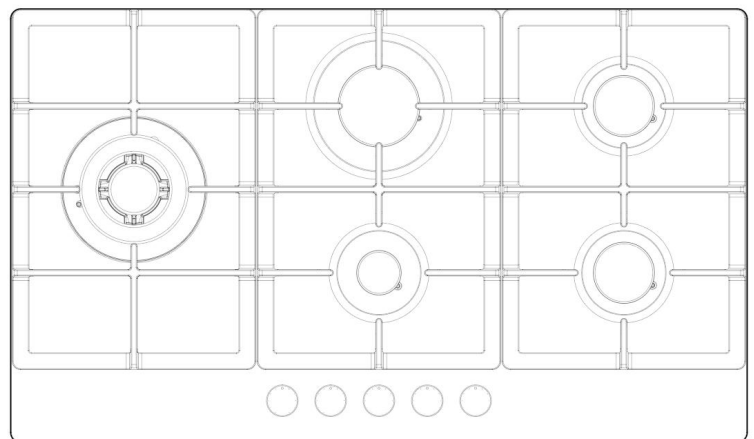


**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

www.meferi-home.ru



**ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

MGH905BK GLASS ULTRA

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение бытовой техники MEFERI. Мы уверены, что данная варочная панель займет достойное место на Вашей кухне и будет радовать Вас долгие годы. Варочные панели MEFERI соответствуют самым высоким требованиям и отвечают мировым стандартам качества.

Для правильного и безопасного использования устройства, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции по эксплуатации. Просим Вас сохранять её на весь срок службы устройства. В инструкции даны полезные советы по уходу и обслуживанию варочной панели, по её установке и использованию. Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции. Бытовая техника MEFERI постоянно совершенствуется, обновляется дизайн и функционал, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

В случае, если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам. При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность. Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Перед использованием варочной панели внимательно прочтите руководство и сохраните его. При продаже или передаче устройства другому лицу приложите настоящее руководство по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственности за поломки, возникшие из-за неправильного использования устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
При установке	5
Электрическая безопасность	6
Инструкция по заземлению	7
Безопасность при работе с газом	7
Что делать, если вы почувствовали запах газа	8
При использовании	9
При уходе и обслуживании	12
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ	13
Особенности продукта	13
Описание устройства	14
УСТАНОВКА	14
Перед установкой	14
Вентиляция помещения	16
Схема встраивания	17
Монтаж варочной панели	18
Подключение к электросети	20
Подключение газа	21
Подключение к негибкому трубопроводу медному или стальному	22
Подключение к гибкой стальной трубке	22
Проверка герметичности	22
Адаптация к различным типам газа	23
Регулировка минимального уровня пламени	24
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	25
Описание конфорок	25
Панель управления	25
Газ-контроль	26
Общие рекомендации	26

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	28
Порядок чистки стеклянной поверхности:	28
Чистка чугунной решетки.....	29
Смазка газовых вентиляей.....	29
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	31
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	32
Транспортировка.....	32
Утилизация	33
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	34

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При установке, использовании и обслуживании варочной панели соблюдайте приведенные ниже меры предосторожности. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций, содержащихся в данном руководстве. Несоблюдение нижеприведённых мер предосторожности может привести к повреждению устройства, а также к травмам или летальному исходу пользователя. Сохраните это руководство для дальнейшего использования или для передачи его следующему пользователю.

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности. Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

При установке

- Установка и ремонт прибора должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- Перед установкой снимите упаковку и убедитесь, что панель газовая варочная бытовая (далее по тексту – прибор) не повреждена и укомплектована. Если прибор был поврежден во время транспортировки, не используйте его, немедленно обратитесь к продавцу.
- Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкции по установке.
- Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке варочной панели, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднекомнатной температуры, в которой они установлены.
- Не устанавливайте устройство в пыльных и влажных помещениях, а также на открытом воздухе и в местах воздействия прямых солнечных лучей, ветра и осадков.
- При установке устройства будьте внимательны с сетевым шнуром: следите, чтобы он не был повреждён, передавлен или защемлён.
- Не включайте и не используйте прибор до тех пор, пока все элементы корпуса не будут установлены на место.
- После установки устройства шнур питания будет недоступен.

ВНИМАНИЕ!

- *Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Ремонт должны производить работники сервисной службы.*

Электрическая безопасность

- Устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Подключение устройства к сети электропитания должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- С целью предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения данного прибора, его кабеля электропитания или сетевой вилки в воду или иную жидкость.
- Не используйте разветвители и удлинители сетевого шнура для подключения устройства.
- Не прикасайтесь к шнуру питания, его вилке и панели управления устройством влажными руками.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Варочная панель может подключаться только к сети с напряжением и частотой, указанными в технических характеристиках. Не подключайте устройство к электрической сети с меньшей номинальной силой тока, чем указано в характеристиках устройства. Если Вы не знаете параметров электропитания, обратитесь в обслуживающую организацию.
- Для надлежащего заземления см. раздел «Инструкция по заземлению» в данном руководстве.
- Если сетевая вилка прибора не соответствует розетке, не вносите изменения в конструкцию вилки самостоятельно.
- Соответствующая розетка должна быть установлена квалифицированным электриком.
- Если кабель электропитания поврежден, то в целях предотвращения опасных ситуаций для его замены обратитесь в компанию-про-

изводитель прибора, в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Во время установки прибора не допускается перегибать или защемлять кабель электропитания.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Вынимайте вилку из розетки во время работы с прибором, чистки или технического обслуживания.

Инструкция по заземлению

- Данный прибор должен быть заземлен. В случае неисправности или нарушения в работе прибора заземление снизит риск поражения электрическим током, обеспечивая отвод электрического тока по отдельной цепи с низким сопротивлением. Данный прибор оснащен сетевой вилкой с заземлением.
- Сетевая вилка должна подсоединяться к соответствующей розетке, установленной и заземленной в соответствии с требованиями всех местных норм и правил.
- Неправильное подсоединение заземляющего проводника влечет за собой опасность поражения электрическим током.
- Если вы не уверены в том, правильно ли выполнено заземление прибора, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или специалисту сервисного центра для проведения соответствующей проверки.

