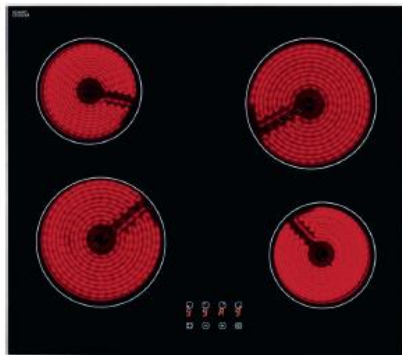


MONSHER

Руководство по эксплуатации стеклокерамической встраиваемой варочной поверхности MKFC 6411 SL



Пожалуйста ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед установкой или использованием. Советуем хранить вам данное руководство для дальнейшего использования.

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за выбор продукции марки Monsher !

У вас в руках руководство по эксплуатации, которое поможет Вам быстро и легко ознакомиться с нашей продукцией. Советуем хранить данное руководство для дальнейшего использования.

Информация по технике безопасности содержится в главе 2. Проверьте комплектность и целостность продукции при получении. В случае наличия внешних повреждений во время транспортировки, обратитесь в магазин, где вы приобрели продукцию или на региональный склад, откуда продукция была отгружена.

Надеемся, что варочная поверхность будет служить вам долгие годы!

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1

Технические характеристики

ГЛАВА 2

Техника безопасности

ГЛАВА 3

Установка встраиваемой варочной поверхности

а. Размещение варочной поверхности

б. Подключение к электричеству

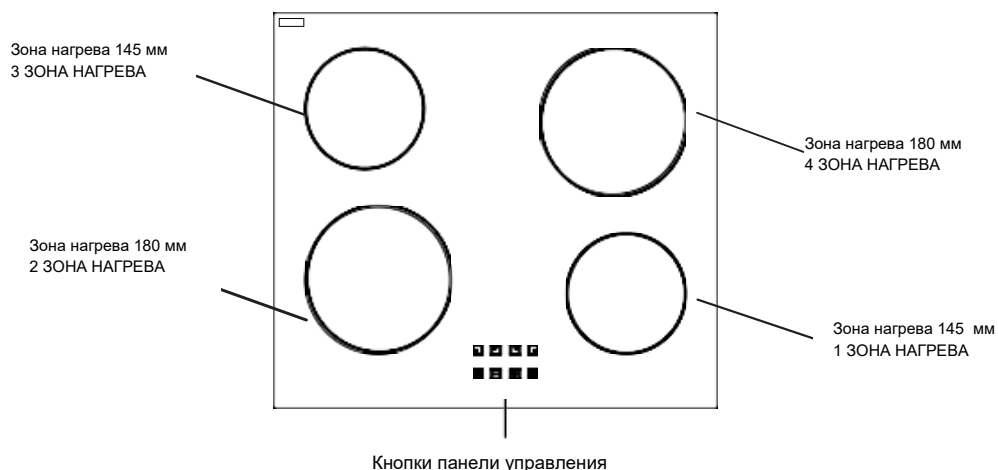
ГЛАВА 4

Эксплуатация

ГЛАВА 5

Техобслуживание и очистка

ГЛАВА 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель		МКFC 6421 SL
Поверхность		Стеклокерамика
Зона нагрева 145 ММ (1 и 3 зоны)		1200 X 2 Вт
Зона нагрева 180 ММ (2 и 4 зоны)		1800 X 2 Вт
Общая мощность		6000 Вт
Напряжение	Однофазное	230 В AC 40A
		3X2.5 мм2
	Трехфазное	400 В 3NAC 20A
		5X1.5 mm2
Частота		50-60 Гц
Масса брутто		9.5 Kг
Размеры	Глубина (мм)	510
	Ширина (мм)	580
	Высота (мм)	45

ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

Данная варочная поверхность предназначена для бытового использования. Просим не использовать ее для других целей.

Перед использованием данного устройства просим ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

- Данное устройство должен устанавливать квалифицированный специалист в соответствии с местными действующими стандартами и нормами безопасности.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку и защитные пленки.
- Убедитесь, что электропитание соответствует типу, указанному на табличке с техническими данными.
- Устанавливайте варочную поверхность в хорошо проветриваемом помещении.
- Не пытайтесь никоим образом модифицировать или вносить технические изменения в данное устройство.
- Рабочее напряжение варочной поверхности 230 В - 50 Гц.

