



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВАНОЇ ГАЗОВОЇ ПОВЕРХНІ

MGM 61404
MGM 614204
MGG 614204
MGM 615204

До встановлення, підключення і першого використання приладу обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Ви убезпечите себе і уникнете пошкодження приладу.

1. Опис приладу. Технічні характеристики	4
2. Підготовка до монтажу вбудованої поверхні	6
3. Установка приладу	7
4. Підключення варильної поверхні	8
5. Головні відомості з техніки безпеки	10
6. Експлуатація варильної поверхні, регулювання та контроль подачі газу	12
7. Безпека дітей! Необхідні заходи при витоку газу	13
8. Електричне підключення	14
9. Рекомендації для економії енергії	15
10. Обслуговування і догляд	16
11. Усунення несправностей	18
12. Утилізація приладу. Гарантійне обслуговування	19

Вступ

Шановний користувач!

Дякуємо Вам за придбання техніки торгової марки Minola! Обладнання розроблено і виготовлено для того, щоб задовольнити Ваші очікування і, безумовно, прикрасити інтер'єр Вашої кухні.

Дана інструкція з експлуатації об'єднана з технічним описом, а також містить відомості по установці та монтажу, правила експлуатації та обслуговування виробу.

Перед тим, як приступити до монтажу та використанню приладу, ознайомтесь, будь ласка, з вмістом даної інструкції, а також з правилами безпеки.

Не викидайте дану інструкцію протягом всього терміну служби приладу, оскільки вона може Вам знадобитися, і Ви зможете знайти відповіді на необхідні Вам запитання.



Цей прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до діючих правил кваліфікованим фахівцем.

Після розпакування приладу, переконайтеся, що на ньому немає видимих пошкоджень. Якщо прилад був пошкоджений під час транспортування, не використовуйте його, негайно зверніться до продавця або за номером гарячої лінії TM Minola 0 800 217 777 або +380732177777.

Інструкція з експлуатації допоможе Вам швидко і надійно використовувати прилад.

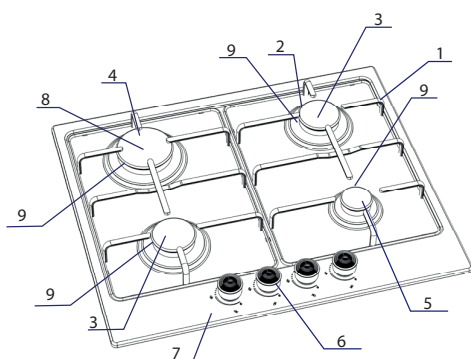
- Перед встановленням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Обов'язково дотримуйтесь правил безпеки.
- При необхідності зберігайте інструкцію в легко досяжному місці.



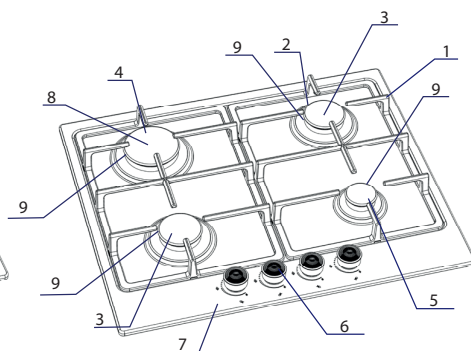
У зв'язку з тим, що конструкції приладів постійно вдосконалюються можливі незначні відмінності між конструкцією Вашої варильної поверхні і інструкцією по експлуатації, які не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації і споживчі властивості приладу.

Прилад виготовлений відповідно до європейських стандартів і сертифікований.

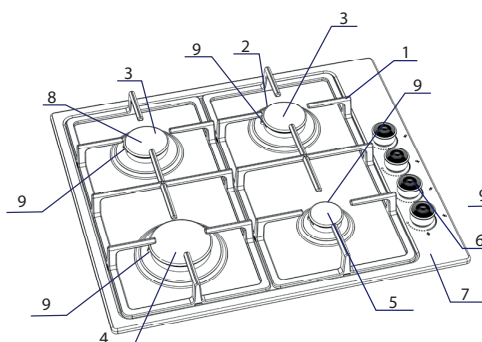
Опис приладу. Технічні характеристики



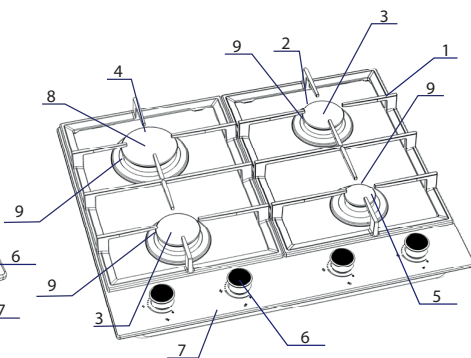
MGM 61404



MGM 614204



MGM 615204



MGG 614204

Вбудована газова варильна поверхня:

1. Решітка поверхні
2. Електро - підпал
3. Середня конфорка
4. Велика конфорка
5. Маленька конфорка

6. Поворотні перемикачі
7. Верхня частина поверхні
8. Верхня частина конфорки
9. Газ контроль (термальний елемент)

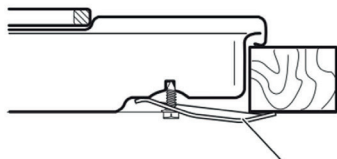
Технічні характеристики та розміри

	Прир. газ 20 МБар	LPG 30 МБар
Велика конфорка	2,9 кВт	2,9 кВт
Середня конфорка	2 x 2 кВт	2 x 2 кВт
Маленька конфорка	1 кВт	1 кВт
Загальна потужність	7,9 кВт	7,9 кВт
Витрата газу		
Велика конфорка	0,276 м³/год	211 г/год
Середня конфорка	2 x 0,190 м³/год	2 x 145 г/год
Маленька конфорка	0,095 м³/год	73 г/год
Форсунки, мм		
Велика конфорка	Ø 1,24	Ø 0,75
Середня конфорка	Ø 1,03	Ø 0,62
Маленька конфорка	Ø 0,72	Ø 0,43
Напруга живлення	220-240 - 50 Гц	
Розпал автоматичний	електричний	

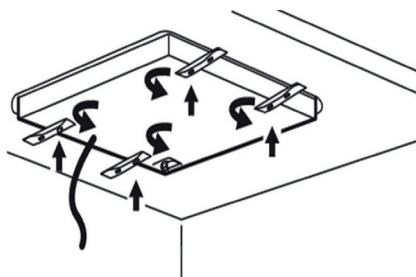
Назва моделі	MGM 61404 MGM 614204 MGM 615204	MGG 614204
Розміри приладу (Ш x В x Г)	610 x 90 x 510 мм	610 x 97 x 510 мм
Розміри для вбудовування (Ш x Г)	560 x 490 мм	560 x 490 мм

Підготовка до монтажу вбудованої поверхні

Точки установки монтажних пластин



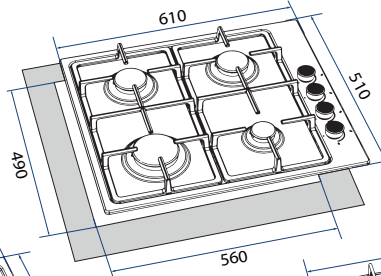
Малюнок 1



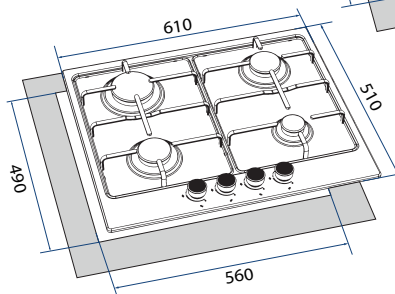
Малюнок 2

Встановлення. Інсталяція

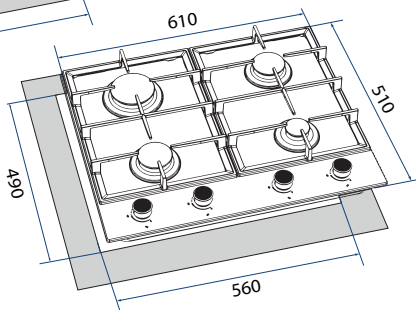
MGM 615204



MGM 61404
MGM 614204



MGG 614204



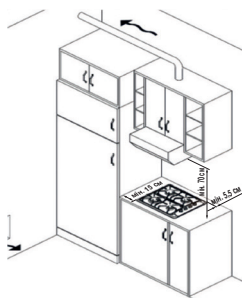
Малюнок 3

* Можливі зміни в технічних характеристиках приладу з метою покращення його якості без попереднього повідомлення.

* Значення, вказані в маркуванні приладу або у супроводжуючих документах до прибору, отримані в лабораторних умовах згідно вимогам відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватись в залежності від умов експлуатації виробу, а також від умов навколишнього середовища.

Установка приладу

На **Малюнку 3** вказані монтажні розміри для установки варильної поверхні в стільницю. Якщо Ви встановлюєте варильну поверхню над духовою шафою, забезпечте циркуляцію повітря між ними.



Переконайтесь у відповідності розмірів монтажу з розмірами Вашої варильної поверхні (Можливі деякі відмінності, що не впливають на технічні характеристики приладу).

