кВт	1,75			
Мощность большой конфорки 100 мм, кВт	–	2,4		
Мощность WOK конфорки 120 мм, кВт	3,4			
Цвет/Дизайн	Чёрный/Белый/Серый, Бежевый (ivory)			
Панель управления	Фронтальная			
Ручкм поворотные	Металл/Бакелит			
Габариты (Ш×Г×В), мм	450×510×100	580×500×100	684×510×100	874×510×100
Габариты для встраивания, мм	430×480	560×480		840×480
Габариты в упаковке (Ш×Г×В), мм	520×565×155	645×555×165	750×565×155	965×565×155
Вес нетто/брутто, кг	12,5/14,2	17,9/19,7	19,2/21,3	19,5/22,6

Вы должны прочитать данное Руководство во избежание проблем при эксплуатации варочной поверхности и достижения желательных результатов её использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

Расшифровка обозначений моделей:

МВН – серия,

первая цифра базовая ширина; 4 - 45см, 6 – 60см, 7- 70см, 9- 90см

вторая цифра количество горелок; 3, 4, 5

буква W – наличие турбо конфорки WOK

буква F – газ контроль

буква G – стеклянная поверхность, X – нержавеющая сталь, E - эмаль

буква I – чугунные решетки

буква G – завод изготовитель

цифра 1...9 – дизайн модели

две буквы NM – nano технология матовое исполнение стекла (**ОПЦИЯ**)

Диапазон номинальных напряжений: 220–240 В Номинальная частота: 50/60 Гц

Сила тока: менее 15 мА.

Присоединительный размер: G1/2

Категория	П2НЗ+								
Тип газа	G20			G30			G31		
Давление	20 мбар			28-30 мбар			37 мбар		
Тип конфорки	Мощность	Потребление	Форсунки	Мощность	Потребление	Форсунки	Мощность	Потребление	Форсунки
	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм
Газовая конфорка WOK	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	243	93
Средняя газовая конфорка	1.75	167	98	1.75	127	67	1.75	125	67
Малая газовая конфорка	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектаций, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

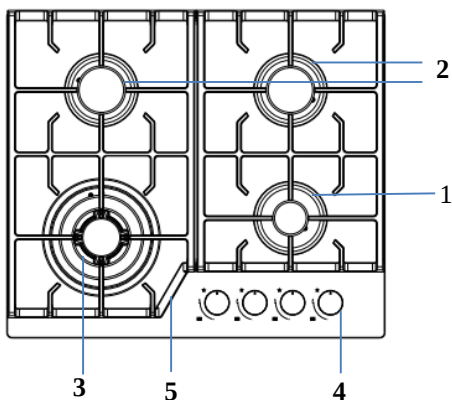
ОПИСАНИЕ

Комплектация: варочная поверхность; инструкция по эксплуатации; индивидуальная упаковка; комплект чугунных решёток; крепёжный комплект; горелки и крышки конфорок; оборудование для LPG

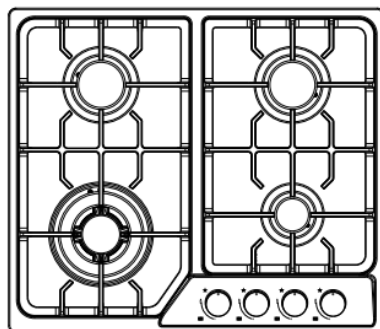
МОДЕЛЬ: MBH64WFGI.G2-стекло

MBH64WFXI.G2-металл

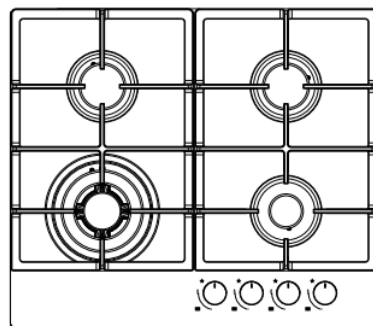
MBH64WFGI.G2 - стекло



1. Горелка вспомогательная.
2. Горелка средняя.
3. Горелка с тремя зонами нагрева (тройная корона).
4. Ручки управления.
5. Чугунные решетки.



