



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ

MEC511CW09TD / MEC511CS09TD
MEC611CW09TD / MEC611CS09TD



Ver.01

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

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

Храните данное руководство в надёжном и удобном месте с тем, чтобы воспользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

стр. 3	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 6	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 7	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр. 8	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр. 9	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр.10	ВНЕШНИЙ ВИД
стр.11	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ
стр.12	ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ
стр.14	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
стр.15	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
стр.16	КОНФОРКИ РАБОЧЕГО СТОЛА
стр.18	ДУХОВОЙ ШКАФ
стр.19	РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.24	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ
стр.25	УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
стр.26	ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА
стр.28	БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
стр.28	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ
стр.29	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ
стр.30	ЧИСТКА ПРИБОРА
стр.34	СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.35	ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ
стр.36	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр.37	ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ
стр.38	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.39	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с кухонной плитой и ее чистке рекомендуется использовать защитные перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию плиты запрещено.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240/380-415 В, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени после завершения работы, поэтому:
 - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов духового шкафа;
 - при извлечении полочек и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи плиты не могли быть зажаты её дверцей, или оказаться внутри прибора, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри прибора.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в поддонах. Своевременно удаляйте пролитую жидкость.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как они могут испортиться, находясь вне холодильника.
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Если прибор длительное время не эксплуатируется, отключите его от электросети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) , так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- Допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностям, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время его работы.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После распаковки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды.

Для переработки ненужного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприёмники в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт и т.д.).

Прежде чем выбросить в мусор какое-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

TD – FULL-TOUCH DISPLAY – СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

09 – ТИП ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

W – WHITE – БЕЛЫЙ

S – SILVER/INOX – СЕРЕБРИСТЫЙ/
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

C – СТЕКЛОКЕРАМИКА

MEC511CW09TD

11 – КОЛИЧЕСТВО ФУНКЦИЙ

5/6 – ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ (50/60 CM)

C – COOKER – ПЛИТА

E – ELECTRIC – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

M – MAUNFELD

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MEC511CW09TD / MEC511CS09TD	MEC611CW09TD / MEC611CS09TD
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240/380-415 В, 50 Гц	
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Электрическая	
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрический	
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое и электронное	
ДИСПЛЕЙ	Есть	
ОБЪЁМ ДУХОВОГО ШКАФА	59 л	
ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА	Есть	
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ДУХОВОГО ШКАФА	50 – 250 °С	
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×Г×В)	500х600х850 мм	600х600х850 мм
ВЕС НЕТТО	42 кг	45 кг

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

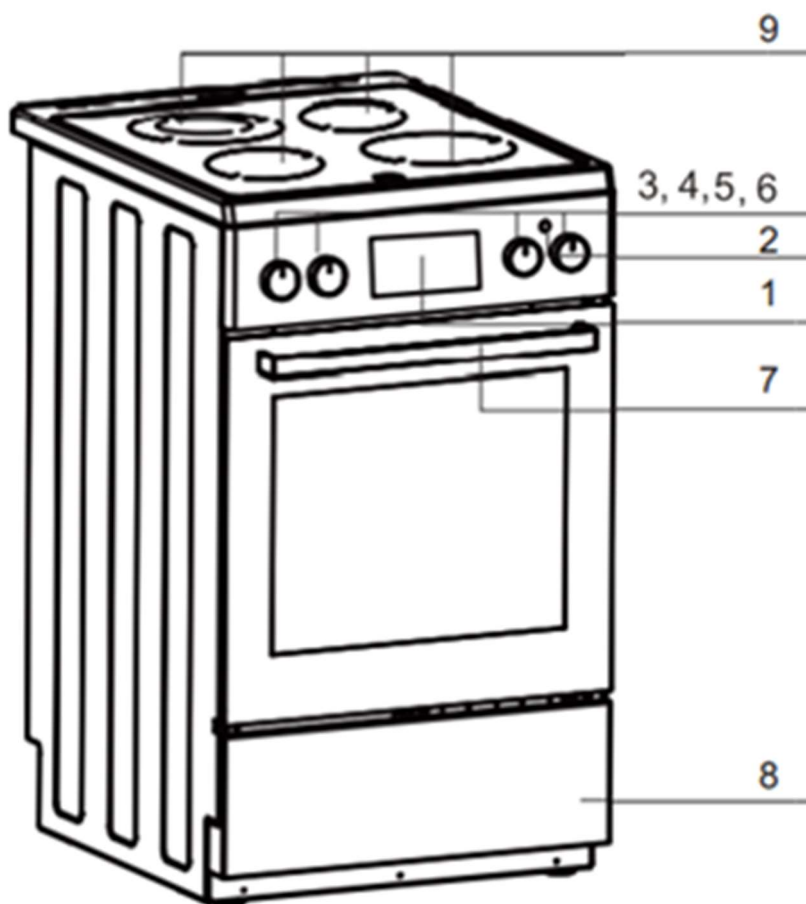
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	MEC511CW09TD	MEC611CW09TD
	MEC511CS09TD	MEC611CS09TD
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240/380-415 В, 50 Гц	
СИЛА ТОКА	40 / 16 А	
КЛАСС ЭЛЕКТРОЗАЩИТЫ	I	
ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА	Лампа 1 шт. x 25 Вт	
МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	9,0 кВт	9,2 кВт
МОЩНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	5,9 кВт	6,1 кВт
Конфорка электрическая малая (145 мм)	2 x 1,2 кВт	2 x 1,2 кВт
Конфорка электрическая большая (180 мм)	1 x 1,8 кВт	--
Конфорка электрическая с зоной расширения (120/180 мм)	1 x 0,7/1,7 кВт	1 x 0,7/1,7 кВт
Конфорка электрическая с зоной расширения «полумесяц» (120/210 мм)	--	1 x 0,9/2,0 кВт
МОЩНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА	3,1 кВт	
НИЖНИЙ НАГРЕВ	1,15 кВт	
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	2,0 кВт	
НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ	1,2 кВт	
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ	2,0 кВт	
ГРИЛЬ	1,1 кВт	
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + ГРИЛЬ	1,95 кВт	

