



MGH604BK GLASS COMFORT
MGH604WH GLASS COMFORT

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Перед использованием варочной панели внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее.

Если вы будете следовать инструкциям, устройство прослужит долгие годы.



УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации.

Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым изделием.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте: **www.meferi-home.ru**

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1 Общие меры предосторожности	4
1.2 Меры предосторожности при установке	6
1.3 Защита от детей	7
1.4 Меры предосторожности при эксплуатации.....	7
1.5 Правила очистки и обслуживания	9
1.6 Правила утилизации.....	9
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
2.1 Технические характеристики	10
2.2 Эксплуатация варочной панели	11
2.3 Правила безопасности и рекомендации	12
по оптимизации энергопотребления	12
2.4 Правила очистки	14
2.5 Общие инструкции по эксплуатации.....	16
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	17
3.1 Расположение газовой варочной панели	17
3.2 Установка газовой варочной панели.....	18
3.3 Подключение источника газа.....	21
3.4 Адаптация к различным видам газа	22
3.5 Подключение к сети	23
3.6 Регулировка подачи газа	23
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	25
ГАРАНТИЯ И СЕРВИС	26
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	27

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 Общие меры предосторожности

- Перед установкой или использованием газовой варочной панели прочитайте руководство по эксплуатации.
- Храните руководство рядом с варочной панелью, чтобы можно было быстро найти решение проблем. При продаже или передаче варочной панели отдайте руководство вместе с ней.
- Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Ниже указаны расшифровки знаков, которые используются в инструкции. Их понимание упрощает эксплуатацию и помогает избежать несчастных случаев при некорректном использовании устройства.



Опасно!

Несоблюдение данного требования может привести к серьёзным травмам или летальному исходу.



Внимание!

Несоблюдение данного требования может привести к незначительным травмам или повреждению имущества.



Нет доступа!



Защищать от открытого огня!



Обязательно

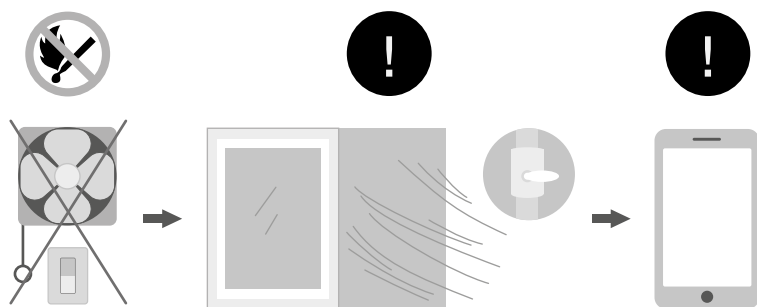
Опасно!

При подозрении на утечку газа:

- не включайте свет,
- не включайте и не выключайте электроприборы и не трогайте вилку электроприборов,
- не пользуйтесь телефоном рядом с газовой варочной панелью.

Что делать, если подозреваете утечку газа

1. Прекратите эксплуатацию варочной панели и перекройте средний клапан.
2. Проветрите помещение.
3. Свяжитесь с центром обслуживания клиентов из другого помещения.



Топливный газ содержит меркаптан, который придаёт газу резкий запах испорченного чеснока или яиц.

Если вы его почувствовали, действуйте по инструкции выше.

1.2 Меры предосторожности при установке



Предупреждение

- Устройство устанавливается в соответствии с действующими регламентами. Эксплуатация допускается только в хорошо проветриваемых помещениях.
- Перед установкой убедитесь, что источники газа и электропитания соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке.
- При установке на морском судне или в доме-фургоне не используйте варочную панель в качестве обогревателя.
- Газовая трубка и электрический кабель должны быть проложены так, чтобы они не касались частей устройства.

Внимание!

- К установке допускаются только квалифицированные технические специалисты.
- Порядок регулировки устройства указан на этикетке или табличке с характеристиками.
- Перед началом эксплуатации снимите упаковку.
- После распаковки убедитесь в отсутствии повреждений устройства и соединительного шнура. В противном случае перед установкой устройства свяжитесь с торговым представителем.
- Все прилегающие объекты и материалы, используемые при установке, должны выдерживать температуру по крайней мере на 85 °C выше температуры окружающей среды в помещении эксплуатации.
- В случае случайного затухания пламени горелки выключите конфорку. Повторять зажигание допускается не ранее чем через одну минуту.
- Использование газовой варочной панели приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается: обеспечьте наличие отверстий для естественной вентиляции или установите вытяжку.
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения мощности вытяжки.

1.3 Защита от детей



Предупреждение

Следите за тем, чтобы дети не играли рядом с прибором или с ним. Прибор нагревается при использовании, поэтому не разрешайте детям приближаться к варочной панели, пока она не остынет.

Внимание!

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми людьми.
- Дети могут получить травмы при снятии с варочной панели кастрюль или сковородок.
- Эксплуатация прибора детьми или иными лицами, физические, психические или сенсорные способности, а также отсутствие опыта и знаний которых не позволяют им безопасно пользоваться прибором, допускается только под наблюдением ответственных лиц, способных обеспечить безопасность эксплуатации.

