



#### ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ МОДЕЛИ:
MEVCF5451W; MEVCF5451S;
MEVCF5451X; MEVCF6465W;
MEVCF6465X





## MAUNFELD

#### БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием

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

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте: www.maunfeld.ru

# СОДЕРЖАНИЕ

стр.3	_МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	МЕРЫ БЕЗОПАСНО
стр.11	_ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
стр.13	_ВЫБОР ПОСУДЫ	ПРИВОРА
стр.14		
стр.15	_ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	ИСПОЛЬЗОВ ПРИБОРА
стр.20	_ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИЧЕСКІ
стр.22	_ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ	ДАННЫЕ
стр.23	УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	
стр.24	УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ	
стр.25	-УСТАНОВКА ПРИБОРА	УСТАНОВКА ПРИБОРА
стр.28	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	ТЕХНИЧЕСК
стр.29	-СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	ОБСЛУЖИВ
стр.30	_ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	

ости

ВАНИЕ

ИЕ

(OE ВАНИЕ

### ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

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

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

После распаковки прибора убедитесь, что отсутствуют видимые повреждения. Если прибор был повреждён во время транспортировки, не используйте его, обратитесь к поставщику немедленно.

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведённую информацию, перед установкой, включением и использованием электрической плиты.

Мзготовитель не несёт ответственности за неправильную установку и использование. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

- ▶ Гарантия на данный прибор действительна только при его бытовом использовании. Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности.
- > Не допускаются игры детей с прибором.
- Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Этот прибор предназначен только для приготовления или подогрева пищевых продуктов и жидкостей. Не использовать для любых других целей.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Не позволяйте маленьким детям приближаться к духовке. Детям младше 8 лет разрешается использовать духовку только под постоянным присмотром взрослых.

- > Держите поверхность прибора в чистоте.
- ➤ Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после того, как он был выключен. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.
- ➤ Если сетевой кабель повреждён, его замену должен производить специалист сервисной службы или соответствующий квалифицированный специалист, чтобы избежать несчастных случаев.

Производитель не несет гражданской или уголовной ответственности за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и установке прибора.



#### Опасность поражения электрическим током.

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- > Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- ➤ Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели.

Если поверхность панели сломалась или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети во избежание возможного поражения электрическим током и обратитесь к квалифицированному специалисту.

#### ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- ➤ 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.



**ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

- > Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны при помощи панели управления.
- ▶ Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- ➤ Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- ▶ Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

- ➤ Запрещается проводить ремонтные работы или замену какихлибо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- ➤ Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- ➤ Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- ➤ Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.
- ➤ Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.
- ➤ Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.
- ➤ Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.

**ВНИМАНИЕ**! Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.

ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.

ВНИМАНИЕ Для предотвращения опрокидывания прибор нужно закрепить с помощью специального кронштейна.

**ВНИМАНИЕ!** Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

- ➤ Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль духовки.
- ▶ Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- ➤ Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней. Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!
- Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, оборудованной устройством автоматического отключения. Стационарная электропроводка должна быть выполнена в соответствии с правилами устройства электросетей.

- Во избежание потерь тепла, дверцу духовки следует открывать только при необходимости.
- > Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во
- **у** избежание потери тепла и предотвращения ожогов от выходящего горячего воздуха.
- ▶ Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.



#### ВНИМАНИЕ!

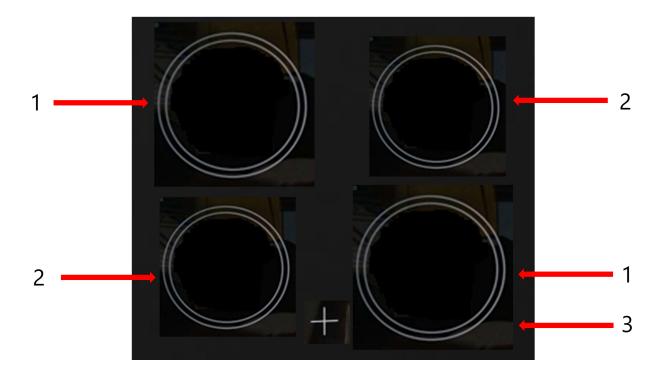
- ➤ Не загромождайте вентиляционные решетки поступления охлаждающего воздуха на приборе и в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.