***Комплектация и тип рабочей поверхности, тип духового шкафа, значения мощности зависят от конкретной модели изделия.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД

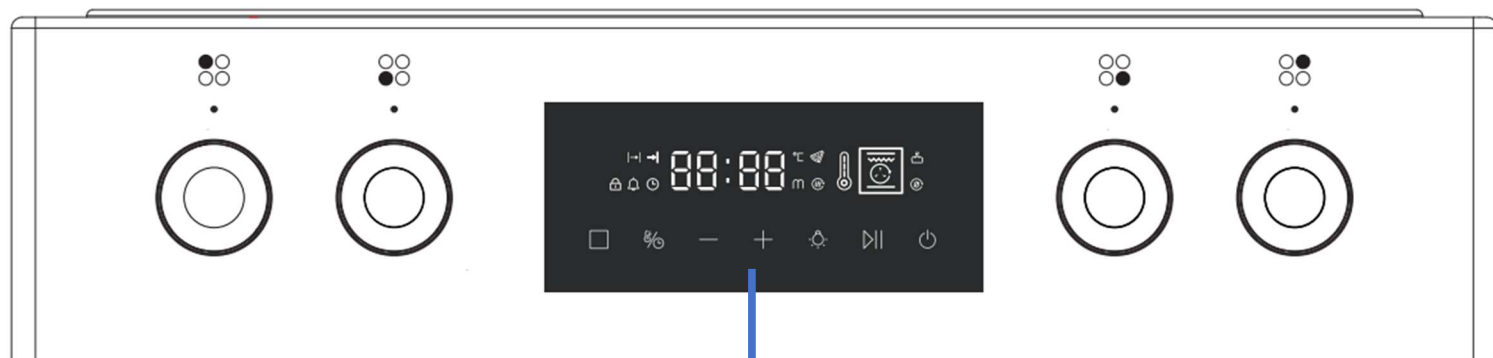






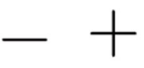

1	Сенсорный дисплей	7	Рукоять дверцы духового шкафа
2	Индикатор работы конфорок	8	Ящик для хранения посуды
3-6	Ручки управления конфорками	9	Конфорки Hi-light

***Внешний вид и комплектация зависят от модели изделия.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



-  - Включение/выключение духового шкафа
-  - Включение/выключение подсветки духового шкафа
-  - Переключение между настройкой времени/температуры
-  - Кнопка выбора режимов работы духового шкафа
-  - Кнопки «уменьшение», «увеличение»
-  - Кнопка «Пуск/Пауза»

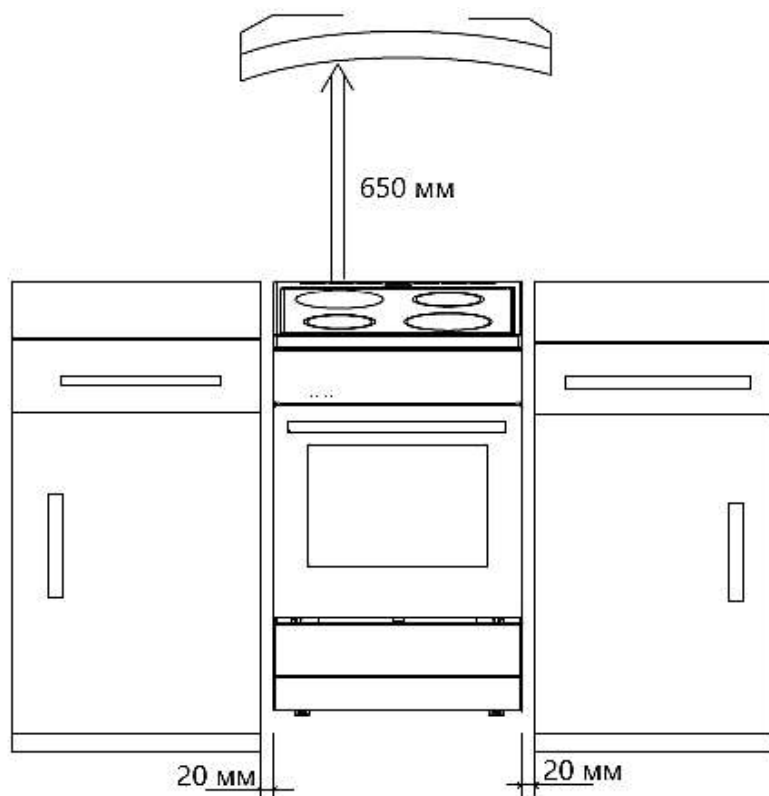
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Прибор необходимо установить на ровную, прочную, устойчивую горизонтальную поверхность.

Помещение, куда устанавливается прибор должно быть сухим и иметь достаточную вентиляцию. Вентиляционная система должна обеспечивать эффективный отвод дыма и испарений, и должна включать в себя кухонную вытяжку. При расположении вытяжки над кухонной плитой необходимо обеспечить минимальное расстояние между поверхностью конфорок плиты и нижней поверхностью вытяжки минимум в 650 мм.