1.4 Меры предосторожности при эксплуатации



Предупреждение

- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Запрещено вносить изменения в конструкцию прибора. Варочная панель не предназначена для эксплуатации с внешним таймером или системой удалённого управления.
- Использование газовой варочной поверхности приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается: обеспечьте наличие отверстий для естественной вентиляции или установите вытяжку.
- Запрещено использовать данный прибор при контакте с водой. Запрещена эксплуатация прибора мокрыми руками.
- Поверхности прибора нагреваются при эксплуатации. Обеспечьте все необходимые меры предосторожности.
- Запрещено использовать большие куски ткани, полотенца и похожие материалы рядом с варочной поверхностью, поскольку концы могут попасть в пламя и загореться.
- Во время приготовления пищи не оставляйте прибор без присмотра.
- Не допускается использование неустойчивой или деформированной посуды, поскольку она может упасть или перевернуться.

- Рядом с прибором запрещается хранить воспламеняемые материалы.
- Запрещается хранить скоропортящиеся продукты, изделия из пластика и аэрозоли над прибором или под ним из-за возможного воздействия высоких температур.
- Запрещается распылять аэрозоли в непосредственной близости от прибора во время его эксплуатации.
- Если прибор не используется, убедитесь, что ручки управления находятся в выключенном положении.

Внимание!

- Прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях. Он не предназначен для применения в коммерческих или промышленных целях.
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения мощности вытяжки.
- При перемещении горячих кастрюль и сковородок используйте жароустойчивые держатели или прихватки.
- Следите, чтобы держатели не оказывались рядом с открытым пламенем.
- Держатели и прихватки должны всегда оставаться сухими, поскольку в противном случае тепло будет быстрее передаваться через материал, что увеличивает риск получения ожога.
- Горелку зажигайте только после размещения кастрюли или сковородки. Не нагревайте пустую посуду.
- Не допускается использование посуды из пластика или алюминиевой фольги.
- При использовании других электроприборов следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с поверхностями варочной панели.
- При наличии в организме каких-либо имплантатов, например, искусственного сердца, перед эксплуатацией прибора проконсультируйтесь с врачом.
- Не используйте в качестве прихватки полотенца и похожие материалы. Такой материал может загореться при контакте с пламенем от горелки.
- При использовании стеклянной посуды убедитесь, что она предназначена для готовки на газовой варочной панели. При обнаружении трещин на стеклянных поверхностях отключите прибор, чтобы не получить удар током.
- Чтобы снизить риск получения ожогов, возгорания легковоспламеняющихся материалов и утечек, располагайте ручки посуды не над горелкой.
- Перед снятием посуды с варочной панели поворачивайте ручку регулировки в положение «0».
- При сильном пламени следите за тем, чтобы готовящаяся еда не пригорела.
- При использовании жира или масла нагревайте его медленно и следите за процессом.

- Пищевые продукты для жарки должны быть сухими. Влага, появляющаяся при обработке замороженных или охлаждённых продуктов, а также влага на поверхности свежих продуктов может привести к закипанию жира или масла и его разбрызгиванию.
- Не перемещайте посуду с горячим жиром или маслом, особенно фритюрницы. Дождитесь остывания содержимого.

1.5 Правила очистки и обслуживания



Предупреждение

- Не используйте абразивные или щелочные чистящие средства.
- К ремонту и техническому обслуживанию прибора допускаются только уполномоченные технические специалисты. При замене и ремонте использовать только оригинальные запасные части.

Внимание!

- Перед очисткой прибора отключите его от сети питания и дождитесь остывания.
- Для очистки прибора не допускается использовать струю пара или иное оборудование для очистки под высоким давлением.

1.6 Правила утилизации



Такая маркировка означает, что варочную панель нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью людей, сдайте отслуживший прибор на переработку.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в районных или городских органах управления. Утилизировать прибор вы можете в пунктах приёма утильсырья. Перед утилизацией отрежьте силовую кабель, чтобы сделать прибор непригодным для использования.

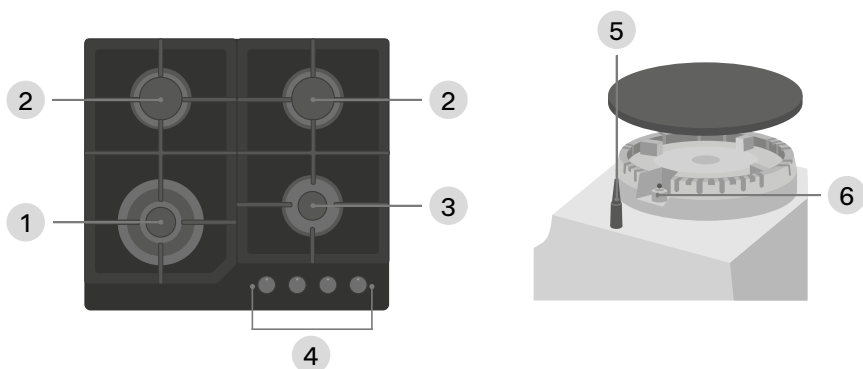


Материалы изделия, помеченные этим знаком, можно переработать. Отнесите такие материалы в пункт раздельного сбора отходов.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