1. Перед початком установки, зробіть отвір для варильної поверхні на робочій стільниці.

2. Ми рекомендуємо використовувати ізоляційну стрічку.

Для приладів з нержавіючої сталі або на емальованій основі: Наклейте стрічку по нижньому периметру варильної поверхні, яке передбачено для стрічки.

3. Встановіть варильну поверхню прямо по центру зробленого отвору в стільниці.

4. Закріпіть варильну поверхню знизу, користуючись спеціальними кріпильними пластинами та гвинтами.

Приміщення, де встановлюється поверхня: У приміщенні повинен бути потік повітря. Подача свіжого повітря в приміщення переважно повинна проводитися знизу. Якщо цих отворів для подачі повітря немає, свіже повітря може подаватися з кімнати, яка знаходиться поблизу. Для вивітрювання продуктів згоряння, над варильною поверхню повинна бути встановлена витяжка. Якщо це неможливо, в стіні приміщення повинен працювати електричний вентилятор, який циркулює повітря в приміщенні.

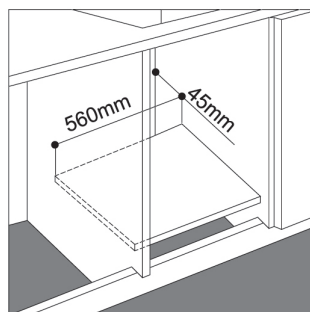
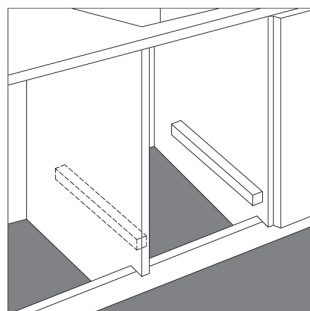


Нагадуємо, що витяжку рекомендовано встановлювати на висоті не менше 65 см над електричними поверхнями (плитами) та не менше 70 см над газовими поверхнями (плитами).

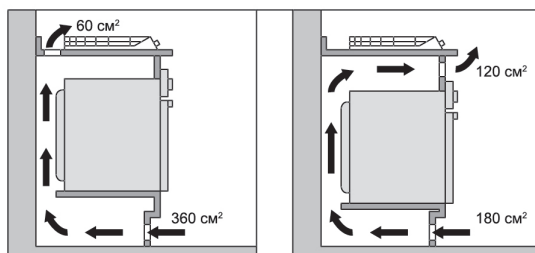
Недотримання цих рекомендацій може призвести до пошкодження елементів витяжки через вплив високої температури під час експлуатації.

Підключення варильної поверхні

1. Підключення варильної поверхні має виконувати кваліфікованим спеціалістом.
2. Варильну поверхню можна вмонтувати в стільницю, що витримує температуру до 110°C.
3. Якщо варильна поверхня використовується окремо від духовки, між панеллю та стільницею необхідно встановити перегородку завтовшки щонайменше 10 мм.
4. Якщо варильна поверхня монтується над вбудованою духовкою, бажано, щоб духовка спиралася на два дерев'яні бруски, закріплені на внутрішніх стінках корпусу кухонних меблів. При цьому за духовою шафою повинен бути забезпечений вентиляційний проміжок розміром не менше 45 × 560 мм.
5. Під час першого розпакування виробу ретельно перевірте його зовнішній вигляд і комплектацію. Не розпочинайте встановлення, якщо виявлено видимі дефекти або є сумніви щодо справності приладу. У такому випадку зв'яжіться зі службою технічної підтримки.

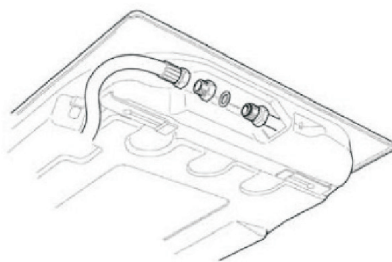


При установці варильної поверхні над вбудованою духовкою, що не обладнана системою примусової вентиляції, переконайтеся в наявності отворів для припливу і відпливу повітря у відповідній внутрішній частині корпусу кухонних меблів.



Підключення газу

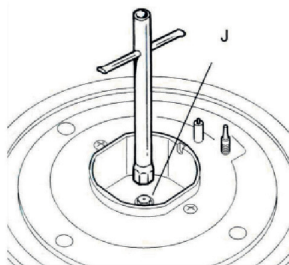
Варильні газові поверхні розроблені для використання двох типів газу: природного і зрідженого (NG: 20 mbar / LPG: 30 mbar). Всі варильні поверхні налаштовані з заводу на підключення до природного газу (NG: 20 mbar). Якщо Ви будете використовувати Вашу варильну поверхню на балонному газі, Вам необхідно поміняти жиклери (форсунки) на всіх конфорках.