MBH64WFGI.G1-стекло



УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами.

После распаковки прибора убедитесь, что на нем нет видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** его, немедленно свяжитесь с продавцом.

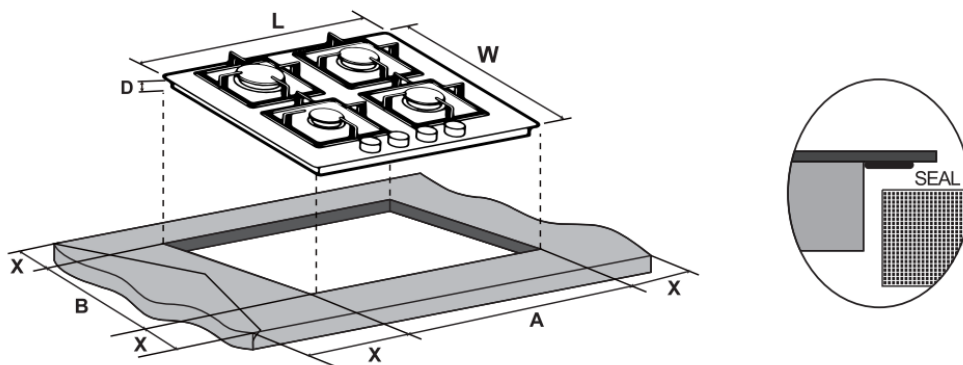
Варочную панель можно разместить на кухне или в столовой, но ее не следует устанавливать в гостиной объемом менее 20 м³, а также в ванной или душевой.

Если нет окна или двери для вентиляции воздуха, необходимо установить дополнительную систему вентиляции. Если варочная панель установлена в помещении объемом менее 5 м³, требуется вентиляционное отверстие с эффективной площадью 100 см². Если она установлена в помещении объемом от 5 м³ до 10 м³, требуется вентиляционное отверстие с эффективной площадью 50 см², а если объем превышает 11 м³, то вентиляционное отверстие не требуется. Если в помещении есть дверь, которая открывается непосредственно наружу, то вентиляционное отверстие не требуется, даже если объем составляет от 5 м³ до 11 м³.

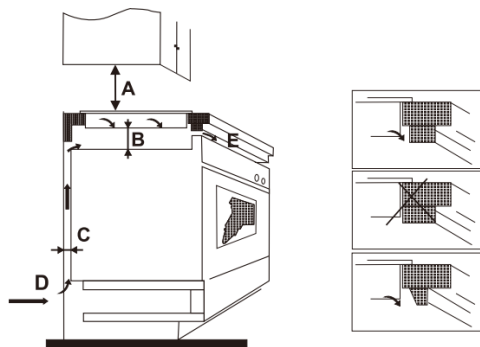
Если в том же помещении имеются другие приборы, работающие на топливе, следует проконсультироваться, чтобы определить необходимые требования к вентиляции.

Установка варочной поверхности в столешницу

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить свободное пространство не менее 5 см. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать больших деформаций, вызванных тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже (единица измерения: мм):



Model	L	W	D	A	B	X
60cm газ панель (нержавеющая сталь/эмаль)	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min
60cm газ панель (стекло)	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min



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

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

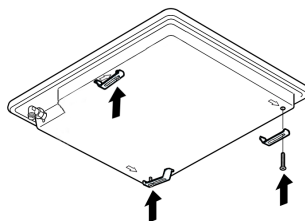
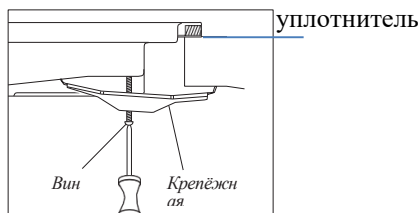
⚠ ВНИМАНИЕ! Размер ниши для установки варочной поверхности должен совпадать с рекомендованными производителем габаритами для встраивания. Не используйте для установки варочной поверхности крепёж, отличный от поставляемого в комплекте с изделием.