2.1 Технические характеристики

Количество конфорок	4 зоны
Напряжение и частота питания	220–240 В~, 50–60 Гц
Максимальная общая мощность	8,1 кВт
Горелка WOK Тройное пламя	1 × 3,6 кВт
Средняя горелка	2 × 1,75 кВт
Малая горелка	1 × 1,0 кВт
Размер прибора, Д×Ш×В, мм	590 × 520 × 97
Размеры встраивания, А×В, мм	560 × 490



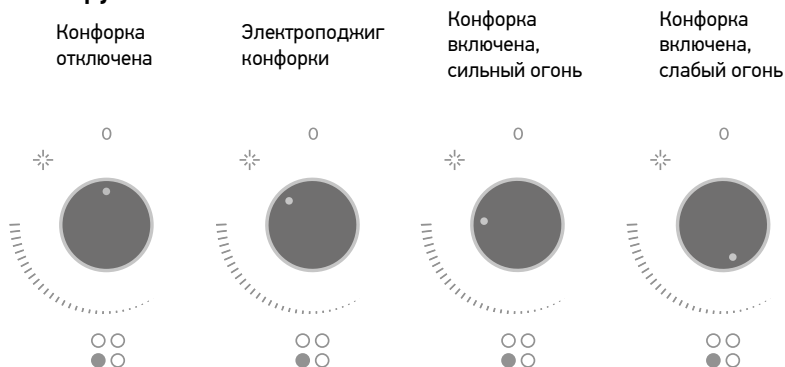
1. Конфорка WOK Тройное пламя — 3,6 кВт
2. Средняя конфорка — 1,75 кВт
3. Малая конфорка — 1,0 кВт
4. Ручки управления газовыми конфорками
5. Устройство газ-контроля
6. Автоматический электроподжиг газовых конфорок

2.2 Эксплуатация варочной панели

Зона газовой конфорки

- Конфорки различаются по размеру и мощности. Выбирайте наиболее подходящую конфорку по диаметру используемой посуды.
- Конфорку можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления. Символ рядом с ручкой управления показывает, за какую конфорку она отвечает.

Положения ручки



Чтобы зажечь конфорку

1. Нажмите ручку управления требуемой конфорки и поверните её против часовой стрелки в положение , удерживайте ручку нажатой. Если варочная панель оснащена воспламенителем, он начнёт давать искру поджига.
2. Удерживайте ручку нажатой до тех пор, пока конфорка не загорится.
3. После этого размер пламени можно плавно отрегулировать.

Внимание!

Если огонь случайно погаснет, выключите подачу газа, для этого поверните ручку в положение «0». Попытайтесь снова зажечь конфорку не ранее чем через 1 минуту.

Чтобы выключить конфорку

1. Поверните ручку по часовой стрелке до упора (в положение «0»).
2. Если модель оснащена предохранительным устройством, удерживайте ручку нажатой примерно 6 секунд

Настройка пламени

Если конфорка отрегулирована правильно, пламя должно быть светло-голубым, язычки пламени внутри должны быть чистыми. Сила огня зависит от положения соответствующей ручки управления.

2.3 Правила безопасности и рекомендации по оптимизации энергопотребления

Диаметр дна используемой посуды должен соответствовать размерам конфорки.

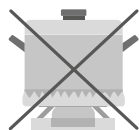
Конфорки	Диаметр посуды	
	мин.	макс.
Конфорка WOK Тройное пламя	240 мм	260 мм
Средняя конфорка	160 мм	200 мм
Малая	100 мм	140 мм



Внимание!

Не допускается использование посуды с диаметром, превышающим диаметр конфорки.

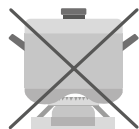
Неправильно



Ставить посуду малого диаметра на большие конфорки. Пламя не должно быть видно сбоку от используемой посуды.



Готовить без крышки или с наполовину закрытой крышкой. Это приводит к нерациональному потреблению энергии.

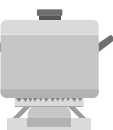


Использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

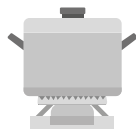


Ставить посуду на одну сторону конфорки — она может опрокинуться. Ставить посуду большого диаметра на конфорки рядом с ручками регулировки, поскольку в этом случае посуда может соприкасаться с ручками регулировки или находиться очень близко к ним. Это может привести к повреждению ручек вследствие воздействия высокой температуры.

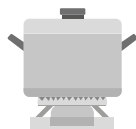
Правильно



Во избежание нерационального использования газа и обеспечения безопасности использовать посуду, размер которой соответствует размеру конфорки.



Закрывать посуду крышкой.



Использовать только посуду с толстым и плоским дном.

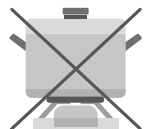


Ставить посуду ровно посередине конфорки.

Неправильно



Ставить посуду непосредственно на горелку.

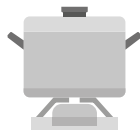


Размещать что-либо, например, рассекатели или асбестовые маты между посудой и подставкой, поскольку это может привести к серьёзному повреждению прибора.

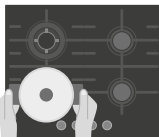


Размещать на варочной поверхности тяжёлые предметы.

Правильно



Ставить посуду на специальную подставку



Аккуратно обращаться с посудой при готовке на варочной поверхности.

Предупреждение!

Не рекомендуется использовать сотейники, сковородки и грили, которые нужно разогревать одновременно на нескольких конфорках, поскольку образующееся тепло может повредить прибор.