Внимание: Варочную поверхность необходимо заземлить.

По окончании приготовления пищи убедитесь, что все переключатели находятся в положении ВЫКЛ (OFF).

- Убедитесь, что при случайном выдергивании вилки за шнур питания, контакт заземления отходит последним. Если в вашей квартире не предусмотрено заземление, производитель не несет ответственности за повреждение варочной поверхности.
- Для однофазных, потребляющих устройств предохранитель должен быть не менее 40А, для трехфазных - не меньше 20А.
- Удостоверьтесь, что кабели других кухонных электроприборов, используемых возле работающей варочной поверхности, находятся далеко от горячих зон нагрева.

Безопасность детей

- Варочная поверхность предназначена для использования взрослыми. Не позволяйте детям играть вблизи нее.
- Варочная поверхность нагревается при работе. Детей следует не подпускать к ней, пока она не остынет.
- Дети могут нанести себе травму, потянув и уронив посуду с нее.

Внимание: Риск ожога особенно высок для маленьких детей, которые не осознают опасности. Зоны варочной поверхности нагреваются во время работы. Дети могут обжечься, поэтому детей необходимо держать на безопасном расстоянии от варочной поверхности.

Внимание: Опасность ожога. Зоны варочной поверхности при работе сильно нагревается, поэтому снимая с поверхности посуду, пользуйтесь прихватками или термостойкими перчатками и помните об опасности ожога.

Во время использования:

- Перед использованием устройства в первый раз снимите все защитные пленки и влажной тряпкой протрите устройство.
- Не используйте устройство в контакте с водой, а также не трогайте его мокрыми руками.
- Если варочная поверхность не используется, убедитесь, что переключатели находятся в положении "OFF - выключено"
- Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на поверхность.
- Не используйте варочную поверхность для обогрева помещений и не ставьте на поверхность пустую посуду или контейнеры.
- При приготовлении пользуйтесь прихватками и помните об опасности ожога.
- Во время жарки капли жира или масла могут попасть на зоны нагрева и стать причиной пожара. Поэтому держите процесс приготовления пищи под контролем.
- Посуда, в которой готовится блюдо, должна быть из качественного материала во избежание расплавления, а также иметь толстое и плоское дно.
- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозоли могут быть подвержены воздействию тепла. По этой причине, они не должны находиться на или рядом с устройством

Обслуживание:

- Кабели электропитания бытовых приборов, расположенных рядом с варочной поверхностью, могут повредиться при контакте с горячими элементами варочной поверхности и стать причиной короткого замыкания. Поэтому кабели необходимо располагать на безопасном расстоянии от варочной поверхности. Если вы повредили кабель питания просим вас связаться с ближайшим сервисным центром и заменить его на новый.
- Ремонтные работы, проводимые самостоятельно, могут стать причиной удара электрическим током или короткого замыкания. Просим воздержаться от такого ремонта, который может испортить устройство и стать причиной травмы.
- Варочную поверхность необходимо ремонтировать и обслуживать только в авторизованном сервисном центре и использовать только оригинальные запасные части.

ГЛАВА 3. УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Установку должен выполнять квалифицированный специалист. Ниже указаны инструкции, которые помогут специалисту установить варочную поверхность в соответствии с действующими стандартами.

а. Размещение варочной поверхности

После снятия всех защитных пленок и упаковок, убедитесь, что на устройстве нет царапин, и зоны варочной поверхности нагреваются исправно. Если у вас появятся сомнения, либо вы не уверены, вызовите специалиста сервисной службы.

Перед началом работ по установке проверьте размеры варочной поверхности, по которым должен быть сделан вырез в столешнице. Панели столешницы, которые располагаются в непосредственной близости от варочной поверхности, должны быть сделаны из негорючих материалов. Как многослойное покрытие столешницы, так и клей, его фиксирующий, должны быть термостойкими. В противном случае возможно повреждение столешницы.

Подключение к электричеству должно производиться с помощью соединительной клеммной коробки, которая расположена в нижней части сзади. Электрические провода других приборов не должны касаться тех участков варочной поверхности, которые нагреваются. Кабель электропитания должен быть закреплен на кухонной мебели во избежание контакта с горячими деталями духовки или варочной поверхности.

Все электроприборы должны быть заземлены. При установке варочной поверхности будьте осторожны, предохраняйте прибор от ударов.

В случае, если данные инструкции не соблюдались, ответственность за возникшие неполадки и нанесенный ущерб несет установщик, а не производитель.