- Підключення газу повинно виконуватися кваліфікованим спеціалістом або газівником відповідно до чинних нормативів країни, де буде використовуватися прилад, а також згідно з вимогами цієї інструкції.
- При підключенні нової варильної поверхні не використовуйте старий газовий шланг.
- Сполучні роз'єми шланга та місце підключення варильної поверхні мають відповідати розмірам різьблення. В іншому випадку з'єднання буде ненадійним і може призвести до витoku газу.
- Для забезпечення герметичності з'єднань рекомендується використовувати ізоляційну стрічку.
- Підключення варильної поверхні до балонного газу без регулятора (редуктора) тиску **ЗАБОРОНЕНО**. Перед підключенням переконайтеся у справності редуктора або використовуйте новий редуктор для нової варильної поверхні. Несправний редуктор може спричинити надмірний тиск на крани, що підвищує ризик витoku газу та виникнення вибухонебезпечних ситуацій.
- Після завершення підключення газу перед увімкненням конфорок переконайтеся, що всі з'єднання герметичні та немає витоків газу. Для перевірки використовуйте мильну піну, а не відкритий вогонь.

Установка жиклерів балонного газу (LPG: 30 mbar):

1. Зніміть конфорку.
2. Відкрутіть жиклер природного газу.
3. Загвинтіть новий жиклер, який розрахований на балонний газ.
4. Будьте уважні, всі жиклери мають різний діаметр подачі газу на конфорку. Вам буде потрібно розподілити жиклери за значеннями, які вказані на них: від самого малого, до найбільшого, а лише потім приступити до установки на відповідну конфорку.



Головні відомості з техніки безпеки

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть запобігти травмам і пошкодженням. У разі недотримання зазначених правил техніки безпеки гарантія на цей виріб не поширюється.

- Усі роботи з електричними приладами й системами повинні виконувати лише кваліфіковані фахівці, які мають право на виконання таких робіт.
- Перед встановленням перевірте місцеві умови (тип і тиск газу), щоб переконатися в їх сумісності з параметрами пристрою. Виріб призначений для використання в однофазній електромережі (220 В).
- Електричний кабель містить дрід заземлення, тому розетка також повинна бути заземлена. Під час підключення пристрою, незалежно від наявності трансформатора, необхідно звернутися до кваліфікованого електрика. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження у випадку використання виробу без заземлення.
- При несправності шнура живлення чи штепселя не намагайтеся вмикати пристрій. Зверніться до кваліфікованого фахівця або сервісної служби.
- Не використовуйте несправний прилад. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не намагайтеся ремонтувати пристрій або вносити в нього зміни самостійно.
- Не мийте прилад, розбризкуючи або поливаючи водою! Це небезпечно ураженням струмом.
- Особам у нетверезому стані та особам, які приймають лікарські речовини наркотичної дії, не рекомендується користуватися приладом.
- Будьте обережні під час приготування страв, що містять алкоголь. При високій температурі спирт випаровується і, потрапивши на гарячу поверхню, може зайнятися і спричинити пожежу. Не розігрівайте продукти в закритих контейнерах і скляних банках, адже всередині них може виникнути надмірний тиск, що може призвести до вибуху.
- Поряд з приладом не повинні знаходитися легкозаймисті матеріали, оскільки під час роботи його бічні поверхні можуть сильно нагріватися. Тримайте всі вентиляційні отвори відкритими.
- Після кожного використання приладу переконайтеся, що всі конфорки коректно вимкнені.
- Не мийте чавунні решітки в посудомийній машині.
- Слідкуйте, щоб кабель був на відстані від гарячих частин виробу.
- Переконайтеся, що газовий шланг підходить. Після встановлення слідкуйте, щоб шланг не торкався гарячих частин панелі, і перевірте його герметичність.
- Після підключення шланга до наконечника повторно перевірте герметичність.
- Перевірте показники регулятора зрідженого газу (LPG) на відповідність початкового тиску — 30 mbar (якщо виріб використовується з LPG).
- Тиск природного газу повинен становити 20 mbar. Всі варильні панелі налаштовані з заводу для використання природного газу. Для переключення конфорок на зріджений газ зверніться до служби технічної підтримки виробів ТМ Minola.
- Газове підключення виробу повинно бути якомога коротшим. Довжина газового шланга не повинна перевищувати 120 см.