Не прикасайтесь к варочной поверхности и подставке некоторое время после окончания использования прибора.

После закипания жидкости убавляйте пламя так, чтобы оно только поддерживало кипение.

2.4 Правила очистки

Внимание!

- Выполняйте очистку только после полного остывания прибора.
- Перед началом очистки отключите прибор от сети электропитания.
- Регулярно проводите очистку прибора — предпочтительно после каждого использования.
- Чистящие средства с абразивными частицами или острые предметы могут повредить поверхность прибора. Для очистки используйте воду и немного жидкого моющего средства.

Можно

- Мягкая ткань
- Нейтральное моющее средство

Нельзя

- Нейлоновая щётка
- Металлическая щётка
- Пищевое масло
- Кислотное/щелочное моющее средство
- Составы с абразивными частицами
- Растворители/бензол

Подставка для посуды, ручки регулировки

1. Снимите подставку для посуды.
2. Очистите подставку и ручки регулировки влажной тканью, жидким моющим средством и тёплой водой. При сильных загрязнениях предварительно замочите поверхность.
3. Вытрите мягкой чистой тканью.

Варочная поверхность

1. Регулярно протирайте варочную поверхность мягкой тканью, смоченной в тёплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
2. После очистки тщательно высушите варочную поверхность.
3. Удаляйте остатки солёных пищевых продуктов или жидкостей как можно быстрее во избежание коррозии.
4. Со временем детали из нержавеющей стали могут обесцвечиваться. Это нормальное следствие воздействия высоких температур. После каждого использования прибора необходимо проводить очистку таких деталей средствами, подходящими для обработки нержавеющей стали.

Конфорки

1. Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени, потянув их на себя и в сторону от варочной поверхности.
2. Замочите их в горячей воде с добавлением моющего средства.
3. Протрите неснимаемые детали чаши конфорки влажной тканью и высушите.
4. Осторожно протрите устройство поджига и устройство контроля пламени хорошо выжатой влажной тканью и высушите чистой тканью.
5. Перед повторной сборкой конфорок убедитесь в отсутствии препятствий для нормальной работы инжектора.

После очистки соберите среднюю, малую и тройную кольцевую конфорки.

1. Установите рассекатель пламени на чашу конфорки так, чтобы положение устройства поджига и устройства контроля пламени соответствовало положению отверстий рассекателя пламени. Рассекатель пламени должен быть надёжно зафиксирован.
2. Установите крышку конфорки на рассекатель пламени так, чтобы установочные штифты входили в соответствующие пазы.



Внимание!

Собирайте детали в правильном порядке:

- Убедитесь, что не перепутали детали верхней и нижней части.
- Установочные штифты должны входить чётко в пазы.

2.5 Общие инструкции по эксплуатации

Предупреждение!

- Не вносите изменения в конструкцию прибора.
- К установке допускаются только квалифицированные технические специалисты.
- Перед установкой убедитесь, что условия в месте эксплуатации (тип и давление газа) подходят для данной варочной панели.
- Порядок регулировки устройства указан на этикетке или табличке с характеристиками.
- Данный прибор не подключается к устройству удаления продуктов горения. Подключение и установка прибора должны выполняться в соответствии с действующими регламентами по установке. Особое внимание необходимо уделить требованиям к вентиляции.
- Перед установкой отключите подачу газа и электропитания к прибору.
- Все приборы, содержащие электрические компоненты, должны быть заземлены.
- При установке убедитесь, что газовая трубка и электрический кабель не соприкасаются с частями прибора, которые могут нагреваться
- Газовая трубка и арматура не должны гнуться или блокироваться другими приборами.
- Проверьте, совпадает ли размер прибора с размером выреза в кухонном гарнитуре.
- Панели над рабочей поверхностью, непосредственно прилегающие к прибору, должны быть изготовлены из невоспламеняемых материалов. Материал покрытия и клей, используемый для фиксации, должны быть устойчивыми к воздействию высоких температур.
- Зажгите каждую конфорку. В каждой должно гореть синее пламя без жёлтых ореолов.
- При обнаружении неисправностей проверьте следующее:
 - правильность установки крышки горелки
 - правильность установки рассекателя пламени
 - горелка вертикально выровнена относительно ниппеля инжектора
- После установки специалист должен провести полное эксплуатационное испытание и проверку на наличие утечек.
- Гибкий шланг должен быть установлен так, чтобы он не соприкасался с подвижными частями корпуса и не проходил через зону, которая может быть чем-то заблокирована.
- Смазка кранов выполняется производителем на весь срок службы.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

3.1 Расположение газовой варочной панели

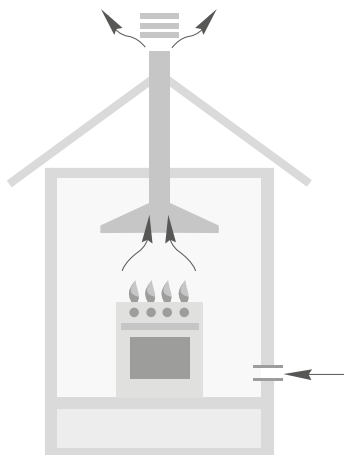


Внимание!