Безопасность при работе с газом

- Все процедуры, которые будут выполняться с газовыми приборами и системами, должны выполняться квалифицированными компетентными лицами.
- Перед установкой убедитесь, что условия в месте установки (тип и давление газа) и параметры прибора совместимы.
- Данный прибор не подключен к устройству для удаления продуктов горения или отвода газов. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими нормами и правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям к вентиляции.
- Использование газовой варочной поверхности приводит к выделе-

нию тепла и пара в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите систему принудительной вентиляции (вытяжку). Длительное и частое использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения мощности вытяжки.

- Газовые приборы и системы должны регулярно проходить проверку на исправность. Сгиб, шланг и хомут необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или при возникновении необходимости.
- Регулярно очищайте газовые конфорки. Пламя должно быть голубым и гореть равномерно.
- В газовых приборах необходимо поддерживать равномерное горение. В случае неполного горения может образоваться угарный газ (CO). Угарный газ - это бесцветный газ без запаха, который является очень токсичным и который смертельно опасен даже в очень малых дозах.
- Запишите номер телефона аварийной службы и соблюдайте технику безопасности в случае появления запаха газа. В случае появления запаха газа немедленно обратитесь в аварийную службу и газораспределительную организацию.
- Следите за тем, чтобы газовый шланг был проштампован TSE, не прокладывался через горячие участки, и его следует проверить при подключении прибора квалифицированным персоналом.
- Обратите внимание, что форсунки для сжиженного газа должны иметь маркировку TSE и давление на выходе 300 мм рт. ст. (30 мбар).
- Давление природного газа составляет 200 мм рт. ст. (20 мбар). Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр для перевода на природный газ или сжиженный газ (LPG).

Что делать, если вы почувствовали запах газа

- Не пользуйтесь открытым огнем и не курите. Не пользуйтесь электрическими кнопками (например, кнопкой включения освещения, кнопкой дверного звонка и т. д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Большая опасность взрыва и отравления!
- Откройте двери и окна.

- Выключите ручки регулировки мощности и перекройте главный клапан подачи газа, если только он не находится в замкнутом пространстве или подвале.
- Проверьте герметичность всех трубок и соединений. Если вы все еще чувствуете запах газа, срочно покиньте дом.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон вне дома.
- Не возвращайтесь в дом, пока вам не скажут, что это безопасно.

При использовании

Советы по выбору посуды для приготовления даны в разделе «Рекомендации по использованию посуды» настоящего руководства.

- Используйте этот прибор только по назначению, как описано в руководстве по эксплуатации.
- Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования внутри помещений:
 - » в обеденных зонах и зонах приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других предприятий;
 - » на фермах;
 - » постояльцами гостиниц, отелей и прочих жилых помещений;
 - » в хостелах и частных гостиницах.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с недостатком опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по вопросам безопасной эксплуатации прибора (в соответствии с требованиями стандарта IEC60335-1).
- Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослых (в соответствии с требованиями стандарта EN60335-1).
- Если устройство не эксплуатируется на протяжении длительного времени, его следует отключить от подачи электропитания.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

ми способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под контролем или не получили инструкции относительно использования устройства от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны быть под присмотром и не должны играть с прибором.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом услуг или другим квалифицированным специалистом для того, чтобы избежать опасности.
- Устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не допускайте детей к прибору.
- При использовании изделие нагревается. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам варочной панели. Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Будьте осторожны при использовании алкоголя во время приготовления еды. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что может привести к пожару.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления). При снятии посуды всегда выключайте конфорки.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы.
- Не ставьте и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель. Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности варочной панели, это может поцарапать стекло.
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не допускается хранить над или под прибором скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозольные баллоны, поскольку они могут подвергаться нагреву. Не распыляйте аэрозоли рядом с горящими конфорками.
- Розжиг конфорки производите только после того, как вы поместили на нее кастрюлю или сковороду. Не допускается нагревать пустую кастрюлю, сковороду или иную посуду.
- Не используйте для приготовления еды на приборе пластиковую посуду или посуду из алюминиевой фольги. Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Давление, которое может возникнуть в таких контейнерах, может привести к взрыву.
- Максимальный вес сковороды, которую можно разместить на одной конфорке, составляет 5 кг. Общий максимальный вес посуды, размещаемой на всей решётке, — 10 кг. Не размещайте одну сковороду на двух конфорках одновременно.
- Не гасите пламя путем задувания.
- Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.
- Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным наблюдением.
- На варочной поверхности не должны находиться горючие и легко воспламеняющиеся материалы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов,

сдавайте их на переработку с целью повторного использования материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованный прибор, пожалуйста, используйте системы сбора и возврата или обратитесь к продавцу, где было приобретено изделие - они должны принимать этот продукт для безопасной утилизации.

- Никогда не используйте прибор в сыром месте (например, в прачечной или ванной комнате).

ВНИМАНИЕ!

- *Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.*

При уходе и обслуживании

- Перед техническим обслуживанием или очисткой прибора обязательно отключите прибор от источника электропитания путем извлечения сетевой вилки из розетки.
- Если сетевой шнур питания повреждён, во избежание поражения электрическим током его необходимо заменить. Для этого обратитесь в авторизованный сервисный центр Meferi.
- Не выполняйте ремонт или замену отдельной части изделия самостоятельно, если это не рекомендовано в данном руководстве.
- Техническое обслуживание устройства должны осуществлять квалифицированные специалисты.
- Перед чисткой дайте прибору остыть. Прикосновение к горячей поверхности может вызвать ожоги.
- Не допускайте намокания воспламенителя. Если он намокнет, искра не появится.
- Не мойте составляющие конфорок в посудомоечной машине.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не используйте чистящие средства или другие жёсткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Особенности продукта

- **Металлический корпус и ручки**

Газовая варочная панель с прочным металлическим корпусом и эргономичными ручками сочетает в себе надежность и современный дизайн. Металл обеспечивает долговечность, устойчивость к механическим повреждениям и легкость в уходе, что делает панель идеальным решением для активного использования в любой кухне.