⚠ ВНИМАНИЕ! Нельзя устанавливать мойку в непосредственной близости к варочной поверхности! Возможное минимальное расстояние между мойкой и варочной панелью — 450 мм.

Установка уплотнительной ленты

Для предотвращения случайного попадания пролитой жидкости под варочную поверхность изделие комплектуется специальным уплотнителем. Для его установки тщательно соблюдайте приведенные ниже указания:

1. Выложите уплотнитель вдоль края отверстия сделанного в столешнице, закрывая внахлест места стыков.
2. Вставьте варочную поверхность в отверстие.
3. С помощью отвертки и специальных винтов прикрепите крепёжные пластины.
4. Когда винты будут затянуты, избыток уплотнителя может быть удален.



Контроль на утечку

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное Вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

Запрещается выполнять контроль пламенем!

Электрический монтаж

Вилка варочной поверхности заземлённая, должна подключаться только к заземлённой розетке. На линии розетки должен стоять предохранитель 16 А. В случае, если заземлённая розетка отсутствует, Вам следует обратиться для подсоединения к квалифицированному электрику. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть, в случае использования изделия без заземления. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил через горячие зоны, а также, чтобы не повредить кабель. Установите варочную поверхность таким образом, чтобы длины её шнура хватало до ближайшей розетки. Не используйте дополнительный кабель, удлинитель.

Подключение газа

⚠ ВНИМАНИЕ! Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться уполномоченным и квалифицированным лицом.

Перед началом любых работ по установке газового оборудования отключите подачу газа.

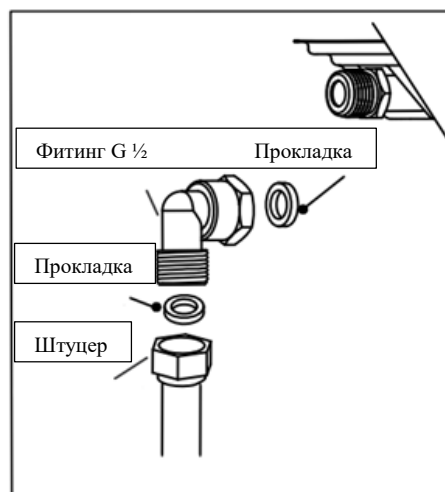
Опасность взрыва или отравления из-за непрофессионального ремонта!

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате процедур, выполненных неуполномоченными или нелицензированными лицами.

Убедитесь, что газовый клапан легко доступен.

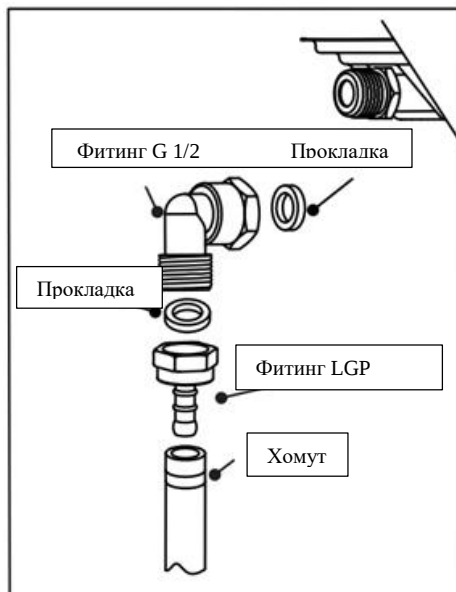
NG (Природный газ, сетевой)