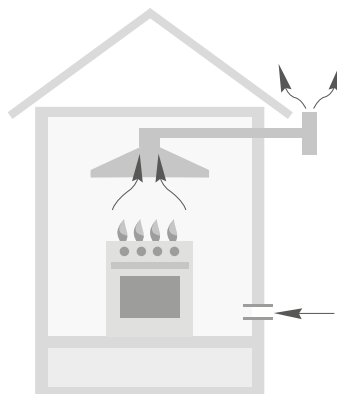
Данное устройство можно устанавливать и использовать только в постоянно вентилируемых помещениях.

Необходимо соблюдать следующие требования.

- а. Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выводит дым и газы от горения наружу помещения. Для этого необходимо использовать вытяжку или электрический вентилятор.



В вентиляционном канале



Непосредственно наружу

- б. В помещение должен быть обеспечен приток воздуха, необходимый для правильного горения. Расход воздуха для горения должен быть не менее 2 м³/ч на 1 кВт установленной мощности.

Подача воздуха должна осуществляться за счёт притока снаружи через воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², при этом должна быть исключена возможность случайного перекрытия воздуховода.

Газовая варочная панель без предохранительных устройств, чтобы предотвратить случайное погасание пламени, должна иметь вентиляцию, работающую на удвоенный объём. Например, воздуховод должен иметь внутреннее сечение не менее 200 см². В противном случае вентиляция помещения может осуществляться косвенно через соседние помещения, оборудованные вентиляционными каналами наружу

- с. Сжиженные углеводородные газы тяжелее воздуха, поэтому оседают внизу. Помещения, в которых установлены баллоны со сжиженным углеводородным газом, должны быть оборудованы внешней вентиляцией во избежание утечки газа. Поэтому пустые или частично заполненные баллоны со сжиженным углеводородным газом нельзя устанавливать или хранить в помещениях ниже уровня земли (подвалах и т.д.).

Рекомендуется держать в помещении только используемый в данный момент баллон и следить за тем, чтобы он был огражден от источников тепла (печей, каминов, плит и т. д.).

- д. Варочную панель можно располагать на кухне, в столовой или в спальне/гостиной, но не в ванной или душевой.

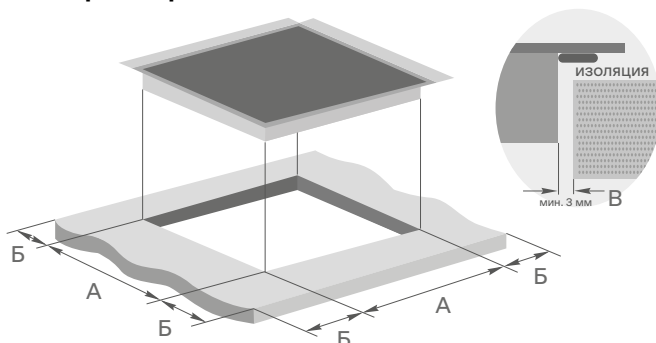
3.2 Установка газовой варочной панели

1. Снимите подставки для посуды, крышку горелки и рассекатель пламени, осторожно переверните прибор и положите его на мягкую поверхность.
2. Обеспечьте защиту устройств поджига и контроля пламени от повреждений в ходе установки. Наложите уплотнительные накладки на края прибора.
3. При нанесении герметика не оставляйте пустых мест и не наносите его слишком много.

Предупреждение!

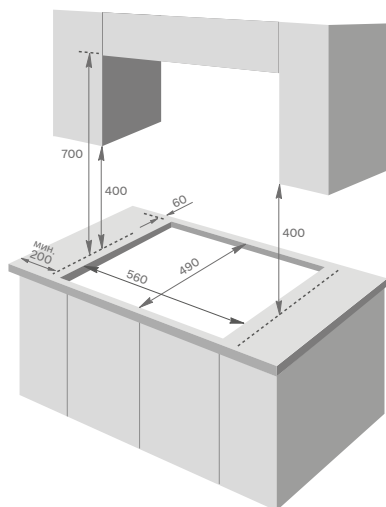
Не допускается использование силиконовых герметиков для фиксации прибора. В противном случае в будущем могут возникнуть трудности при съеме прибора, например, для ремонта и обслуживания.

Монтажные размеры

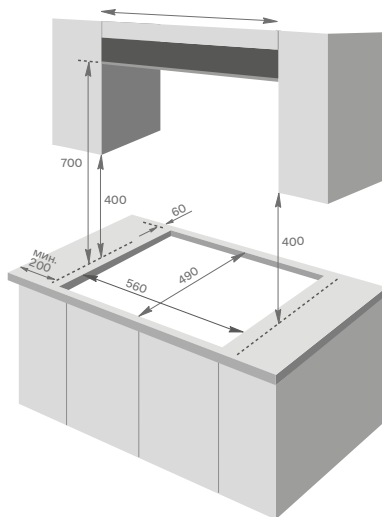


А	Б	В
+4 мм -1 мм	Мин. 50 мм	Мин. 3 мм

Необходимые зазоры при установке варочной панели без вытяжки над ней

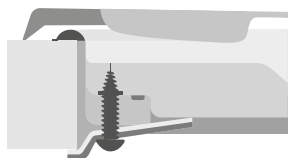


Необходимые зазоры при установке варочной панели с вытяжкой над ней

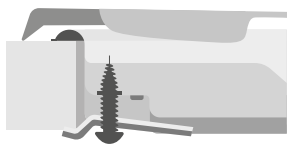


Варочная поверхность

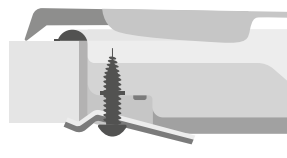
1. Разместите крепёж над отверстиями под винты. В каждом углу варочной панели есть несколько отверстий под винты. Частично проденьте винт через крепёж так, чтобы он был зафиксирован на варочной панели, но при этом можно было регулировать его положение.
2. Осторожно переверните варочную панель, а затем опустите её в вырез.
3. После этого отрегулируйте положение крепежей.
4. Далее полностью закрутите винты, чтобы зафиксировать положение варочной панели.