- У приміщенні, де встановлена варильна поверхня, необхідно забезпечити додаткову вентиляцію. Для цього можна використовувати кондиціонер, який забезпечує приплив свіжого повітря, або кухонну витяжку, яка видаляє продукти згоряння.
- У разі пошкодження електричного кабелю його необхідно замінити на відповідний, рекомендований виробником.
- Щоб запобігти деформації пластику та частин меблів, закріплених клеєм, навколо варильної поверхні, слід використовувати клей, який витримує температуру до 110 °С.
- Газові варильні поверхні не обладнані пристроями для відведення газу. Тому приміщення, де встановлений прилад, повинно мати постійний приплив свіжого повітря та систему виведення продуктів згоряння через витяжку або настінний вентилятор.

Прилад розроблений виключно для використання в домашніх умовах. Використання в виробничих цілях або умовах з підвищеним навантаженням не передбачено виробником. Поломки та негативні наслідки, що виникли через недотримання цього правила, звільняють виробника та представників технічної підтримки від відповідальності. Представники технічної та сервісної служби мають право відмовити в гарантійному обслуговуванні техніки, якщо вона використовується не за призначенням.

При поломці чи несправності, рішення про доцільність безкоштовного сервісного обслуговування залишається за представником технічної підтримки після перевірки правильності підключення та встановлення приладу.

Якщо у Вас виникнуть будь-які труднощі, зв'яжіться зі службою технічної підтримки.



Рекомендується замінювати газовий шланг кожні 3 роки, навіть якщо він справний.

- Не піддавайте газовий шланг механічному тиску.
- Не кидайте посуд на конфорки.
- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру використовуваної конфорки.
- Не залишайте гострі чи колючі предмети на поверхні конфорки.



Якщо ви відчули запах газу, негайно перекрийте газовий вентиль, відкрийте вікна та двері для забезпечення максимальної вентиляції, не користуйтеся електроприладами та відкритим вогнем і терміново зверніться до газової служби. Для усунення дефектів чи несправностей варильної поверхні звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Експлуатація варильної поверхні, регулювання та контроль подачі газу

Усі варильні поверхні обладнані системою автоматичного електричного запалювання. Конфорки вмикаються лише при натисканні та повороті перемикачів (регуляторів) вліво і вимикаються при поверненні в початкове положення.

У випадку:

- увімкнення приладу без натискання на перемикачі (регулятори);
- некоректного повороту перемикачів для ввімкнення або вимкнення приладу можливе пошкодження деталей пристрою.
- Виробник не несе відповідальності за несправності, які виникли в результаті неправильного використання.



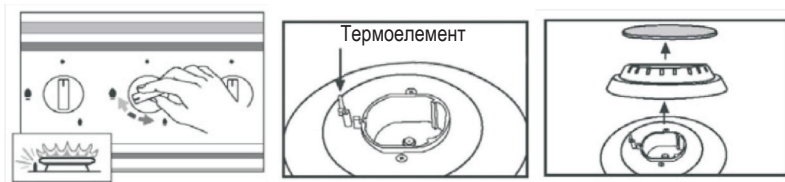
Не використовуйте систему автоматичного розпалювання більше ніж 15 секунд. Якщо палик не загоряється, зачекайте хвилину і спробуйте знову.

Для запалювання конфорки натисніть на перемикач (регулятор) і поверніть його до позначки великого полум'я.

Для регулювання полум'я обертайте перемикач (регулятор) між позначками великого та малого полум'я.

Регулюйте полум'я так, щоб воно не виступало за межі каstrулі. Оскільки зовнішня частина полум'я горить інтенсивніше за внутрішню, кінчики полум'я повинні залишатися під каstrулею. Якщо полум'я виходить за краї каstrулі, це призведе до витрат енергії та перегріву ручок каstrулі.

Для вимкнення конфорки поверніть перемикач (регулятор) у початкове положення — потік газу зупиниться, і полум'я погасне.



Варильна поверхня оснащена системою безпеки відключення газу (Газ-контроль), яка автоматично припиняє подачу газу у разі загрози витоку. Кожен палик обладнано пристроєм, що запобігає витоку газу у випадку проливання рідини на палик або випадкового ввімкнення газових вентилів дітьми.

Для ввімкнення палика натисніть на перемикач (регулятор) та поверніть його проти годинникової стрілки. Система автоматичного розпалювання активується автоматично.

Після запалювання палика утримуйте перемикач у натиснутому положенні приблизно 5 секунд, щоб забезпечити стабільне горіння. У разі згасання полум'я через витікання рідини або інші причини, система «Газ-контроль» автоматично перекриє подачу газу, запобігаючи його витоку.

Безпека дітей!

Цей пристрій не призначений для використання особам з фізичними вадами, недоліками сприйняття та розумового розвитку, а також особам з недостатнім досвідом або знанням, без контролю зі сторони відповідальної особи.

Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.