1. Фитинг G1/2 (поставляется в комплекте) имеет наружную резьбу. Соедините фитинг с прибором, вставив между ними прокладку, как показано на рисунке, затяните, не прилагая чрезмерных усилий.
2. Подключение к природному газу должно осуществляться с помощью жесткой или полужесткой трубы, т.е. стальной или медной. Штуцер ДОЛЖЕН соответствовать резьбе угольника (фитинг 1/2)



LPG (сжиженный газ)

1. При подключении к гибкому трубопроводу LPG между фитингом G1/2 и гибким трубопроводом LPG используется фитинг LPG (может поставляться в комплекте) следует установить фитинг с прокладкой на штуцер прибора, затем установите фитинг LPG на внешнюю резьбу фитинга G1/2 также с прокладкой, как показано на рисунке. Затяните детали без чрезмерного усилия.
2. Гибкая труба LPG должна быть закреплена на фитинге LPG при помощи хомута.



⚠ ВНИМАНИЕ! После окончательного соединения необходимо провести тщательный тест на герметичность (мыльный раствор) на варочной панели и установке. Убедитесь, что основная соединительная труба не оказывает никакого давления на варочную панель. При использовании гибкой трубы следите за тем, чтобы она не могла соприкоснуться с подвижной частью корпуса и не проходила через пространство, подверженное засорению.

Важно правильно установить фитинг с прокладкой на конце резьбы на соединительную трубу на варочной панели.

Несоблюдение правил сборки приведет к утечке газа.

Убедитесь, что давление газа, подаваемого в прибор, соответствует рекомендуемым значениям.

Убедитесь, что подводящая труба варочной панели не соприкасается с поверхностями, температура которых превышает 50 градусов Цельсия

Если вам впоследствии потребуется использовать ваше изделие с другим типом газа, вам необходимо проконсультироваться с авторизованным сервисным центром относительно соответствующей процедуры переоборудования.

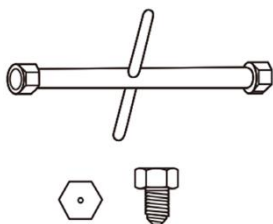
Если фитинг LPG не поставляется в комплекте с варочной панелью, комплект установки необходимо приобрести в специализированном магазине.

Окончательная проверка

1. Вставьте вилку кабеля питания в розетку и включите предохранитель.
2. Откройте подачу газа.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени. Пламя должно быть синим и иметь правильную форму. Если пламя желтоватое, проверьте, надежно ли закреплен колпачок горелки, или очистите горелку.

Преобразование газа

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



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

1. Отключите подачу газа и убедитесь, что все ручки регулировки мощности прибора находятся в выключенном положении.
2. Снимите подставки, крышки и коронки конфорок.
3. Открутите форсунки (жиклёры), повернув их против часовой стрелки, а затем установите новые.
4. Соберите в обратном порядке.
5. Проверьте все соединения на надежность и герметичность.

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

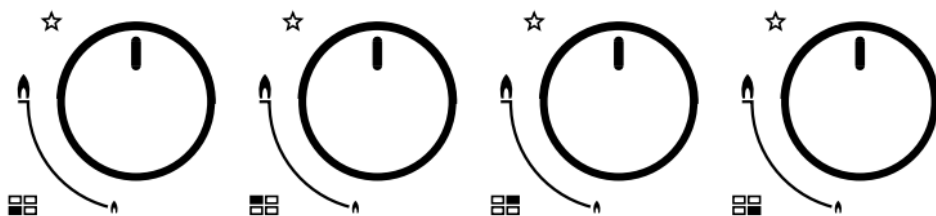
Категория	П2НЗ+								
Тип газа	G20			G30			G31		
Давление	20мбар			28-30 мбар			37 мбар		
Тип конфорки	Мощность	Потребление	Форсунки	Мощность	Потребление	Форсунки	Мощность	Потребление	Форсунки
	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм	кВт	л/ч	1/100 мм
конфорка WOK	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	243	93
Средняя	1.75	167	98	1.75	127	67	1.75	125	67
Малая	1	95	74	1	73	52	1	71	52