Положение крюка для столешницы, если $H=20$ мм



Положение крюка для столешницы, если $H=30$ мм



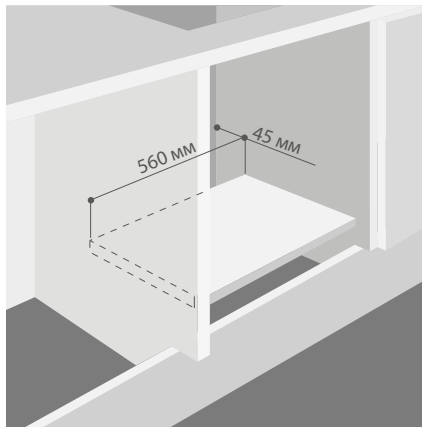
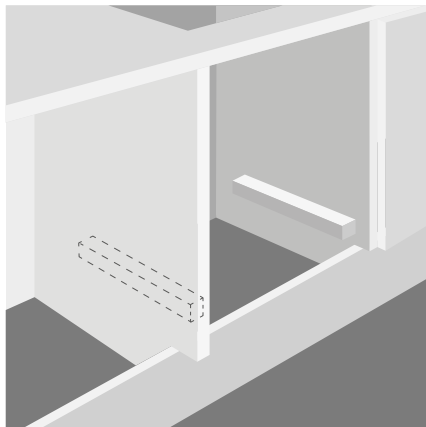
Положение крюка для столешницы, если $H=40$ мм

Если газовая варочная панель не устанавливается на встраиваемую духовку, для изоляции необходимо вставить деревянную панель. Эта панель должна быть размещена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.



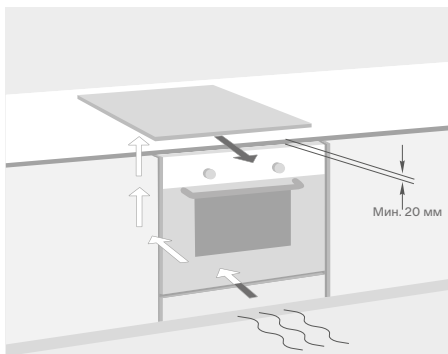
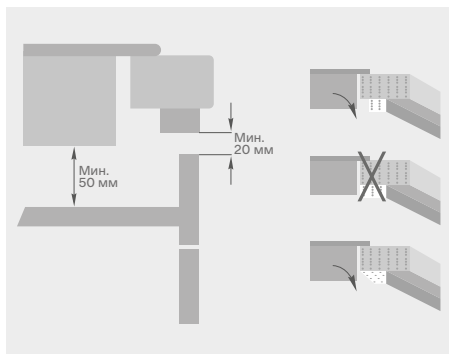
Внимание!

При установке варочной панели на встраиваемую духовку её следует поставить на две деревянные планки. В случае соединения с поверхностями шкафа не забудьте оставить пространство не менее 45 × 560 мм с задней стороны.



При установке варочной панели на встраиваемую духовку без принудительной вентиляции убедитесь, что имеются впускные и выпускные отверстия для достаточной вентиляции внутренней части шкафа:

- Расстояние между нижней частью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке (мин. 0,5 мм).
- Чтобы обеспечить правильную работу варочной панели, не загромождайте минимально требуемый зазор (мин. 20 мм) в столешнице для выхода воздуха.



3.3 Подключение источника газа

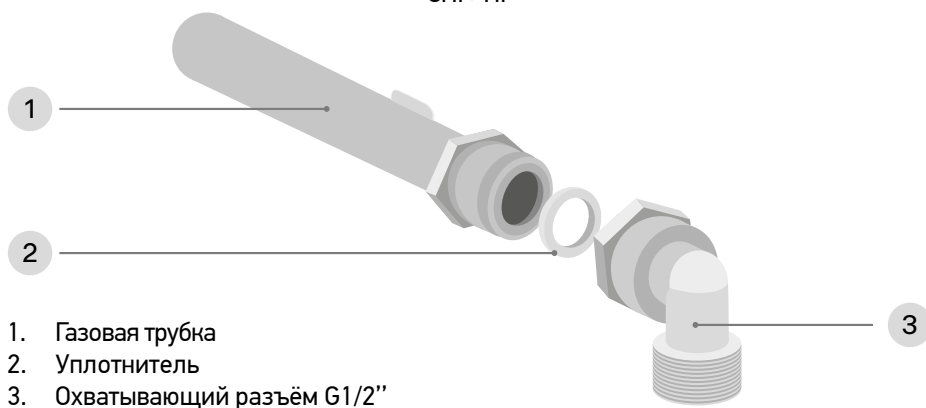


Внимание!