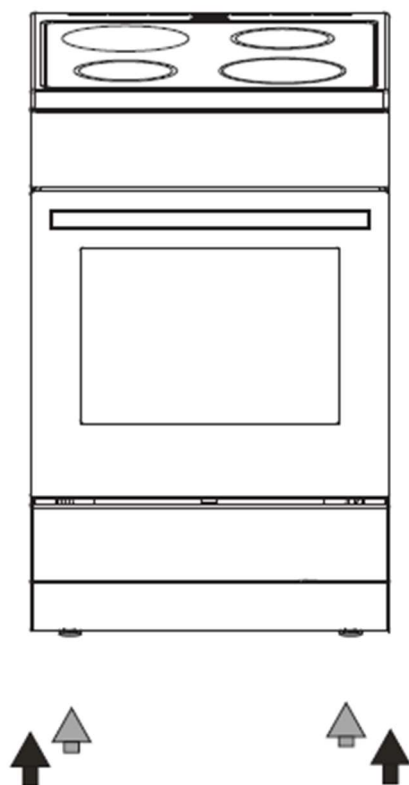
Покрытие кухонной мебели рядом с плитой должно выдерживать температуру в 100°C. При несоблюдении этого условия, необходимо обеспечить зазор между кухонной плитой и соседними предметами мебели как минимум в 20 мм. Стена за задней поверхностью плиты должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы прибора его задняя стенка может нагреваться до температуры, превышающей температуру окружающей среды на 50°C.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

После установки прибора и до начала эксплуатации его необходимо выровнять. Для этого используются ножки, находящиеся на дне прибора. Извлеките ящик для посуды и выровняйте прибор, регулируя высоту ножек. Диапазон регулировки составляет ± 5 мм. Плиту не следует устанавливать на подставку.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Внимание! Подключение к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.

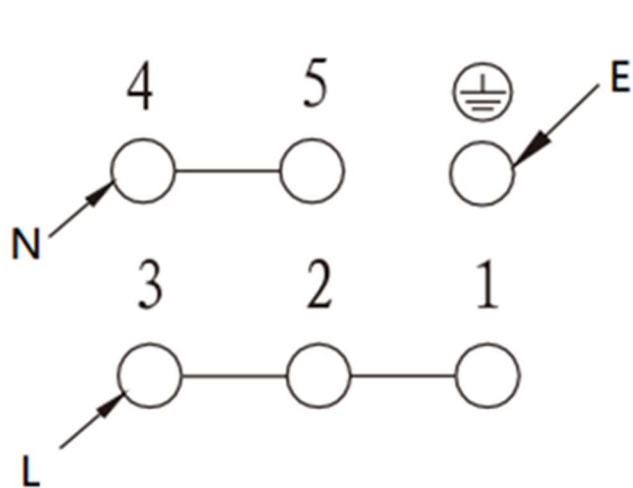
Параметры электросети должны соответствовать характеристикам, указанным на этикетке на корпусе прибора.

Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии! При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.

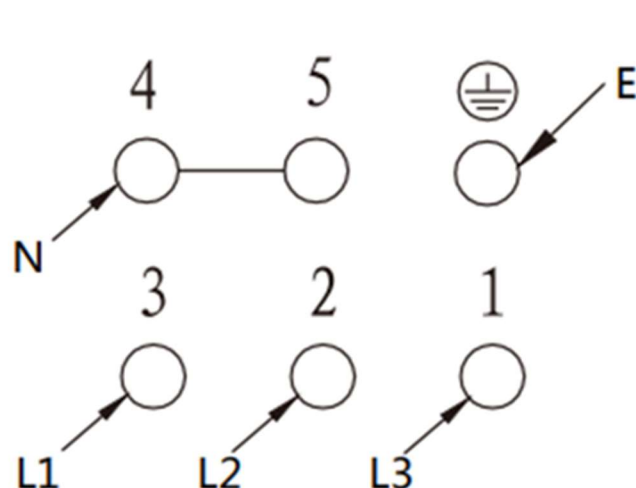
Для подключения прибора к электросети используйте шнур 5x2,5 мм² с маркировкой H05VV-F5G2,5 или более надежный.

Шнур должен быть подключен специалистом технической службы или лицом с аналогичной квалификацией.

- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять удлинители, многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур с задней стороны устройства должен быть размещён так, чтобы не касаться задней стенки устройства.



Однофазное, 220-240 В ~50/60 Гц



Трёхфазное, 380-415 В, ~50/60 Гц



Прежде чем осуществлять подключение, необходимо отключить подачу электропитания. Рекомендуется использовать средства стабилизации напряжения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Аккуратно, плавным движением удалите наклейки с дверцы духового шкафа, стараясь не разрывать клеящую ленту. Если на стекле останутся видимые следы, нагрейте духовой шкаф на минимальной настройке температуры (см. инструкции ниже), нанесите на тёплую поверхность чистящий спрей для стекла и протрите мягкой тканью.
- Извлеките все принадлежности и очистите камеру прибора от защитного заводского покрытия.
- Извлеките и промойте все детали духового шкафа в тёплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Перед первым использованием необходимо в течение 10-30 минут прогреть электрические конфорки на минимальной мощности без установки посуды.
- Прогрейте пустой духовой шкаф при температуре 250°C в течение 30-60 минут. Дайте прибору остыть, удалите все загрязнения и тщательно промойте.
- При первом прогреве варочной поверхности и духового шкафа возможно появление запахов и дыма из-за испарения заводского покрытия. Испарения прекратятся ориентировочно через 30 минут прогрева плиты.