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вы должны прочитать данное Руководство во избежание проблем при эксплуатации варочной поверхности и достижения желательных результатов её использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Все варочные поверхности **masbi** оснащены функцией авто розжига. Нажав и повернув против часовой стрелки, приведите регулятор горелки, которую Вы хотите использовать, в положение большого пламени, пока не загорится желаемая горелка. Для того, чтобы отрегулировать пламя, установите регулятор в положение на большое или маленькое пламя, или в любое положение между двумя отметками. Для того, чтобы выключить горелку, поверните регулятор по часовой стрелке в положение ●.

В моделях с функцией FFD, газ-контроля, регулятор также следует повернуть против часовой стрелки. После того, как горелка начнет гореть, следует поддерживать регулятор в нажатом состоянии ещё 10-15 сек. для того, чтобы устройство безопасности сработало.

В этих моделях, в случае, когда пламя внезапно потухнет из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекроет газовый поток.

⚠ ВНИМАНИЕ! В случаях, когда пламя горелки случайно потухнет, выключите регулятор горелки и подождите минимум 1 мин. перед новой попыткой розжига горелки. Так как существует опасность скопления газа в помещении и взрыва.

Советы по оптимальному использованию горелок:

Используйте посуду, предназначенную для данного типа горелок. По достижении точки кипения, уменьшайте мощность пламени до минимума. Используйте посуду с крышками.

Если Вы не можете зажечь пламя даже после нескольких попыток, проверьте крышку конфорки и горелку. Убедитесь, что они находятся в правильном положении.

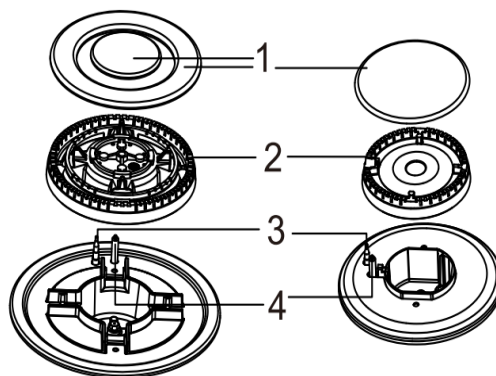
Если Вы хотите затушить пламя, поверните ручку на символ «о».

Конструкция газовой конфорки:

1. Крышка конфорки.
2. Горелка.
3. Электрод розжига.
4. Газ контроль

Для обеспечения максимальной эффективности горелки, необходимо использовать посуду с плоским дном и размером, указанным в таблице.

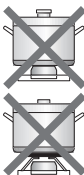
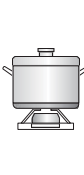
Если Вы используете посуду, которая меньше по сравнению с рекомендованным, пламя будет распространяться за её пределы, что ведёт к перегреву ручки и снижает эффективность нагрева.



ГОРЕЛКА	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ (СМ)
Вспомогательная	10-14
Средняя	16-20
«Тройная корона»	24-26

⚠ ВНИМАНИЕ! Старайтесь не прикасаться к решёткам варочной поверхности сразу после использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ

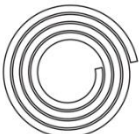
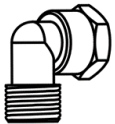
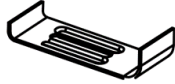
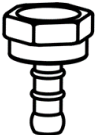
НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ		РЕКОМЕНДУЕТСЯ	
	Не используйте посуду маленького диаметра на больших конфорках, т. к. пламя не будет нагревать стенки посуды		Для экономии газа всегда используйте посуду, подходящую по размерам данной конфорке
	Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой, т. к. это приводит к дополнительным затратам энергии		Крышка должна быть всегда закрытой
	Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном		Посуда должна быть с тонким плоским дном
	Не сдвигайте кастрюли в сторону, т. к. это может привести к опрокидыванию. Не размещайте посуду большого диаметра около ручек управления — это может привести к деформации		Размещайте посуду непосредственно над конфоркой
	Не ставьте посуду на крышку конфорки. Для предотвращения серьёзных повреждений оборудования, не подкладывайте под посуду пламегасители и подложки из асбеста		Ставьте посуду только на решётку
	Не ставьте на поверхность тяжёлые объекты		Аккуратно беритесь за ручки, когда посуда находится на огне

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением работ по устранению неисправностей отключите прибор от электросети.