- **Высокопрочное закаленное стекло**

Поверхность варочной панели изготовлена из высокопрочного закаленного стекла, устойчивого к ударам, перепадам температур и царапинам. Этот материал сочетает эстетику с функциональностью: он легко очищается, сохраняя безупречный вид, а также обеспечивает повышенную безопасность благодаря устойчивости к деформациям.

- **Съемные решетки из чугуна**

Устойчивые чугунные решетки выдерживают даже самую тяжелую посуду, а их съемная конструкция упрощает очистку. Чугун не деформируется при высоких температурах, сохраняя функциональность и эстетику панели на долгие годы.

- **Конфорка Wok**

Мощная конфорка Wok создана для профессиональной готовки. Ее широкое пламя равномерно распределяет тепло, идеально подходит для использования вок-сковородок и крупной посуды, обеспечивая быстрое и эффективное приготовление блюд.

- **Газ-контроль**

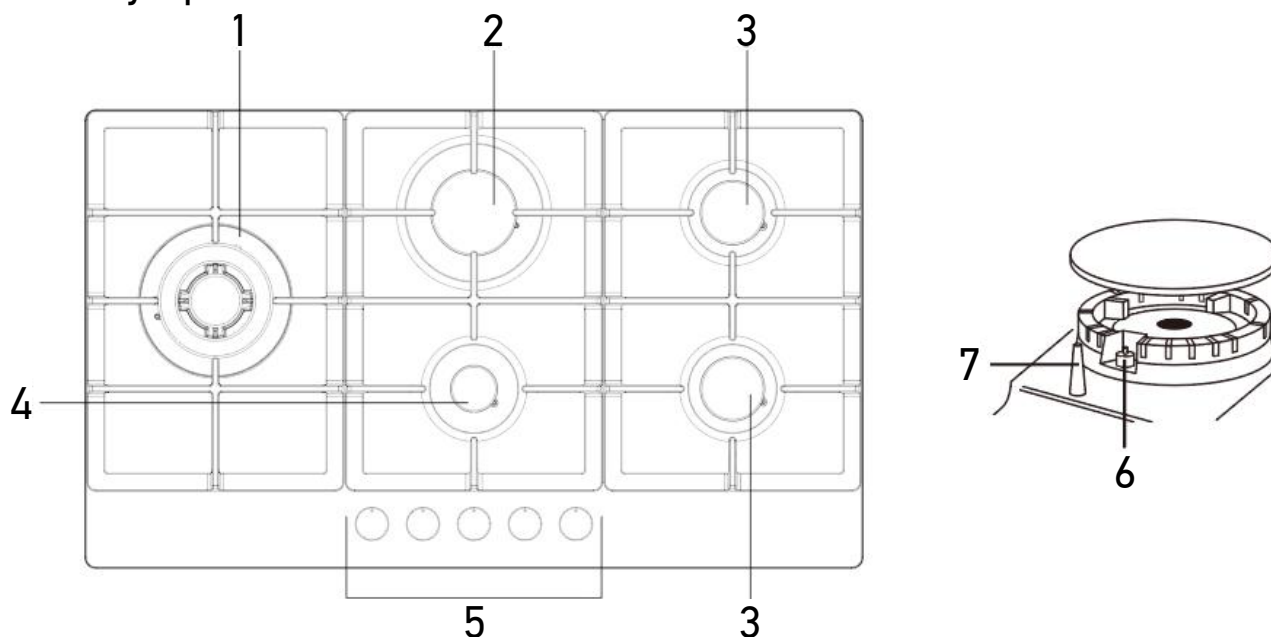
Система «Газ-контроль» автоматически перекрывает подачу газа, если пламя гаснет из-за сквозняка или пролитой жидкости. Это гарантирует максимальную безопасность, предотвращая утечки и защищая вашу семью от потенциальных рисков.

- **Электроподжиг**

Встроенная функция электроподжига позволяет моментально запустить конфорку одним нажатием кнопки, обеспечивая удобство и экономию времени для каждого этапа готовки.

Описание устройства

Схема устройства



1. ВОК-конфорка – 3400 Вт
2. Большая конфорка – 3000 Вт
3. Средняя конфорка – 1750 Вт
4. Маленькая конфорка - 1000 Вт
5. Ручки управления газовых конфорок
6. Автоматический электроподжиг газовых конфорок
7. Газ-контроль

УСТАНОВКА

Перед установкой

Перед установкой варочной панели убедитесь в следующем:

- Столешница должна быть горизонтальной. Размеры места встраивания соответствуют габаритам прибора. Посторонние элементы не находятся в монтажном проеме и не препятствуют встраиванию.
- Столешница выполнена из жаропрочного материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован встроенной системой вентиляции.
- Установка будет производиться в соответствии с нормами и правилами электромонтажа.
- Постоянная проводка должна быть оборудована выключателем-разъединителем для обеспечения полного отключения варочной панели от электросети в соответствии со стандартами электро-

монтажа. Выключатель-разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах (или на всех активных (фазных) проводах, если это допустимо в соответствии с местными правилами электромонтажа).

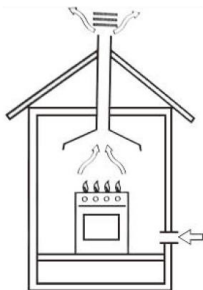
- Выключатель-разъединитель должен находиться в легкодоступном месте.
- При возникновении вопросов при установке, обратитесь в местные органы строительного надзора.
- Стены и поверхности возле места установки варочной панели выполнены или имеют отделку из жаропрочных и легко очищаемых материалов (например, керамическая плитка).
- Газовые варочные панели оснащены защитой от перегрева, что позволяет устанавливать их рядом с кухонными шкафами. Высота шкафов не должна превышать уровень панели.
- Варочную панель можно размещать на кухне, в столовой или в гостиной, но не в ванной комнате и не в душевой.
- Мебель, расположенная рядом с варочной панелью и выше её, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края панели.
- Шкафы, находящиеся рядом с вытяжкой, следует размещать на высоте не менее 420 мм.
- Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, то последний должен располагаться на расстоянии не менее 700 мм от столешницы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Установка варочной панели должна производиться квалифицированным специалистом или сотрудником специализированной компании. Не производите установку самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильным шкафом, поскольку влага может стать причиной выхода из строя электронных компонентов варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена в место с хорошей теплоотдачей.
4. Столешница и поверхности, прилегающие к прибору, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
5. Силиконовый герметик и уплотнитель должны быть жаропрочными.