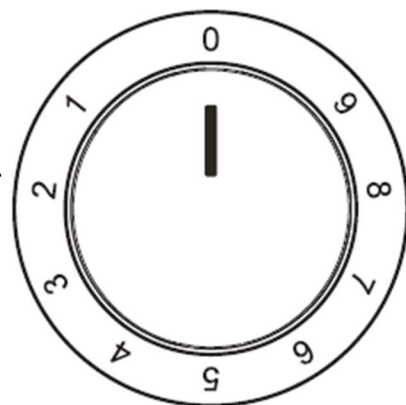
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

КОНФОРКИ РАБОЧЕГО СТОЛА

Температура нагрева электрических конфорок регулируется ступенчатыми переключателями. Для включения конфорки слегка нажмите на ручку переключателя и поверните из положения «0» (Выключено) на деление нужного Вам уровня нагрева. Загорится индикатор работы конфорки.

Обозначения на ручке соответствуют уровням нагрева. При выборе придерживайтесь следующих рекомендаций:

- 0** – Выключено. Можно использовать остаточное тепло после нагрева конфорки.
- 1-2** – Слабый нагрев при минимальной мощности.
- 3** – Для приготовления пищи при слабом нагреве.
- 4-5** – Для приготовления больших объемов пищи при низком нагреве.
- 6** – Режим для легкой обжарки
- 7-8** – Основной режим для жарки, варки, тепловой обработки продуктов.
- 9** – Максимальная мощность для наибольшей степени нагрева.



ВЫБОР ПОСУДЫ




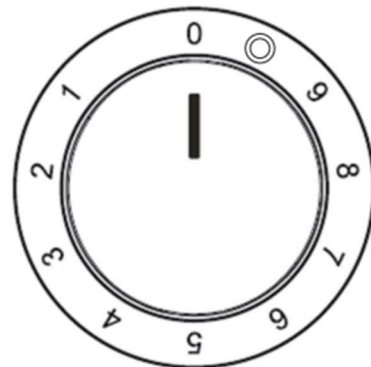
Внимание! Для правильной работы конфорок посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ЗОНА РАСШИРЕНИЯ

Для управления конфоркой с зоной расширения предусмотрена специальная ручка управления. При включении конфорки с зоной расширения сначала устанавливается уровень нагрева для внутренней зоны конфорки. Для включения внешней зоны конфорки (зоны расширения) установите ручку в положение . Внутренняя и внешняя зоны конфорки начнут работать одновременно. Уровень нагрева теперь можно установить для обеих зон.



При нагреве конфорки, когда температура рабочей поверхности превышает 65°C , на варочной панели включается индикатор, предупреждающий, что поверхность данной конфорки горячая.

После выключения нагрева поверхность конфорки 5-10 минут остаётся горячей и индикатор продолжает гореть, пока поверхность не остынет. Остаточное тепло конфорки можно использовать для приготовления пищи, например для разогрева еды или поддержания её в теплом состоянии без необходимости включения другой зоны нагрева.



Внимание! Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



Индикатор высокой температуры поверхности конфорок


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


ДУХОВОЙ ШКАФ


Диапазон рабочих температур духового шкафа составляет от 50° до 250°C.


Режимы работы духового шкафа и температура нагрева устанавливаются с помощью сенсорного дисплея.

При первом включении прибор войдёт в режим ожидания. Все изображения на дисплее будут подсвечены в течение 1 секунды, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится время 12:00.


Нажимая на кнопки — + установите значение времени, затем нажмите на  для подтверждения выбора. Если выбор не будет подтвержден в течение 5 секунд, прибор автоматически подтвердит время и выйдет из режима настройки.

Для вывода изделия из режима ожидания нажмите на кнопку  и удерживайте нажатой в течение 2 секунд.


Выберите нужный режим, при необходимости скорректируйте настройки температуры и времени приготовления, нажмите на кнопку , чтобы духовой шкаф начал работу.

Выбор функций и режимов работы духового шкафа осуществляется с помощью кнопки  и — +.

ПОДСВЕТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Подсветка внутренней камеры духового шкафа может быть включена или выключена нажатием на кнопку .

Подсветка будет включаться автоматически при выборе режима работы духового шкафа и отключаться через 1 минуту работы.

В состоянии паузы подсветка отключена. Её можно включить нажав на кнопку . При снятии прибора с паузы и продолжении работы, подсветка включится автоматически и выключится через 1 минуту.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Работает вентилятор для ускорения размораживания продуктов благодаря циркуляции воздуха. Рекомендуется поместить размораживаемый продукт в противень или поддон, чтобы вода не попала на внутреннюю поверхность духового шкафа.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работает только нижний ТЭН. Режим предназначен для также для длительного приготовления блюд, выпекания, подсушивания нижней части пирогов.



НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ (ТРАДИЦИОННЫЙ)

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для приготовления овощей, птицы, рыбы, сдобы, не сочной выпечки.



НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Работает нижний ТЭН и вентилятор. Циркуляция воздуха способствует более эффективному и быстрому прогреву блюд.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Работают два ТЭНа и вентилятор. За счет движения воздушных масс, нагрев блюд становится более интенсивным, заданная температура достигается за очень короткое время. Режим обеспечивает равномерную прожарку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ГРИЛЬ

Работает верхний ТЭН и инфракрасный гриль. Предназначен для обжаривания блюд сверху.



ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

В данном режиме вместе с верхним ТЭНом и инфракрасным грилем работает вентилятор, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере.

Обратите внимание, для режимов с грилем нельзя задать время окончания приготовления.

Рекомендации для режимов с грилем:

- Прогрейте гриль в течение 5 минут до загрузки продуктов в духовой шкаф.
- Размещайте продукты на 4-м или 5-м уровне направляющих.
- Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.



ФЕРМЕНТАЦИЯ

В данном режиме работают нагревательный элемент и вентилятор. Предназначен для поддержания теста в теплом состоянии на этапе расстойки.

Обратите внимание, для данного режима нельзя установить высокую температуру.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ПИЦЦА

Режим допускает установку температуры 200°, 220°, 250°С.