При роботі поверхня нагрівається і потім ще деякий час залишається гарячою. Не дозволяйте дітям наближатися до поверхні до її охолодження через небезпеку опіку.



Ніколи не кладіть на варильну поверхню або за нею предмети, які можуть привернути увагу дітей. Тому що діти спробують залізти на варильну поверхню для того, щоб їх дістати. Небезпека опіку!



Слідкуйте за тим, щоб діти не потягнули вниз каструлю або пательню. Небезпека опіку!



Пакувальні матеріали, такі як фольга і пінопласт, можуть бути небезпечними для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці або по можливості позбудьтеся їх. Небезпека задушення!

Необхідні заходи при витоку газу



**Не використовуйте джерела відкритого вогню та не паліть.
Не вмикайте електричні контакти (вимикач світла і т.д.).
Не використовуйте стаціонарні або сотові телефони.**

1. Закрийте на газових приладах і газових лічильниках всі клапани.
2. Відкрийте двері та вікна.
3. Перевірте в трубах і фітінгах виток газу. Якщо Ви все ще відчуваєте запах газу, будь ласка, звільніть приміщення, де Ви знаходитесь.
4. Сповістіть оточуючих людей.
5. Викличте аварійну службу газу. Для виклику використовуйте телефон, що знаходиться на віддаленій відстані.

Електричне підключення.

Ваша варильна поверхня повинна бути підключена до електричної мережі з напругою 220-240 В, частотою 50/60 Гц змінного струму. Кабель живлення повинен бути розміщений так, щоб не перегрівався більше ніж на 50 °С від кімнатної температури, а вимикач — в місці легкого доступу.

Перед підключенням переконайтесь, що:

- Кабель живлення, електропроводка та з'єднання проводів у вилці й розетці, а також запобіжники чи пробки здатні витримати необхідне навантаження (див. технічну таблицю з характеристиками);
- Варильна поверхня надійно заземлена згідно з вимогами до заземлення побутових приладів;
- Розетка або багатолінійний вимикач знаходяться в місці зручному для доступу.



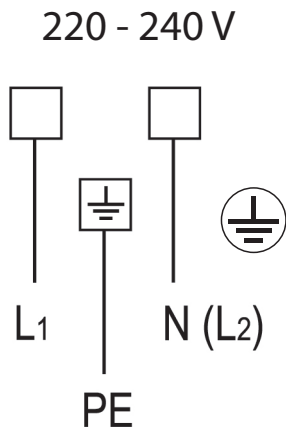
Варильна поверхня комплектується електричною вилкою. Обрізати електричну вилку суворо забороняється. Несанкціоноване втручання в технічну або електричну конструкцію приладу створює ризик загоряння та ураження електричним струмом.

Якщо під час діагностики представник технічної підтримки виявить втручання в конструкцію виробу, він має право відмовити в безкоштовному гарантійному обслуговуванні.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану внаслідок неправильного підключення або використання приладу не за призначенням. Якщо необхідно замінити кабель, переконайтесь, що новий кабель відповідає всім технічним вимогам виробу. На всіх заводських кабелях є жила для заземлення, яку обов'язково потрібно підключити.

Перед підключенням обов'язково перевірте відповідність електричної мережі вимогам технічних характеристик варильної поверхні. Після встановлення кабель живлення повинен бути легкодоступним для вас на випадок потреби екстреного відключення від електромережі.

Якщо умови встановлення не забезпечують вільного доступу до вилки для екстреного відключення приладу, необхідно встановити автоматичний вимикач. Зазор між контактами вимикача в положенні «ВИМК.» має бути не менше 3 мм. Підключення через адаптери та/або подовжувачі не дозволяється. Перевантаження електричної мережі може призвести до небезпеки загоряння.



ОБЛАДНАННЯ ПОВИННО БУТИ ПІДКЛЮЧЕНО ЗГІДНО ВСІМ ВСТАНОВЛЕНИМ ПРАВИЛАМ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ (ЕЛЕКТРИКОМ) УВАГА! ЦЕ ОБЛАДНАННЯ ПОВИННО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНЕ!

Рекомендації для економії енергії

Дотримуйтесь наведених порад, щоб зменшити споживання енергії та ефективно використовувати продукт:

- Розморожуйте продукти перед приготуванням — це скоротить час приготування та витрати енергії.
- Вибирайте конфорку відповідно до розміру посуду — використання конфорки, яка відповідає діаметру дна каструлі, мінімізує втрати тепла. Вибір посуду також залежить від об'єму їжі та способу її приготування. Великий посуд потребує більше енергії, тому використовуйте його лише за необхідності.
- Готуйте з використанням кришки — каструлі та сковорідки, накріті кришками, зберігають тепло, що дозволяє значно зменшити витрати енергії порівняно з приготуванням без кришок.