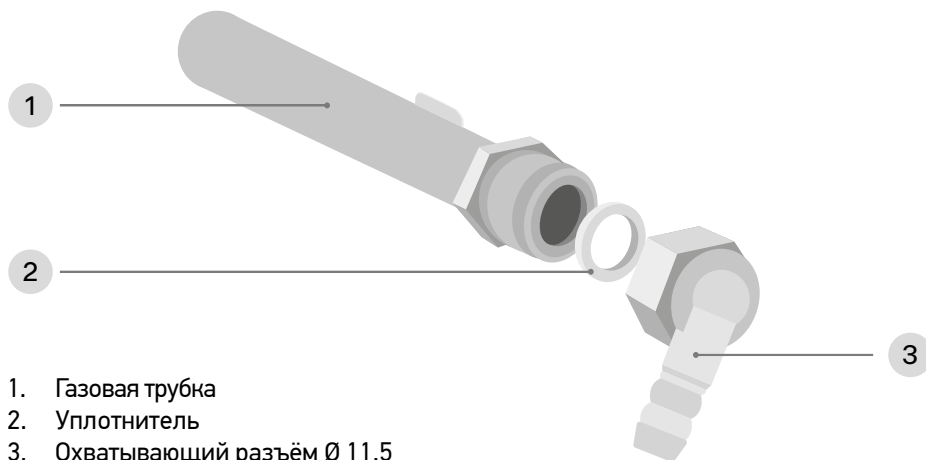
- Установка и подключение прибора выполняются в соответствии с требованиями к установке, действующими в стране эксплуатации прибора.
- При эксплуатации данного прибора допускается использование СНГ и природного газа. Переход с использования СНГ и природного газа и обратно могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Руководство по подключению источника газа

СНГ > ПГ



ПГ > СНГ



- Согласно законодательству к установке газовых приборов допускаются только квалифицированные специалисты, а установка должна выполняться в соответствии с текущей версией регламента по безопасной эксплуатации газовых приборов.
- Соблюдение требований законодательства позволяет обеспечить безопасность установки и эксплуатации.
- Квалифицированные специалисты должны работать в соответствии со стандартами безопасности. Также при установке варочной поверхности необходимо соблюдать требования текущей версии стандарта BS 6172. Несоблюдение требований при установке варочной поверхности может привести к аннулированию гарантии, подаче иска и судебному преследованию.

3.4 Адаптация к различным видам газа

Конфорка	Тип газа	Давление	Диаметр сопла	Номинальная подача				Сниженная подача	
		мбар	1/100 мм	г/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч
Малая	G20 Природный газ	20	76	—	95	1,0	860	0,40	344
	G30 Сжиженный газ	30	50	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Средняя	G20 Природный газ	20	100	—	171	1,75	1548	0,60	516
	G30 Сжиженный газ	30	66	130,8	—	1,75	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,75	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,75	1548	0,60	516
Тройная кольцевая WOK	G20 Природный газ	20	134	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	G30 Сжиженный газ	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

3.5 Подключение к сети

- Прибор должен быть заземлён.
- Прибор подключается к источнику питания со следующими характеристиками: 220–240 В, 50–60 Гц ~.
- Провода в силовом кабеле промаркированы цветом следующим образом:
 - зелёный/жёлтый — заземление
 - синий — ноль
 - коричневый — токонесущий



Предупреждение!

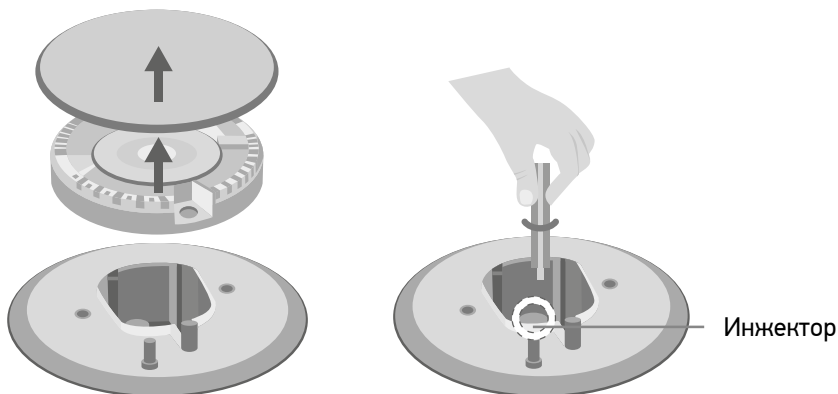
Провод, промаркированный зелёным и жёлтым цветом, необходимо подключить к клемме, отмеченной буквой E или знаком заземления.

3.6 Регулировка подачи газа

- При смене типа газа соблюдайте меры предосторожности.
- Все работы должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Перед началом работ отключите подачу газа и электропитания к прибору.