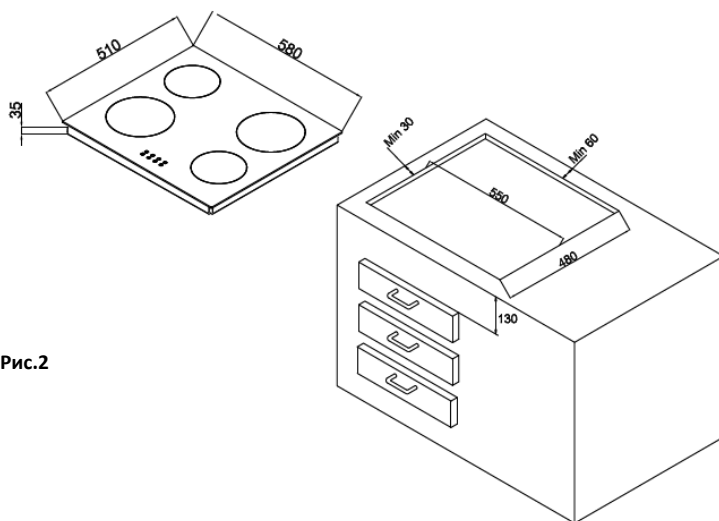


Рис.2

Для установки нажмите на варочную поверхность одновременно по всему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстие выреза.

Закрепите варочную поверхность в столешницу, как показано на рис.3. Толщина столешницы, куда будет встраиваться устройство, должно быть не меньше 20 мм.

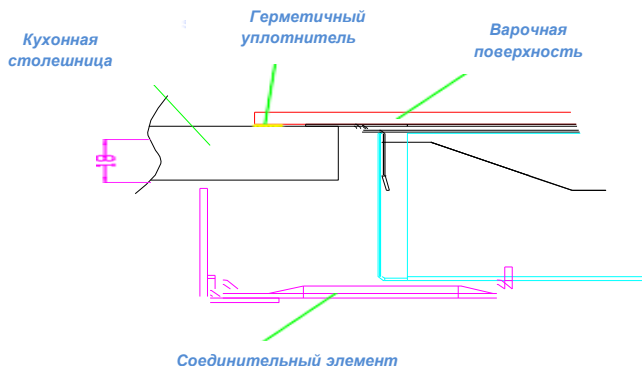


Рис.3

6. Подключение к электричеству:

Перед тем как подключить устройство к электричеству убедитесь в следующем:

- Мощность источника электроэнергии соответствует максимальной мощности варочной поверхности;
- Напряжение, указанное на заводской табличке, совпадает с фактическим напряжением в сети;
- Соединительной кабель варочной поверхности соответствующей мощности;
- Источник питания (розетка) имеет заземление.

Общая мощность варочной поверхности составляет 6700 Вт.

Данное устройство будет работать при условии, что напряжение при однофазном подключении составляет либо 220В AC либо при трехфазном 400В AC 3 NAC.

Схемы подключения к электричеству показаны на рис. 4. Данная схема находится также в нижней части варочной поверхности.

Подключение к электричеству соответствует типу "X" и все установочные и ремонтные работы должны проводиться в соответствии с техническими требованиями.

Класс защиты от перегрева соответствует классу "Y".

Внимание: Кабель питания варочной поверхности не должен соприкасаться тех участков устройства, которые нагреваются.

Техническое обслуживание и любые ремонтные работы должны выполняться специалистом сервисного центра.

Внимание: Перед выполнением, каких - либо работ отключите устройство от сети электропитания.

При подключении устройства к электричеству следуйте схеме, изображенной на рис.4. Подключение к заземлению должно соответствовать схеме, изображенной на клеммной коробке.