Вентиляция помещения

- Данное устройство может быть установлено и использовано только в помещениях с постоянной вентиляцией, отводящей дым и продукты горения наружу. Это должно быть обеспечено с помощью вытяжного зонта или электрического вентилятора.



В дымоход или его ответвление

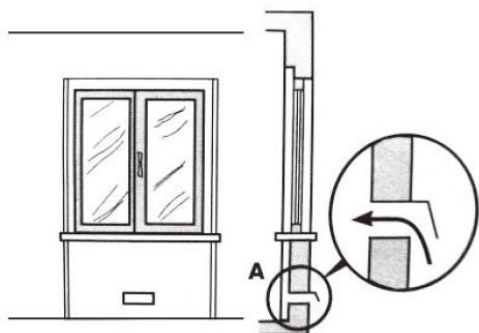


Непосредственно на улицу

- В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха в помещении должен составлять не менее 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм.

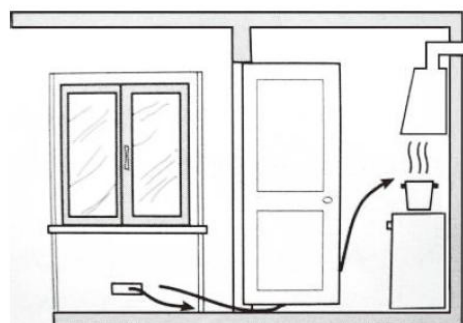
Площадь помещения	Вентиляционное отверстие
Менее 5 м ³	Минимум 100 см ²
От 5 до 10 м ³	Минимум 50 см ²
Более 10 м ³	Не требуется
Подвал или погреб	Минимум 65 см ²

Прилегающее помещение



примеры вентиляционных отверстий для приточного воздуха

Помещение, которое необходимо вентилировать



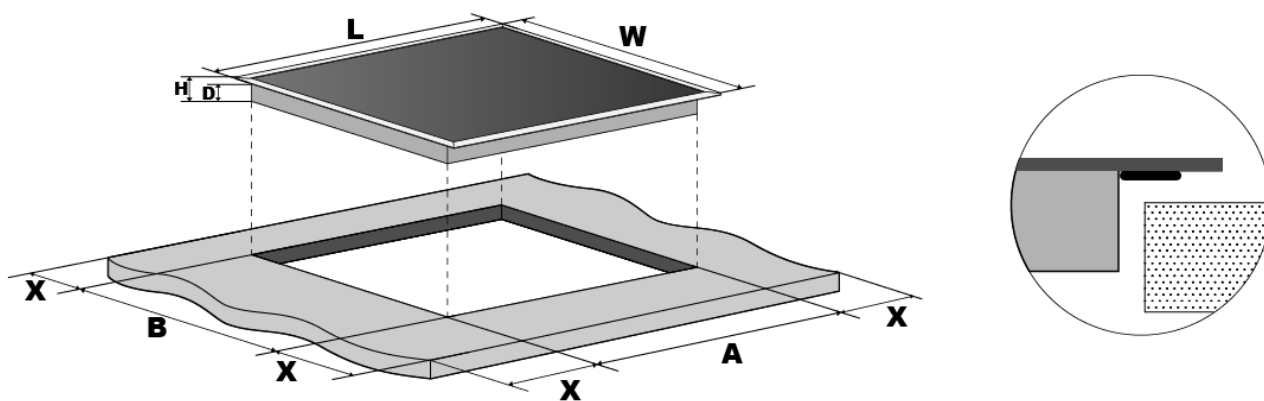
Увеличение вентиляционного зазора между окном и полом

- При интенсивной и продолжительной работе газовой варочной панели необходимо усилить вентиляцию, например, открыв окна или увеличив мощность системы притока воздуха (при ее наличии).
- Сжиженные углеводородные газы тяжелее воздуха и поэтому опускаются вниз. Помещения, в которых установлены баллоны с LPG/СУГ, должны быть оборудованы вентиляцией, выведенной наружу, во избежание скопления утечки газа. Следовательно, пустые или частично заполненные баллоны со LPG/СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или пространствах ниже уровня земли (подвалы и т.п.). Рекомендуется хранить в помещении только тот баллон, который используется в данный момент, и следить, чтобы он не находился вблизи источника тепла (духовые шкафы, камины, печи и т.д.).

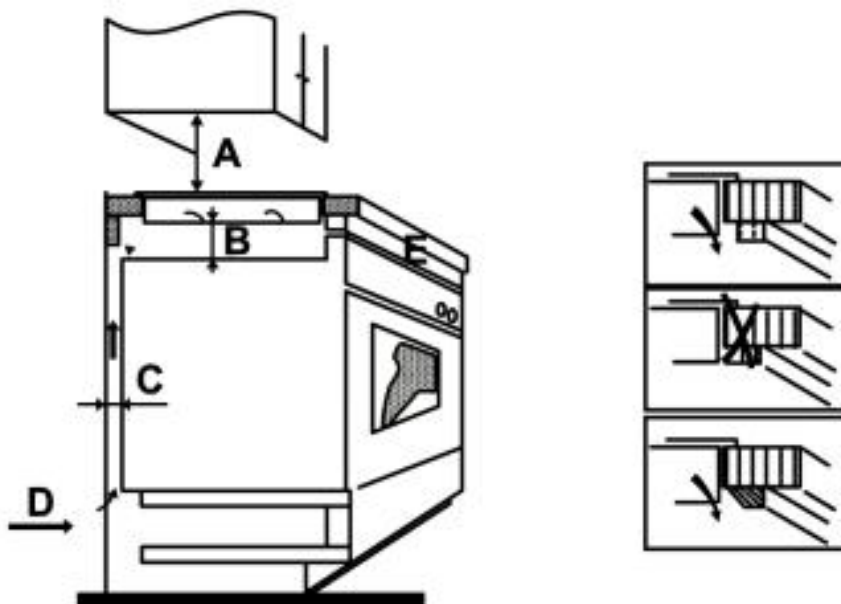
Схема встраивания

Сделайте выпил в столешнице. Используйте размеры, указанные на рисунке ниже. Необходимо обеспечить зазоры минимум 5 см от краев вырезаемого отверстия.

Удостоверьтесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Столешница должна быть выполнена из жаропрочного материала во избежание ее деформации под воздействием нагрева от варочной панели.



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
MGH905BK	884	520	130	110	830	480	≥ 50

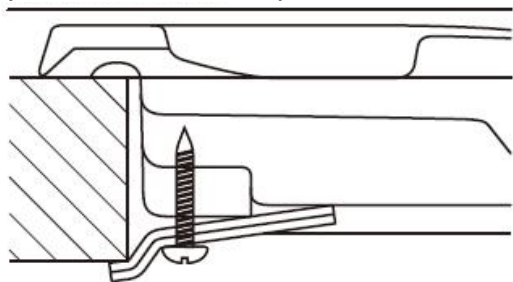


A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	≥ 50	≥ 20	Приток воздуха	Зазор для оттока воздуха: 5 мм

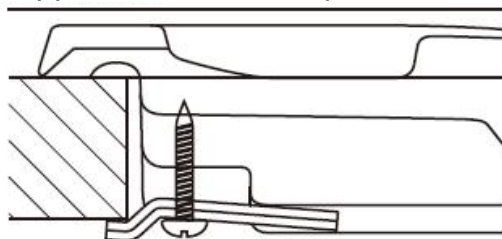
Монтаж варочной панели

Разместите варочную панель в подготовленное отверстие в столешнице. С помощью крючков и винтов, входящих в комплект поставки, закрепите варочную панель на столешнице следующим образом:

Для столешниц толщиной 20 или 40 мм

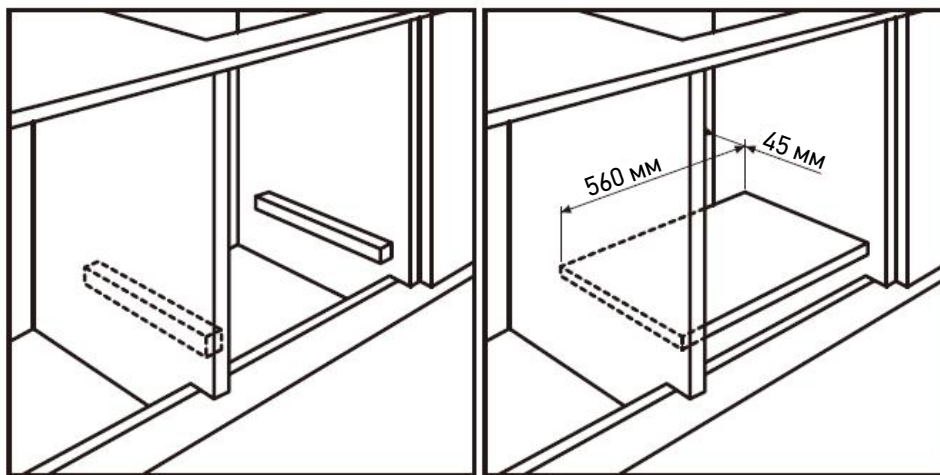


Для столешниц толщиной 30 мм



В случае, если газовая варочная панель устанавливается не над встроенной духовкой, для теплоизоляции необходимо установить деревянную панель. Эта панель должна располагаться на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

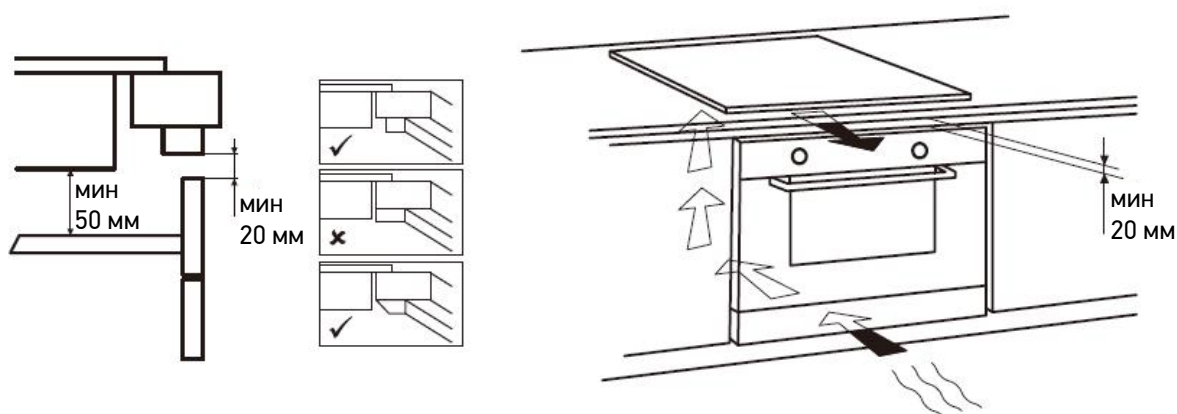
Важно: При установке варочной панели над встроенной духовкой духовой шкаф должен быть размещен на двух деревянных планках; в случае примыкания к поверхности шкафа, не забудьте оставить зазор размером не менее 45x560 мм с задней стороны.



При установке варочной панели над встроенной духовкой, не имеющей принудительной вентиляции, убедитесь в наличии воздухозаборных и выпускных отверстий для достаточного проветривания внутреннего пространства шкафа.

Расстояние между нижней частью прибора и разделительной панелью должно составлять минимум 50 мм.

Для обеспечения корректной работы изделия не перекрывайте минимально необходимый зазор (не менее 20 мм) на столешнице для выхода воздушного потока.