Предназначен для приготовления пиццы. В данном режиме вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в камере духового шкафа для равномерного прогрева нижней части пиццы без пережаривания верхней.

Рекомендации:

Пицца	Тесто	Аксессуары	Расположение на направляющих	t (°C)	Время приготовления
Замороженная (разогрев)	Тонкое тесто	Решетка	2 уровень	200	15-20 мин
	Толстое тесто	Решетка	2 уровень	200	20-25 мин
Домашняя	Тонкое тесто	Противень	2 уровень	200	10-15
	Тонкое тесто	Противень для пиццы	2 уровень	250	8-12
	Толстое тесто	Противень	2 уровень	200	15-20
	Толстое тесто	Противень для пиццы	2 уровень	200	15-20

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



СУШКА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

В данном режиме работают верхний и нижний нагревательный элементы и вентилятор. После включения функции на дисплее отобразится значение температуры для настройки пользователем. Рекомендуемая температура для данного режима от 60 до 100°C.

Рекомендации (являются приблизительными и могут быть изменены в зависимости от предпочтений пользователя).

Продукт	Способ приготовления	t (°C)	Время	Направл.
Капустный лист	Отваренный	70	1 час 30 мин	3
Фасоль	Отваренная	55	3 часа	3
Батат	Отпаренный	55	13 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Манго	--	70	8 часов, переверните через 4 часа	3
Банан	Смоченный в подсоленной воде	55	7 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Лимон	--	55	15 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Яблоко	Смоченное в подсоленной воде	55	8 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Постная свинина	--	55	7 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Куриная грудка	--	70	5 часов, переворачивайте каждый час	3
Креветки в панцире	Отваренные	70	6 часов, переворачивайте каждые 2 часа	3
Вяленая говядина	Отваренная и замаринованная	90	2 часа	3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

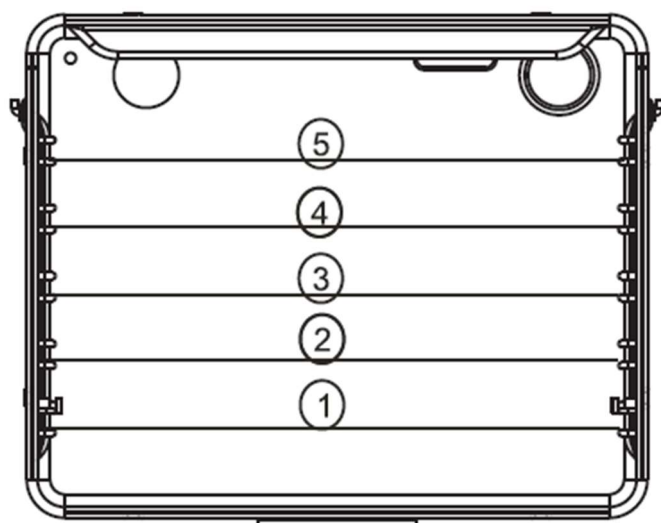


ОБЖАРКА НА ГРИЛЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

В данном режиме работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Предназначен для быстрой обжарки продуктов.

Рекомендации (являются приблизительными и могут быть изменены в зависимости от предпочтений пользователя).

Продукт	t (°C)	Время	Уровень направляющих
Куриные наггетсы	200	20-25 минут	3
Куриные крылья	200	18-23 минуты	3
Рыбное филе	180	23-27 минут	3
Картофель фри	200	17-20 минут	4
Луковые кольца	200	15-18 минут	4



Внутренняя камера духового шкафа оснащена 5-ти уровневыми направляющими для размещения противней и решеток.

Отсчет уровней направляющих ведется снизу вверх.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ









Будьте предельно внимательны при работе с грилем! Используйте защитные перчатки.

- Для включения гриля выберите соответствующий режим. Установите температуру и прогрейте духовой шкаф в течение 5 минут прежде чем поместить внутрь продукты.
- Приготовление с грилем должно происходить при закрытой дверце духового шкафа.
- Если вы готовите на решетке, смажьте решётку маслом перед тем как выкладывать продукты, в противном случае они могут пригореть к ней.
- При приготовлении на решетке, установите поддон для сбора жира уровнем ниже, чтобы задерживать капающий жир и мясной сок. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в поддон для сбора жира 1-2 стакана воды.
- Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать в духовой шкаф на второй уровень сверху.
- Переверните мясо по истечении половины установленного времени приготовления. Для тонких кусочков это достаточно сделать один раз, для больших кусков процедуру необходимо повторить несколько раз.
- Всегда используйте щипцы для барбекю, чтобы не протыкать мясо и избежать потери естественного мясного сока.
- **Обратите внимание**, что для режима «Гриль» температура внутри духового шкафа должна быть установлена на 250°C. Для режима «Гриль + конвекция» температура внутри духового шкафа должна установлена не выше 200°C.
- Очищайте гриль, духовку и аксессуары всякий раз после использования.




ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

После выбора режима работы духового шкафа, прежде чем запустить выбранный режим кнопкой , пользователь может изменить настройки температуры и задать время автоматического включения/отключения, нажав на кнопку .

Температура по умолчанию задается в зависимости от выбранного режима. После нажатия на кнопку , значение температуры на дисплее начнет мигать. Используйте кнопки  , чтобы установить новое значение, затем нажмите  для подтверждения.

Процесс задания времени продолжительности работы духового шкафа описан в разделе «Функции таймера».


Для изменения заданного времени работы и значения температуры в процессе работы прибора, необходимо активировать паузу, нажав на кнопку . В режиме паузы нажмите на кнопку , чтобы войти в режим изменения температуры и времени приготовления. После задания новых значений, возобновите работу прибора нажав на .