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы утилизируется отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приёма электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав эту технику по окончании её срока службы на переработку, Вы внесёте свой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приёма электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

РЕМОНТ И УХОД

Запрещается чистить варочную поверхность паровыми очистителями. Прежде, чем начинать чистку, дождитесь остывания поверхности.

Перед чисткой вытащите электрический кабель из розетки.

Для чистки используйте тряпку с мылом или жидким моющим средством. После чего следует использовать сухую тряпку для удаления влаги. Запрещается использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и проч. химические вещества.

Не проводите чистку слишком часто — это увеличит срок службы и эффективность вашего прибора.

Для чистки верхних горелок их необходимо снимать по одной, а затем после высыхания устанавливать на место.

Следите за тем, чтобы отверстия на верхних горелках, из которых выходит газ, не забивались.

Не засовывайте в отверстия форсунок никаких предметов с целью их очистки.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При переноске и перевозке прибора обратите внимание:

При переносе устройства с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте газовый вентиль. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая, в требуемое место.

При переезде, чтобы предупредить повреждения эмали, закрепите горелки и решётки скотчем к варочной поверхности. Полностью упакуйте изделие в пенопласт или картон (используя по возможности оригинальную упаковку).

ВИДЫ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

Периодичность техобслуживания согласно документам составляет один раз в три года, а после окончания нормативного периода службы плиты - один раз в год. Техническое обслуживание газовых плит в квартирах и частных домах может включать в себя следующие виды работ:

- ☐ диагностика технического состояния плиты;
- ☐ проверка давления в сети;
- ☐ проверка на герметичность оборудования и отсутствие утечек газа;

СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА 10 ЛЕТ.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

Настоящий документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты его производства.

Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать указанные в нём данные.

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте Продавцу при покупке техники.

Гарантийный ремонт не осуществляется в случаях:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- неисправностей, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошёл естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ
СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ
ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К
ПРОДУКЦИИ
ПОЗВОНТЕ НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8 918 489 71 20

или в WhatsApp

При обращении, пожалуйста, сообщите:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя Покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.



В соответствии с Вашим населенным пунктом мы подберем ближайший сервисный центр или наймем квалифицированного специалиста, которого проинструктируем какие действия нужно произвести.

Это наш новый подход к работе с покупателями, так как наша география продаж с выходом в маркетплейсы значительно увеличилась, а обращений так же очень мало.

Нам не целесообразно заключать тысячи договоров на авторизованное обслуживание по всей нашей стране. Так как обращений почти нет, сервисные центры забывают про заключённый договор.

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.macbi23.ru

Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС



Срок службы — 10 лет с даты изготовления Гарантийный срок — 2 года
Изготовитель: Getrom Kitchen Appliances Co., Ltd,
74 Dong Fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China, Китай
Импортер в РФ: ООО «Домовик»
350020, г. Краснодар, ул. Аэродромная, д. 4
www.macbi23.ru / info@domovik23.ru
Тел. +79034517710, СЦ +79184897120 WhatsApp

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор *масби* имеет свой уникальный номер, который состоит из букв и цифр. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия

Пример: GKYYMM000001

GK – код завода или **MBH** - серия

YY – год

MM – месяц

0001 – порядковый номер

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, который выполняет ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращён владельцу.

Купон № 1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

CE EAC