Подключение к электросети

- Электрическое подключение должно выполняться компетентным и уполномоченным лицом.
- Электрический кабель варочной панели не следует прокладывать в местах с высокой температурой.
- Если шнур поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию, используя соответствующие инструменты, чтобы исключить вероятность возникновения несчастных случаев
- Для электрического подключения не следует использовать адаптер и выключатель, так как это может привести к чрезмерному нагреву и возгоранию.
- Подключите электрический кабель к заземленной настенной розетке. Установка заземления должна производиться только авторизованным и квалифицированным электриком. Настоящим производителем заявляется, что он снимает с себя всякую ответственность в случае какой-либо неисправности при неправильном подключении.
- Данные о питании от электрической сети должны соответствовать данным, указанным на этикетке устройства.
- В случае установки над встроенной электрической духовкой, электрические подключения варочной панели и духовки должны быть независимыми, не только в целях безопасности, но и для удобства их демонтажа в будущем.

ВНИМАНИЕ!

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

Подключите кабель питания к стандартной вилке, соответствующей мощности, указанной на этикетке устройства, либо подсоедините его напрямую к электрической сети. В последнем случае между варочной панелью и сетью должен быть установлен однополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм в соответствии с действующими нормами безопасности (заземляющий провод не должен размыкаться выключателем). Кабель питания должен быть проложен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру окружающего воздуха более чем на 50 °С.

Перед непосредственным подключением убедитесь, что:

- Предохранитель и электрическая система рассчитаны на нагрузку, потребляемую варочной панелью;
- Электроснабжение оборудовано эффективным заземляющим контуром в соответствии с действующими нормами и правилами, предписанными законодательством;
- Вилка или выключатель легкодоступны.

Важно: провода в основном кабеле имеют следующую цветовую маркировку:

- Зеленый и желтый — Заземление
- Синий — Нейтраль
- Коричневый — Фаза

Если цвета проводов в кабеле не соответствуют цветовой маркировке клемм в вашей вилке, действуйте следующим образом:

- Подсоедините зелено-желтый провод к клемме, обозначенной «E», зеленого или зелено-желтого цвета.
- Подсоедините коричневый провод к клемме, обозначенной «L» или красного цвета.
- Подсоедините синий провод к клемме, обозначенной «N» или черного цвета.

Подключение газа

- Любые работы с газовым оборудованием должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате действий, выполненных неуполномоченными или нелегализованными лицами.
- Все работы по подключению газа должны проводиться после отключения электричества и подачи газа.
- Подключение варочной панели к магистральному газопроводу или сжиженному газу должно быть произведено в соответствии с действующими предписанными нормами и только после подтверждения ее совместимости с типом используемого газа. Если это не так, следуйте инструкциям, указанным в разделе «Адаптация к различным типам газа». В случае подключения к сжиженному газу из баллона используйте редукторы давления, соответствующие действующим нормам.

- В целях безопасности, для правильной регулировки расхода газа и длительного срока службы варочной панели убедитесь, что давление газа соответствует указанным в таблице «Характеристики горелок и форсунок» (см. стр. 23).

Подключение к негибкому трубопроводу медному или стальному

Подключение к газовому источнику должно быть выполнено таким образом, чтобы не создавать точек напряжения в любой части газовой варочной панели.

Варочная панель комплектуется регулируемым угловым («L»-образным) соединителем и уплотнительной прокладкой для подключения к газоснабжению. Соединитель следует снять, а уплотнительную прокладку необходимо заменить.

Входной газовый штуцер варочной панели имеет резьбу 1/2 дюйма для цилиндрического газового соединения.

Подключение к гибкой стальной трубке

Входной газовый штуцер варочной панели имеет резьбу 1/2» для подключения круглой газовой трубы. Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина гибких трубок не должна превышать 2000 мм. После выполнения соединения убедитесь, что гибкая металлическая трубка не соприкасается с движущимися частями и не пережата.

Проверка герметичности

После установки варочной панели убедитесь в надлежащей герметичности всех соединений. Для проверки используйте мыльный раствор, никогда не используйте открытое пламя.

Адаптация к различным типам 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
Большая	G20 Природный газ	20	130	—	228	3,0	2064	0,90	774
	G30 Сжиженный газ	30	87	174	—	3,0	2064	0,90	774
		37	73	174	—	3,0	2064	0,90	774
		50	67	174	—	3,0	2064	0,90	774
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

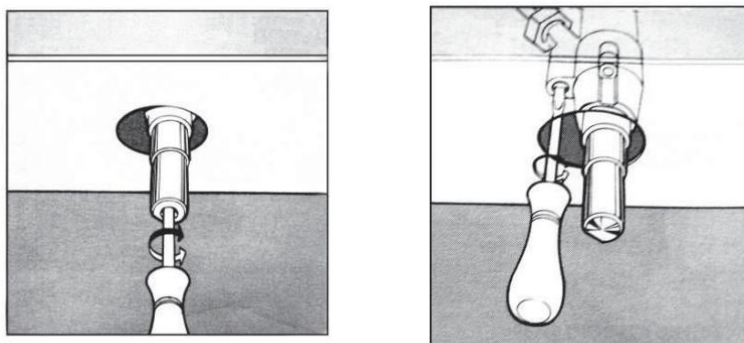
- Замена газовых жиклёров должна производиться только уполномоченным и квалифицированным специалистом с использованием специального инструмента (который не входит в комплект поставки).
- Отключите подачу газа и убедитесь, что все ручки регулировки мощности прибора находятся в выключенном положении.
- Снимите подставки, крышки и коронки конфорок.
- Открутите форсунки (жиклёры), повернув их против часовой стрелки, а затем установите новые.
- Соберите в обратном порядке.
- Проверьте все соединения на надежность и герметичность.

Регулировка минимального уровня пламени

Регулировка клапана

Регулировку следует проводить при положении ручки управления конфоркой на режиме минимального пламени.

1. Снимите ручку управления.
2. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте уровень пламени (см. рис. ниже).