Изображение  на дисплее прибора показывает степень нагрева духового шкафа. Сегменты «термометра» будут заполняться по мере увеличения температуры. Когда будет достигнута заданная температура, все сегменты  будут подсвечены.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

1. Установка времени

Чтобы осуществить настройку времени, нажмите на  когда прибор находится вне рабочего режима. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать значение времени.

Нажимая на кнопки — + установите значение времени, затем нажмите на  для подтверждения выбора. Если выбор не будет подтвержден в течение 5 секунд, прибор автоматически подтвердит время и выйдет из режима настройки.

2. Установка таймера





Для установки времени таймера нажмите на . Используйте кнопки — + для настройки, затем нажмите на  для подтверждения.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал прекратится через 90 секунд.

Для отмены таймера после его установки, необходимо повторно войти в режим установки таймера и поставить значение на 00:00.

3. Настройка продолжительности работы духового шкафа |→|

Прежде чем осуществлять данную настройку выберите нужный вам режим работы духового шкафа и задайте температуру приготовления.





- Нажимайте на кнопку , пока на дисплее не отобразится пиктограмма |→|.
- Установите нужную продолжительность работы духового шкафа.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к другим настройкам или , чтобы запустить работу духового шкафа.
- По завершении всех настроек нажмите .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Духовой шкаф начнет работу. По истечении заданного времени он выключится автоматически и раздастся оповещающий звуковой сигнал.
- Чтобы выключить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты после срабатывания.

4. Задание времени автоматического включения и отключения духового шкафа →|










Прежде чем осуществлять данную настройку выберите нужный вам режим работы духового шкафа и задайте температуру приготовления.

- Нажимайте на кнопку , пока на дисплее не отобразится пиктограмма |→|. Установите нужную продолжительность работы духового шкафа.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к настройке времени отключения духового шкафа. На дисплее отобразится пиктограмма →|. Задайте время окончания приготовления. Для корректной работы данной функции должна быть предварительно осуществлена установка времени.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к другим настройкам или , чтобы запустить работу духового шкафа. На дисплее останутся пиктограммы |→| и →|.
- Прибор рассчитает время начала приготовления на основе введенных данных и начнет отсчет времени. По завершении отсчета, духовой шкаф автоматически начнет работу в выбранном режиме с установленной продолжительностью. По истечении заданного времени работы, духовой шкаф выключится автоматически, раздастся оповещающий звуковой сигнал.
- Чтобы выключить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты после срабатывания.






ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Блокировка панели управления (функция «Замок от детей») предназначена для предотвращения случайного вмешательства в работу плиты со стороны детей.

- Для включения блокировки нажмите на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. Все кнопки на панели управления, кроме  и  будут заблокированы. Включение и выключение данной функции относится только к панели управления духовым шкафом, не влияет на его рабочие режимы и не влияет на работу варочной поверхности.
- Для отключения блокировки нажмите на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. Обратите внимание, что включение и выключение прибора с помощью кнопки  не отключает «Замок от детей». После включения прибора, блокировку необходимо снять нажатием на кнопки  и  , и удержанием их нажатыми в течение 3 секунд.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

- В ходе работы духового шкафа нажмите одновременно на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд, чтобы включить функцию быстрого разогрева. Включатся нижний и верхний ТЭН, гриль и вентилятор, ускоряя достижение заданной рабочей температуры во внутренней камере. После достижения заданного значения температуры, духовой шкаф продолжит работу в изначально установленном режиме.
- При работе данной функции на дисплее будет мигать изображение термометра  .
- Для отмены данной функции нажмите на  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения при большой продолжительности работы. Время, через которое происходит автоматическое отключение зависит от значения рабочей температуры.

При использовании функции таймера «Настройка продолжительности работы духового шкафа», функция автоотключения учитывает настройки таймера и не отключает прибор пока не будет достигнуто заданное время работы прибора.

Температура (°C)	Продолжительность работы до автоматического отключения
35-120	24 часа
121-200	6 часов
201-250	4 часа

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПРИБОРА

При правильном уходе ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полноценно функционировать в течение длительного времени.



Внимание! Опасность поражения электрическим током!
Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.

Варочная поверхность

- При чистке стеклокерамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей.
- Ни в коем случае не применять агрессивных чистящих средств, песка для чистки или губки с абразивной поверхностью.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытирайте влажной тканью без использования чистящего средства.
- Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.
- Для чистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.

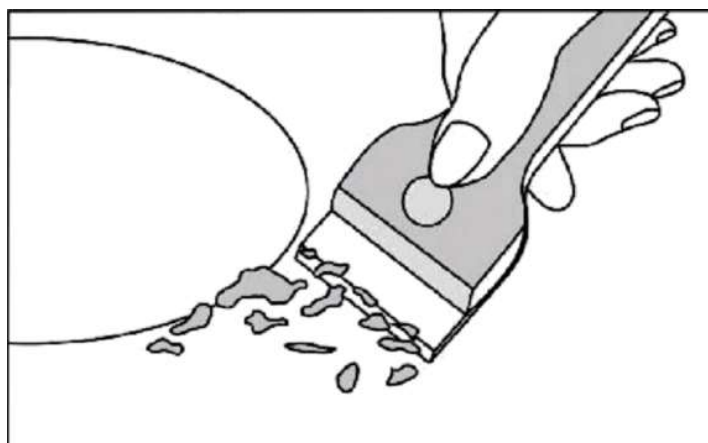


Внимание! Не приступайте к чистке прибора пока его стеклокерамическая поверхность не остыла, так как существует опасность ожога.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Использование скребка для очистки варочной поверхности

- С помощью скребка немедленно удаляйте с поверхности кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель.
- Затем очистите поверхность салфеткой и соответствующим средством, промойте водой и высушите чистой тканью.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать металлические губки или абразивные ткани.
- Избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как аэрозоли для духовки и пятновыводители.