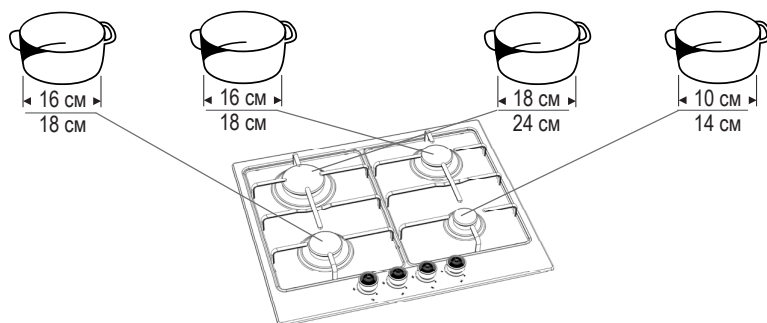
Конфорка	Каструля / пательня мінімальний діаметр дна см.
Мала	Ø від 10 до 14
Середня	Ø від 16 до 18
Велика	Ø від 18 до 24

Для приготування ваших страв вибирайте каструлі та пательні в відповідності за розміром конфорки. Як правило, рекомендується наступне поєднання:

Великий діаметр = велика конфорка,

Маленький діаметр = маленька конфорка

Намагайтеся не використовувати вузькі та високі каструлі. Замість них вибирайте широкі та плоскі, так як такі каструлі швидше нагріваються.



Купуйте каструлі з товстим дном, так як вони добре розподіляють тепло. Їжа в каструлях з тонким дном отримує надмірну кількість тепла в одній точці, розподіл тепла не рівномірний. З цієї причини страву слід часто помішувати.

На газових плитах Ви можете використовувати всі види ємностей, каструль та сковорідок.

При покупці каструль і сковорідок пам'ятайте про те, що зазвичай вказується діаметр верхньої частини, а не діаметр дна. Керуйтеся розмірами, що зазначені в таблиці. Якщо діаметр дна буде дуже маленький, каструля або сковорідка може стояти не рівно. У разі, якщо верхній діаметр буде занадто великим, то газ, що знизу надходить може пошкодити речі або матеріали, що знаходяться поблизу, а також панелі на стінах.

Виробник не несе відповідальності за при чинену таким чином шкоду.

По можливості готуйте їжу в каструлях і сковорідках з закритою кришкою. Таким чином, попереджається непотрібна витрата енергії. Решітка повинна стояти на зазначених опорах. В іншому випадку вона буде стояти криво, каструля може перевернутися.

Обслуговування і догляд

Перед тим, як почати чистити, зверніть увагу на наведені нижче правила:

- 1) Закрийте регулятор газу.
- 2) Вимкніть електричну вилку з розетки.
- 3) Якщо панель гаряча, почекайте, поки вона охолоне.
- 4) Очистіть варильну поверхню, пальникита інші частини.
- 5) Не використовуйте кислотні миючі засоби або засоби на нафтовій основі.
- 6) Очищаючи варильну поверхню, не користуйтеся порошковими миючими засобами і гострими (дряпаючими) приладами для очищення логотипу та індикацій панелі управління.
- 7) Коли поверхня гаряча, не допускайте проливу холодної рідини на поверхню, це може пошкодити її основу. Для максимальної довговічності Вашого приладу, очищайте його після кожного користування після охолодження.



При очищенні, ніколи не знімайте ручки управління та не допускайте потрапляння рідини, що очищає, або води всередину варильної поверхні через отвори ручок.

Емальовані покриття:

Всі емальовані поверхні потрібно чистити мильною водою або спеціальним засобом, що не є абразивом і без використання дряпаючих допоміжних засобів.

Поверхня з нержавіючої сталі:

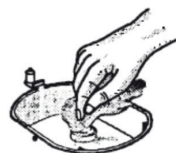
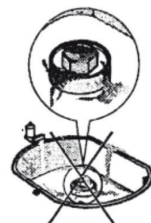
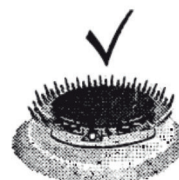
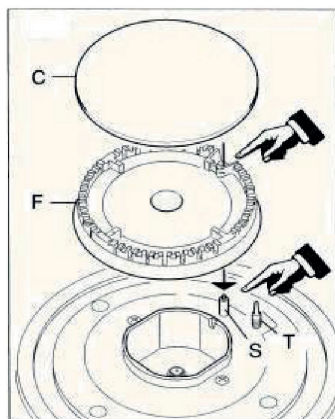
Для очищення таких поверхонь користуйтеся спеціальним миючим засобом, призначеним для догляду за побутовими приладами з покриттям з нержавіючої сталі.