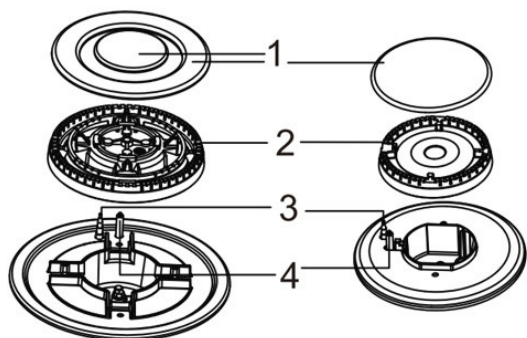


Проверка отрегулированного пламени:

1. Прогрейте конфорку в положении максимального пламени в течение 10 минут.
2. Затем поверните ручку в положение минимального пламени.
3. Пламя не должно гаснуть или «отрываться» и уходить внутрь, к соплу горелки.
4. Если пламя гаснет или уходит к соплу, выполните регулировку клапана заново.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Описание конфорок



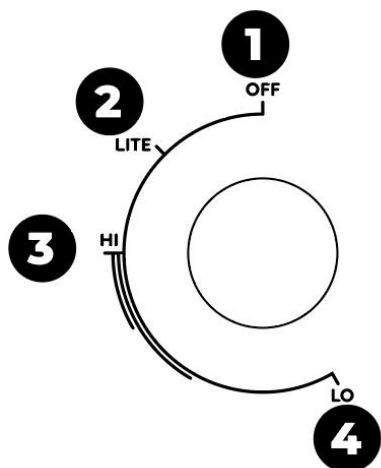
1. Крышка
2. Коронка
3. Газ-контроль
(система защиты от утечек газа)
4. Автоматический электроподжиг

Примечание

- Конфорки различаются по размеру и мощности. Выберите наиболее подходящую конфорку по диаметру используемой посуды (см. стр. 26).
- Для правильной работы варочной панели решетки и конфорки должны быть правильно установлены.
- Убедитесь, что пламя вашей горелки окрашено в синий цвет, и работает тихо. Если конфорка будет гореть желтым цветом или работать с шумом, убедитесь, что все конфорки установлены правильно. Если цвет пламени не меняется на синий, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Панель управления

Конфорку можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления. Символ рядом с ручкой управления показывает, за какую конфорку она отвечает.



1. OFF: Подача газа выключена
2. LITE: Электроподжиг
3. HI: Максимальное пламя
4. LO: Минимальное пламя

- На моделях, оснащенных устройством безопасности (газ-контролем): Удерживайте ручку нажатой примерно 6 секунд, пока пламя не зажжется и не прогреется.
- На моделях, оснащенных системой электроподжига: Сначала нажмите кнопку электроподжига «LITE», затем нажмите и поверните соответствующую ручку против часовой стрелки до положения максимального пламя («HI»).
- Внимание: Если пламя погасло случайно, попробуйте зажечь его снова не ранее, чем через 1 минуту.
- Чтобы выключить горелку: Поверните ручку по часовой стрелке до упора (она должна встать в положение «OFF»).

Газ-контроль

Варочная поверхность оборудована системой безопасности «газ-контроль».

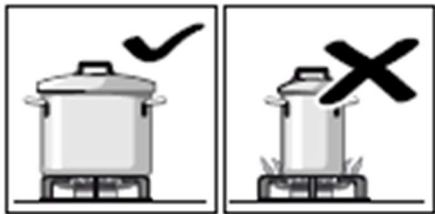
При случайном затухании пламени (от сквозняка, перелива жидкости и т.п.) система безопасности автоматически перекрывает газ. Для повторного включения поверните ручку в положение «OFF», затем заново активируйте конфорку.



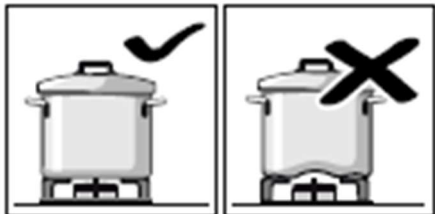
Общие рекомендации

Для оптимальной работы используйте посуду, диаметр которой соответствует мощности конфорки.

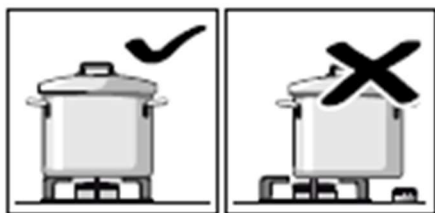
Конфорка	Диаметр посуды, см	
	Минимальный	Максимальный
Малая конфорка	10	14
Средняя конфорка	16	20
Большая конфорка	20	24
Вок-конфорка	22	26



Используйте посуду, которая подходит размерам к каждой конфорке. Не используйте посуду с маленьким диаметром на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



Не используйте посуду с поврежденным или неровным дном, которая неустойчиво стоит на конфорке. Такая посуда может перевернуться.



Ставьте посуду строго по центру конфорки. Не устанавливайте большую посуду на конфорки расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки управления.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки. Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелки правильно установлены.



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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед выполнением технических работ или очистки, отключите прибор от электрической сети, перекройте подачу газа.

- Выполняйте все работы только после полного остывания прибора.

- Для продления срока службы газовой варочной панели крайне важно регулярно, тщательно и аккуратно её чистить. Пожалуйста, учитывайте следующее:

- Эмалированные детали и стеклянную поверхность следует мыть теплой водой, не используя абразивные порошки или агрессивные вещества, которые могут их повредить;

- Съёмные части конфорок следует регулярно мыть теплой водой с мылом, обязательно удаляя пригоревшие остатки пищи;

- Электрод автоматического поджига (игнитер) необходимо регулярно и тщательно очищать, чтобы обеспечить нормальную работу розжига.

- Другие стальные детали могут покрыться пятнами при контакте с водой с высокой концентрацией извести или агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). Для продления срока их службы рекомендуется тщательно ополаскивать эти детали водой и высушивать продуванием. Также рекомендуется своевременно убирать любые пролитые жидкости.

- После использования стеклянной варочной поверхности её следует протирать влажной тканью для удаления пыли или остатков пищи. Стеклянную поверхность необходимо регулярно чистить теплой водой с использованием неагрессивного моющего средства.