Рабочая камера духового шкафа

- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений. Духовой шкаф рекомендуется чистить после каждого использования.
- Проводите очистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духового шкафа.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Камеру устройства следует чистить с использованием раствора мягких моющих средств в тёплой воде.
- Допускается использование подходящих запатентованных химических очистителей после предварительного ознакомления с рекомендациями производителя и проверки на небольшом участке камеры устройства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или губки с абразивной стороной для чистки внутренних поверхностей камеры.
- Не используйте паровые очистители для чистки внутренней камеры.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рабочая камера духового шкафа

Для глубокой очистки поверхности рабочей камеры духового шкафа:

- Извлеките все аксессуары из рабочей камеры.
- Налейте 250 мл воды (1 стакан) в глубокий противень и разместите его на первом уровне направляющих в рабочей камере.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите ручку выбора режимов работы духового шкафа в положение «Нижний нагрев», ручку выбора температуры на минимально допустимое значение в 50°C.
- С данными настройками прогрейте рабочую камеру в течение 30 минут и отключите нагрев.
- Откройте дверцу духового шкафа, подождите, пока рабочая камера остынет.
- Вытрите поверхности рабочей камеры тканью или губкой и затем вымойте, используя небольшое количество тёплой воды.
- Вытрите поверхности рабочей камеры насухо.

Соблюдайте инструкции производителя. Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических и абразивных составов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

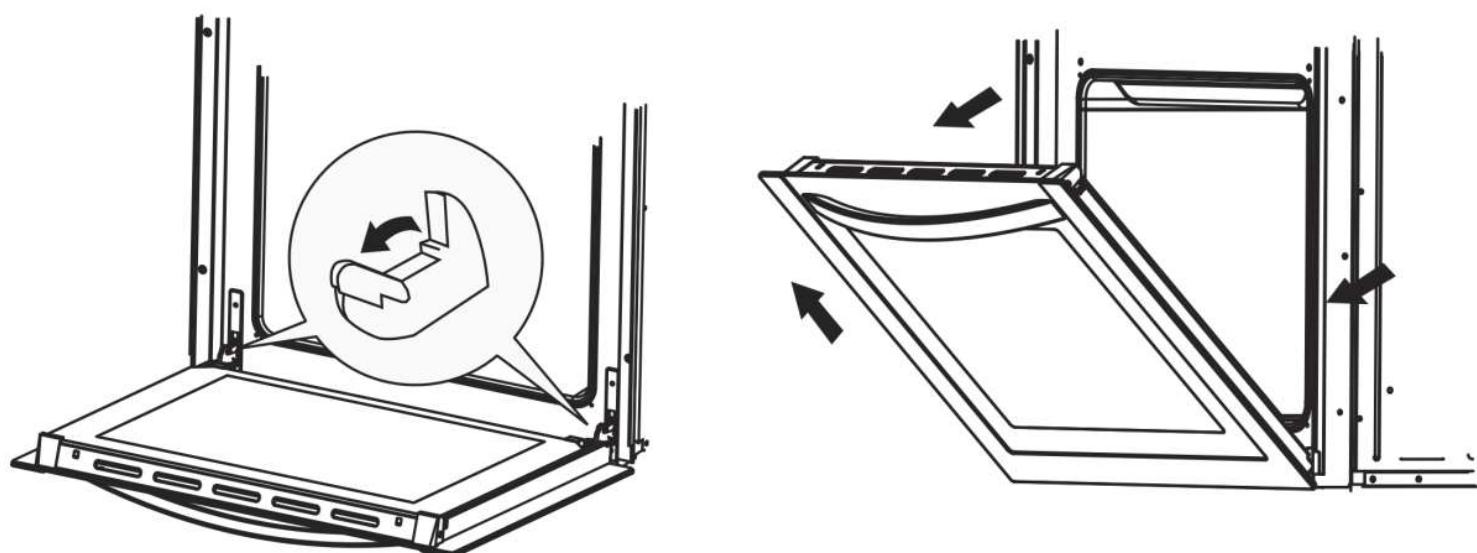
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для обеспечения лучшего доступа к рабочей камере во время чистки дверцу духового шкафа можно снять. Для этого:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа и откиньте съемные язычки до упора назад. Медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки уперлись в шарнирный узел на дверце.
- Приподнимите дверцу и извлеките ее из пазов духового шкафа.

Установка дверцы на место происходит в обратном порядке.

- Наклонив дверцу, вставьте её шарнирными петлями в пазы духового шкафа до упора.
- Убедитесь, что шарниры «сели» в отверстия правильно.
- Полностью откройте дверцу, установите язычки в первоначальное (горизонтальное) положение – до упора.
- После установки проверьте функциональность дверцы.