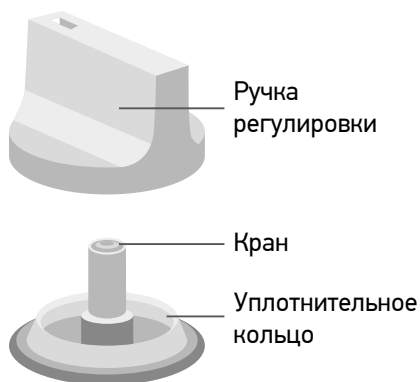
Замена инжектора горелок

1. Снимите подставку для посуды, крышку горелки и рассекатель пламени.
2. Открутите инжектор накидным гаечным ключом на 7 мм и замените на инжектор для другого типа газа.
3. Осторожно соберите все компоненты.
4. После замены инжектора надёжно закрутите крепления нового инжектора.



Регулировка минимального уровня пламени

1. Выкрутите краны до минимального уровня.
2. Снимите ручку с крана и поместите шлицевую отвёртку в регулировочный винт. Корректной считается регулировка, при которой длина пламени составляет 3–4 мм. При использовании бутана/пропана регулировочный винт необходимо вкрутить до упора.
3. Установите ручку регулировки. Убедитесь в правильности выбранной регулировки, быстро повернув ручку от максимального до минимального значения. В противном случае снова снимите ручку и проведите регулировку повторно и снова проверьте результат.
4. Повторите процедуру для каждого крана.



Внимание!

- В случае неисправности замените кран целиком.
- Перед повторной сборкой конфорок убедитесь в отсутствии препятствий для нормальной работы инжектора.
- После смены типа газа необходимо провести полное эксплуатационное испытание и проверку на наличие утечек газа (например, методом обмыливания или с помощью детектора газа).
- После завершения процедуры специалист должен поставить отметку V рядом с типом используемого газа. Удалите предыдущую такую отметку.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Внимание!

- К ремонтным работам допускаются только квалифицированные специалисты. Нарушение порядка выполнения работ может быть опасно как для пользователя, так и для окружающих.
- Если шнур питания повреждён, его должен заменить производитель или его представитель по сервисному обслуживанию или лицо с аналогичной квалификацией, чтобы не нарушить безопасность.
- Незначительные неисправности можно решить по инструкции ниже.



Внимание!

Если проблема не решена, свяжитесь с центром обслуживания клиентов.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Горелка не зажигается	Отсутствие искры.	Проверьте наличие электропитания в сети.
	Некорректная установка крышки горелки.	Установите крышку корректно.
	Перекрыта подача газа.	Восстановите подачу газа.
Слабо горит газ	Частично перекрыта подача газа.	Восстановите подачу газа.
	Некорректная установка крышки горелки.	Установите крышку корректно.
	Загрязнение свечи зажигания.	Удалите загрязнение сухой тканью.
	Попадание жидкости в горелку.	Осторожно высушите горелку.
	Загрязнение отверстий рассекателя пламени.	Очистите рассекатель.
Посторонний шум при зажигании	Некорректная установка крышки горелки.	Установите крышку корректно.
При эксплуатации пламя выходит за допустимые границы	Загрязнение устройства контроля пламени.	Очистите устройство контроля пламени.
	При готовке пламя было потушено кипящей жидкостью.	Выключите конфорку. Подождите одну минуту и повторно зажгите горелку.
	Пламя потушено сильным сквозняком.	Отключите конфорку и уберите источники сквозняков, например, закройте окно. Подождите одну минуту и повторно зажгите горелку.

Жёлтый цвет пламени	Загрязнение отверстий рассекателя пламени.	Очистите рассекатель.
	Использован другой тип газа.	Проверьте тип используемого газа.
Нестабильное пламя	Некорректная установка крышки горелки.	Установите крышку корректно.
Запах газа	Утечка газа.	Прекратите эксплуатацию изде- лия и перекройте средний клапан. Проветрите помещение. Свяжитесь с центром обслуживания клиентов из другого помещения.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Период официальной гарантии и срока службы газовой варочной панели отсчитывается с даты продажи конечному покупателю.

Негарантийные случаи

- Газовая варочная панель не работает из-за сбоев питания, скачков напряжения или неверных характеристик электросети в месте её установки.
- Газовая варочная панель полностью или частично не работает из-за неверной установки или подключения.
- Ущерб возник из-за несоблюдения инструкций из руководства пользователя или эксплуатации газовой варочной панели в агрессивной среде.
- Газовая варочная панель повреждена в результате несчастного случая, воздействия стихийных бедствий, насекомых и/или вредителей, молний, ураганов, пожаров и/или наводнений.
- Газовая варочная панель использовалась в коммерческих или промышленных условиях, а также применялись аксессуары, узлы, детали или чистящие средства, не рекомендованные в руководстве пользователя
- Царапины, вмятины, сколы, задиры или другие повреждения варочной панели появились из-за её перевозки или перемещения, если они не связаны с дефектом материала и производства.
- Газовая варочная панель со снятыми, изменёнными или нечитаемыми серийными номерами.
- Дефекты появились в результате сервисных работ, которые были выполнены покупателем самостоятельно или неквалифицированными третьими лицами — все случаи сервисного обслуживания за исключением авторизованного сервисного центра.
- Использование неоригинальных аксессуаров, не включённых в комплектацию поставки газовой варочной панели.
- Повреждения, вызванные ремонтом с использованием деталей и материалов, не рекомендованных производителем.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники **MEFERI** просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу.

Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте: **www.meferi-home.ru**

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию, комплектацию изделия и инструкцию по эксплуатации.