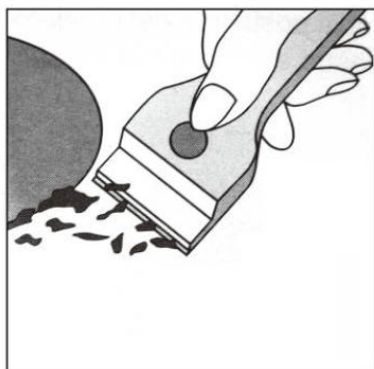
Порядок чистки стеклянной поверхности:

- Сначала удалите все остатки пищи или жира с помощью скребка для чистки (не входит в комплект) и бумажных полотенец, затем протрите влажной тканью и высушите поверхность.

- Такие вещи, как алюминиевая фольга, пластиковые предметы, предметы из синтетических материалов, сахар или продукты с высоким содержанием сахара, которые расплавились на поверхности, необходимо удалять немедленно.

- Пока варочная поверхность ещё горячая, очистите её скребком и прозрачной защитной пленкой, которая предотвращает сильное загрязнение. Это также защищает поверхность от повреждений, вызванных продуктами с высоким содержанием сахара.

- Не используйте абразивные губки или чистящие средства. Это также относится к химически агрессивным очистителям, таким как спреи для духовок и средства для удаления пятен.



Чистка чугунной решетки

Рекомендуется чистить решетку, пока она еще горячая. Чтобы убрать решетку с варочной панели и поместить ее в раковину, сначала удалите остатки пищи или жира. После того как решетка остынет, промойте ее водой.

Смазка газовых вентилях

Со временем газовые вентилях могут залипнуть, и их будет трудно поворачивать для включения/выключения. В этом случае необходимо очистить внутреннюю часть вентилях и смазать его. Данную процедуру должен выполнять только специалист, авторизованный производителем.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устройство изготовлено с учётом длительного срока службы без выхода из строя. Если во время использования варочной панели Вы обнаружили проблему, проверьте, возможно ли её решение в соответствии с нижеприведённой таблицей. Если предложенное решение не принесло результата и неисправность не удаётся устранить своими силами, обратитесь в авторизованный сервисный центр MEFERI.

Перед поиском причины неисправности отключите прибор от сети питания.

Нарушение в работе (неисправность)	Возможная причина	Способ устранения
Не зажигается конфорка	Отсутствует искра	Проверьте подачу электропитания
	Неправильно расположена крышка конфорки	Правильно установите крышку
	Перекрыта подача газа	Полностью откройте подачу газа
Конфорка плохо зажигается	Не полностью открыта подача газа	Полностью откройте подачу газа
	Неправильно расположена крышка конфорки	Правильно установите крышку
	Свеча зажигания загрязнена посторонними веществами	Удалите загрязняющие вещества сухой тканью
	Попадание влаги на конфорки	Тщательно протрите крышки конфорок
	Засорены отверстия в рассекателе	Очистите рассекатель пламени
Посторонний шум при зажигании	Неправильно расположена крышка конфорки	Правильно установите крышку конфорки
Пламя гаснет во время работы	Устройство контроля пламени загрязнено посторонними веществами	Очистите устройство контроля пламени
	При готовке пламя было потушено кипящей жидкостью	Выключите конфорку. Подождите одну минуту и снова зажгите конфорку
	Возможно, пламя погасло из-за сильного сквозняка	Выключите конфорку и устраните сквозняки в зоне приготовления, например, закройте окна. Подождите одну минуту и снова произведите розжиг конфорки
Посуда стоит неустойчиво	Неровное дно посуды	Убедитесь, что дно посуды ровное
	Чугунные решетки неправильно установлены	Установите чугунные решетки правильно
Запах газа	Утечка газа	Прекратите использовать прибор и перекройте кран подачи газа. Откройте окно и проветрите помещение. Свяжитесь с авторизованным сервисным центром, воспользовавшись телефоном за пределами помещения

В случае сохранения неисправности после выполнения вышеуказанных рекомендаций, следует обратиться к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию. Настоятельно не рекомендуется осуществлять самостоятельный ремонт устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MGH905BK GLASS ULTRA
Количество конфорок	5
Напряжение и частота питания	~220-240В 50-60 Гц
Мощность малой конфорки, Вт	1000 Вт
Мощность средней конфорки, Вт	1750 Вт
Мощность большой конфорки, Вт	3000 Вт
Мощность ВОК-конфорки, Вт	3400 Вт
Электроподжиг	да
Газ-контроль	да
Материал корпуса	металл
Материал решетки	чугун
Материал ручек	металл
Габаритные размеры прибора, мм	884x520x130
Размеры зоны встраивания, мм	830x480
Длина кабеля питания, м	1,2

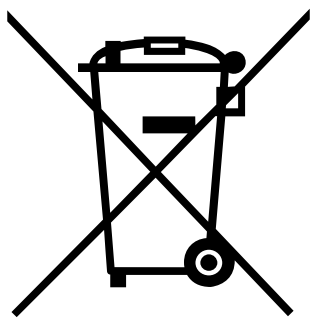
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 10 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Транспортировка

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

Утилизация



- 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.
- Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
- Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Срок службы – 10 лет.

Гарантия – 36 месяцев.

Изготовитель: Мефери Технолоджиз Ко., ЛТД

Китай, № 4501, 45/Ф, Блок А, № 530, Средняя часть проспекта Тяньфу,
Зона Хай-Тек Чэнду, Китай (Сычуань) Пилотная зона свободной торговли
Сделано в Китае

Manufacturer: Meferi Technologies CO., LTD

China, No. 4501, 45/F, Block A, No. 530, Middle Section of Tianfu Avenue,
Chengdu Hi-tech Zone, China (Sichuan) Pilot Free trade Zone

Импортер в России/уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «МЕФЕРИ».

107023, Россия, Москва город, вн.тер.г. муниципальный округ Преображенское, Малая Семёновская ул., д. 11/2, стр. 7, этаж/помещение/комната 1/III/3.2