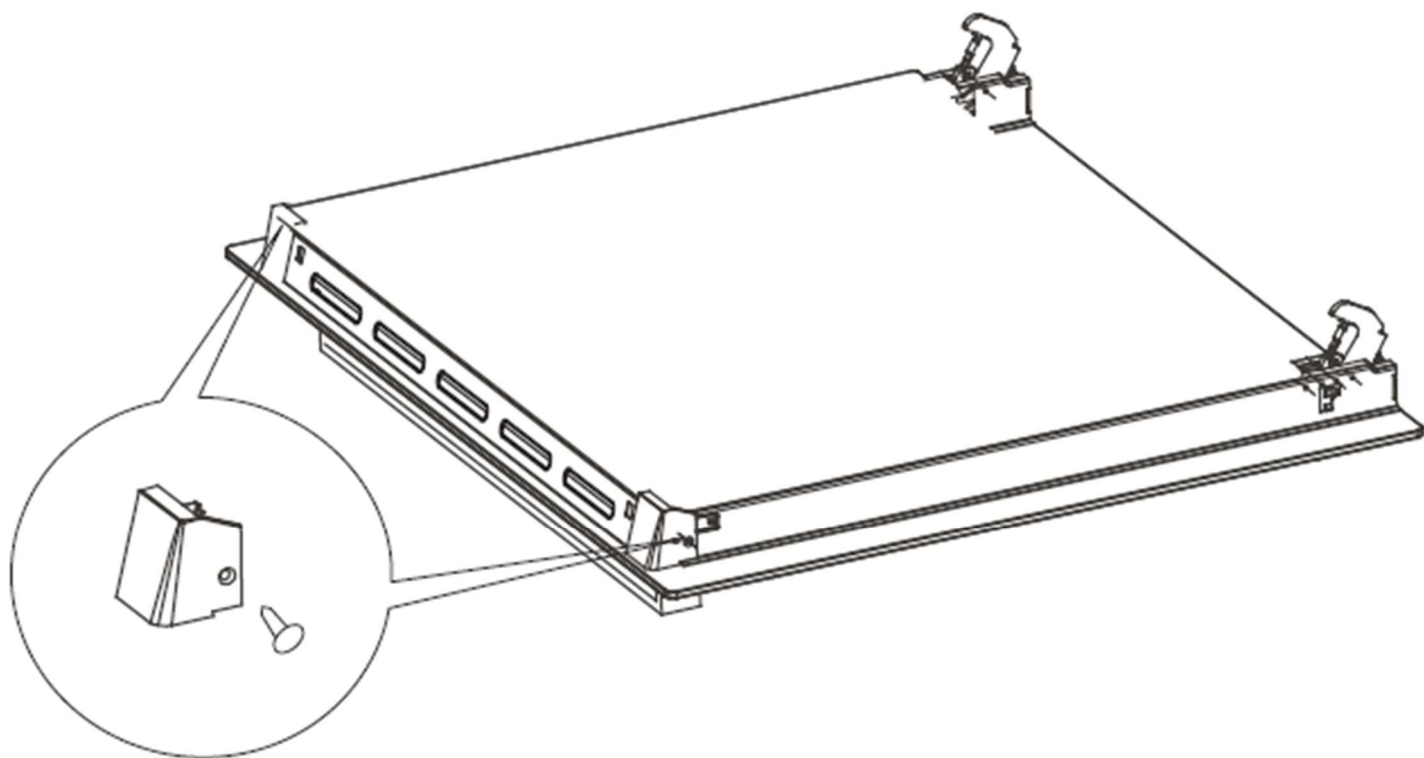


УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При необходимости, внутреннее стекло дверцы духового шкафа можно снять. Это необходимо осуществлять только при снятой дверце духового шкафа. Для извлечения стекла следуйте инструкциям ниже.

- Положите дверцу на ровную прочную горизонтальную поверхность, лицевой стороной вниз.
- Отвинтите крепление на пластиковых зажимах по углам в верхней части дверцы.
- Извлеките стекло из пазов на дверце.
- Проведите очистку стекла и дверцы при необходимости.
- После очистки установите стекло на место, завинтите крепления на зажимах.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении неисправности необходимо:

- Отключить все работающие части прибора.
- Отсоединить устройство от электрической сети.

Некоторые незначительные неисправности легко устранить самостоятельно при помощи нижеприведённой таблицы.

В случае, если неисправность не удаётся устранить, обратитесь в сервисный центр для проведения диагностики.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель в цепи подачи электропитания.	Проверьте работоспособность предохранителя или защитного устройства.
Не работают нагревательные элементы.	Не выбран режим нагрева. Не установлена температура приготовления.	Установите нужный режим нагрева с помощью ручки выбора режима. Задайте желаемую температуру с помощью ручки термостата.
На дисплее прибора мигает время «00:00».	Прибор был временно отключено от сети электропитания или произошел сбой в подаче электроэнергии.	Установите текущее время следуя указаниям в соответствующем разделе инструкции.
Не включается лампа подсветки.	Необходимо заменить лампу подсветки.	Обратитесь в сервисный центр.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь 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.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанных в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 7 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю газоэлектрическую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 016/2011 – «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе».

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

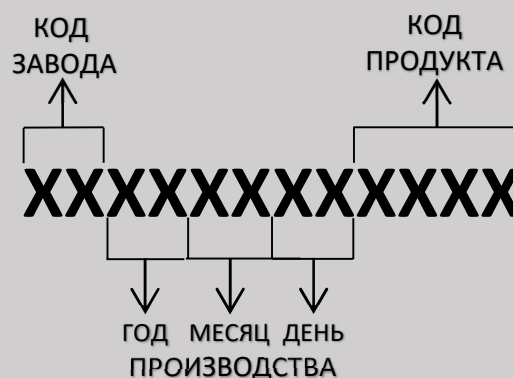
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Серийный номер указан на бирке, расположенной на корпусе изделия. Дата производства изделия указана в серийном номере.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Электрическая стеклокерамическая плита

Модель

MEC511CW09TD / MEC511CS09TD
MEC611CW09TD / MEC611CS09TD

Изготовитель

QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC APPLIANCES CO.LTD. / NO.12, KUNLUN MOUNTAIN ROAD. ECONOMIC AND TECHNOLOGICAL DEV. ZONE QINGDAO, CHINA, Китай

Уполномоченное изготовителем лицо - импортер на территории Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru; info@maunfeld.ru
Тел.+ 7 (495) 380-19-82

Импортер на территории Республики Беларусь

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»
РБ, Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий с/с, район д. Антонишки, д.92, корп.1, пом.4.
www.maunfeld.by, info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

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