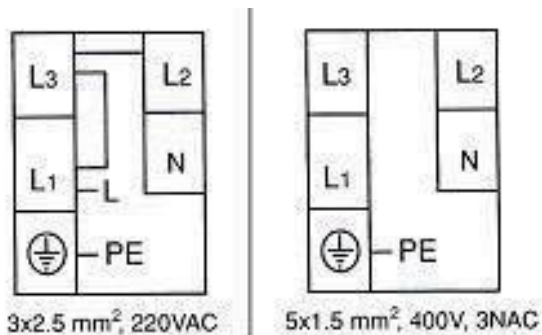
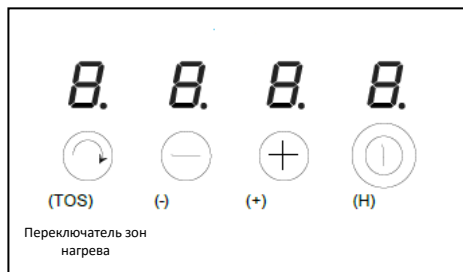


Рис. 4

Глава 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Зона нагрева 2 (передняя левая)	Зона нагрева 3 (задняя левая)	Зона нагрева 4 (задняя правая)	Зона нагрева 1 (передняя правая)
---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	--



Настройка дисплея

Настройку зон нагрева можно производить после активации варочной поверхности. Во время настройки мощности на дисплее на каждой иконке будет показывать "-".

Активация контрольной функции:

Нажмите на кнопку "H" и удерживайте ее в течении 1 сек.

Выбор зоны нагрева:

Мигающие "0" или "X" показывают выбранную зону нагрева. Смену зоны нагрева можно производить благодаря кнопке TOS.

Настройка мощности зоны нагрева:

Данную настройку можно производить после того, как будет выбрана зона нагрева. Нажимайте на "+" и увеличивайте мощность (9 уровней) либо на "-" для уменьшения.

Отключение зон нагрева:

Для того, чтобы отключить зону нагрева, с помощью кнопки "-" доведите значение до "0" на дисплее.

Блокировка от детей:

ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Для того, чтобы энергия использовалась максимально эффективно, обращайте внимание на размеры и дно кухонной посуды.



Рис.8

Не используйте посуду с грубым дном во избежание царапин на варочной поверхности, а также посуду с изгибами, рельефами, узорами и выбоинами для того, чтобы обеспечить полный контакт с панелью нагрева.

Характеристики дна посуды и их толщина могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, эмалированная, должна иметь толщину 2-3 мм, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, 4-6 мм. Посуда с такой толщиной дна обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Дно может быть слегка вогнутым, так как при нагреве оно расширяется и плотно прилегает к варочной поверхности.

На стеклокерамических варочных поверхностях не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым или медным дном без каких-либо покрытий на внешней поверхности. Эти металлы будут оставлять следы, не только портя внешний вид поверхности, но и сокращая сам срок службы устройства. Если посуда алюминиевая или медная, то она обязательно должна иметь окрашенное или полированное сталью дно. Не очень подходит и жаропрочная стеклянная посуда – она долго нагревается и в ней невозможно быстро убавить тепло.

ГЛАВА 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Для того, чтобы варочная поверхность прослужила вам долгие годы, после каждого приготовления пищи старайтесь производить очистку, в противном случае остатки пищи будут пригорать. Убедитесь, что варочная поверхность отключена от сети электропитания и полностью остыла, так как возможен риск ожога!

Внимание: Если вы заметите на стекле трещину, немедленно отключите устройство от сети электропитания. Не используйте варочную поверхность в таком состоянии. Пожалуйста, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных поверхностей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Нельзя использовать:

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Абразивные порошки
- Едкие моющие средства, например аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением и пароочистители

Лучшим средством для удаления стойкой грязи является скребок для стекла. Соблюдайте указания производителя. Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в специализированном интернет-магазине.



Рис.9

ГЛАВА 6. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Ремонт и поставку дополнительных аксессуаров и комплектующих на бытовую технику Monsher осуществляет авторизованный сервисный центр "Квантис". Вы можете оформить заявку по телефону или по электронной почте. Диагностика проводится квалифицированными мастерами на специальном оборудовании. При ремонте используются только оригинальные запчасти.

Официальный сайт: kvantis.ru

Контактный телефон: +7 (495) 255-02-05

Электронная почта: support@kvantis.ru

Обращаем Ваше внимание, что компания Monsher не сотрудничает с другими сервисными центрами и не несет никакой ответственности за недобросовестное и некачественное обслуживание нашей техники другими центрами тех.обслуживания.

Этот прибор/устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96 / ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильной утилизацией. Символ на приборе или на документах прибора в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах означает, что этот прибор не может рассматриваться в качестве бытового отхода. Вместо этого, данный прибор следует сдать в специальный пункт утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации о ремонте, восстановлении и утилизации данного прибора пожалуйста, свяжитесь с местной службой утилизации бытовых приборов или с магазином, где был приобретен данный товар.