Газові крани:

Рекомендується періодично змащувати крани подачі газу. Якщо варильна поверхня не використовується тривалий час, настійно рекомендуємо відключати подачу газу та електричне з'єднання. Якщо кран стає жорстким у користуванні, викличте майстра сервісного центру, який почистить або замінить кран.

Газова конфорка:

Газові конфорки необхідно чистити спеціально призначеним детергентом. Після очищення, обов'язково почекайте, поки конфорка висохне. Електрод електричного підпалу «S» і термоелемент системи газ-контроль «Т», завжди повинні бути чистими і сухими. Після очищення обережно встановіть конфорку на місце. Встановлюючи пальник на місце дуже важливо, щоб розподільник полум'я «F» і кришка «C» були правильно посаджені. В іншому випадку може виникнути загроза пожежі. Не користуйтеся електропідпалом, коли конфорка НЕ знаходиться на місці.



Слідкуйте за станом форсунок подачі газу на конфорках. Для забезпечення належної роботи газових конфорок, вони повинні бути сухими і чистими.

Усунення несправностей

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт, вийміть запобіжник або відключіть кабель живлення від розетки і відключіть прилад. Непрофесійний ремонт може привести до ураження електричним струмом, короткого замикання.



У разі неправильного використання приладу, виклик сервісного центру для обслуговування буде платним. Зберігайте інструкцію з експлуатації в легкодоступному місці. При передачі приладу новому власнику обов'язково надайте всі супровідні документи.



Користувачі можуть легко усунути деякі можливі несправності, слідуючи рекомендаціям, наведеним нижче.

Помилка	Причина	Вихід
Полум'я конфорки нестійке	Встановлення газу неправильне	Кваліфікований спеціаліст повинен виконати налаштування газу по мірі необхідності
Полум'я конфорки раптово змінюється	Неправильне розміщення конфорок	Неправильне розміщення конфорок
Запалювання конфорок займає багато часу	Неправильне розміщення конфорок	Неправильне розміщення конфорок
Після того як поверхня запалюється, полум'я гасне	Регулятор управління раніше відпускається. Не натискаєте на регулятор достатньо сильно	Утримуйте натиснутим регулятор управління довше. Перед тим, як відпустити регулятор управління сильно натисніть на нього
Змінився колір в області решітки для приготування їжі	Це нормальний стан, викликаний високою температурою	Нагар очищайте металевими засобами
Проблеми з електропроводом	Перегорів запобіжник	Перевірте запобіжник в блоці запобіжників. При необхідності замініть
Конфорки поверхні не запалюються за допомогою електропідпалу	Залишки їжі або миючого засобу забилися між електропідпалом, що перешкоджає контакту з поверхнею	Проміжок між поверхнею та електропідпалом ретельно очистіть
Частини поверхні виглядають погано	Звичайне забруднення	Очистіть забруднені частини поверхні спеціальними засобами

Утилізація приладу

Згідно з європейськими директивами утилізації електричних і електронних приладів (WEEE), даний виріб не відноситься до побутового сміття.



Якщо ви більше не плануєте використовувати цей прилад, його необхідно знеструмити та утилізувати належним чином. Відключіть прилад від електромережі та відріжте кабель живлення. Невикористовувані електричні та електронні прилади можуть бути небезпечними, оскільки діти можуть з ними гратися. Тому суворо рекомендується утилізувати непотрібні вироби, щоб уникнути ризиків.



Електричні та електронні прилади, термін експлуатації яких завершився, часто містять компоненти, що підлягають вторинній переробці. Проте деякі матеріали приладів можуть містити шкідливі речовини, які необхідні для їхньої роботи та безпеки. Неправильне поводження з такими приладами або їх потрапляння в побутове сміття може завдати шкоди навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилад разом з побутовим сміттям.

Рекомендуємо здати непотрібний прилад до пункту прийому та утилізації електричних і електронних приладів. До моменту утилізації, зберігайте прилад у недоступному для дітей місці. Перед здачею на утилізацію, обов'язково відключіть прилад від мережі, а мережевий кабель з вилкою приведите в неробочий стан (наприклад, перерізавши кабель).

Гарантійне обслуговування

Гарантія на продукцію ТМ Minola зазначена в гарантійному талоні або на офіційному сайті. Для підтвердження права на гарантійне обслуговування зберігайте товарний чек разом з гарантійним талоном.

При зверненні до авторизованого сервісного центру надайте наступну інформацію: дата придбання, торгова організація, точна назва моделі та серійний номер виробу (ці дані вказано на етикетці товару).



Служба технічної підтримки:

+ 38 073 217 77 77
0 800 217 777

www.minola.ua