## меры безопасности

- После окончания приготовления пищи отключите конфорки.
- > Внимательно следите за приготовлением пищи на масле или жире: эти продукты способны легко воспламеняться.
- Следите за тем, чтобы не обжечься во время и после использования варочной панели.
- ➤ Не допускайте соприкосновения кабелей стационарного или передвижного оборудования со стеклянной поверхностью варочной панели или горячей посудой.
- ➤ Не оставляйте на горячей поверхности металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- > Запрещается размещение на стеклянной поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров, поскольку в случае длительного воздействия или под влиянием остаточного тепла это может привести к сильному нагреву, расплавлению и даже возгоранию.
- ▶ Не накрывайте варочную панель тканью или защитным чехлом, поскольку это может привести к их сильному нагреванию и возгоранию.
- Кастрюли с шероховатым или поврежденным дном (неэмалированные чугунные кастрюли), песок и другие абразивные материалы могут привести к повреждению стеклокерамической поверхности.
- ➤ Не допускайте падения на стеклокерамическую поверхность предметов, даже небольших.
- Не ставьте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической панели.
- ➤ Не допускайте попадания на конфорки сахара и синтетических материалов, а также не оставляйте на них алюминиевые листы, поскольку это может привести к появлению трещин или другим повреждениям при охлаждении стеклокерамического покрытия.

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

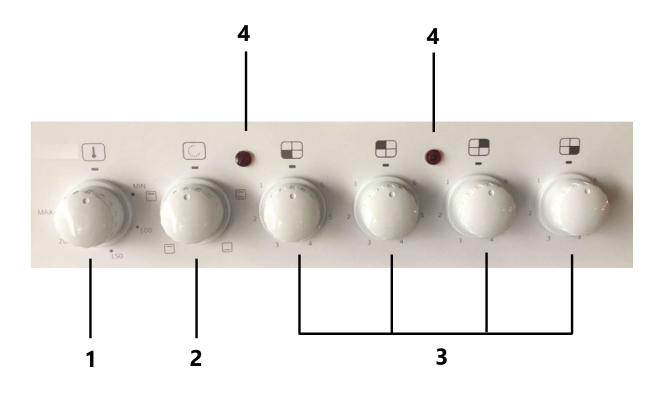
#### ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



- 1. Варочная зона Ø 180 мм
- 2. Варочная зона Ø 145 мм
- 3. Стеклокерамическая поверхность.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Поворотный переключатель выбора температуры духового шкафа.
- 2. Поворотный переключатель выбора режимов духового шкафа.
- 3. Поворотный переключатель мощности конфорок.
- 4. Индикация работы духового шкафа или варочной поверхности.

# выбор посуды ГЕП

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

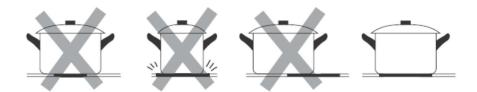
Стеклокерамическая варочная панель не требует подбора специальной посуды. Вы можете использовать посуду любого типа.



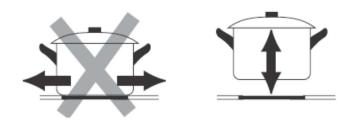
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Посуда для варки не должна быть меньше нагревательного поля.



Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



# информация III ЕЕЕ

#### РАСПАКОВКА



На время транспортировки кухонная плита защищена от повреждений при помощи упаковки. Все материалы, примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны

для возврата. Они обозначены соответствующим знаком.

Упаковочные материалы (полиэтиленовые мешки, куски липкой ленты, и пр.) следует держать подальше от детей

Данная модель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый изысканный вкус. Эта кухонная плита удобна и надежна в работе и позволяет вам с комфортом использовать ее на кухне.

Для вашего удобства кухонная плита оборудована выдвижным ящиком для хранения кухонной посуды и принадлежностей. Чтобы открыть выдвижной ящик, нужно просто потянуть его на себя.

использование прибора

#### СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Степень нагрева конфорок регулируется в диапазоне от 1 до 6. Для поддержания температуры конфорка периодически включается и выключается в зависимости от установленной мощности нагрева. Для предупреждения перегрева под стеклокерамикой установлен температурный ограничитель.

#### КОНФОРКИ «HI-LIGHT»

Конфорки «HI-LIGHT» отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

#### ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Каждая конфорка оборудована LED индикатором, который загорается, если конфорка горячая, и может светиться также после выключения конфорки. Каждой конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка горячая.

использование прибора

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Выньте все принадлежности и транспортную упаковку из прибора.
- Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Очищайте стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.
- Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Тщательно протрите поверхности влажной тканью и просушите.
- Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

При первом нагреве духовки или варочной поверхности появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Выньте из духовки все. Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

- 1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень.
- 2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль.
- 3. Включится индикаторная лампочка на панели управления, которая указывает на работу нагревателей.
- 4. Автоматически включится лампочка подсветки духового шкафа.
- 3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 5-10 минут.
- 4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
- 5. После достижения заданной температуры индикаторная лампочка на панели управления отключится.

#### важно!

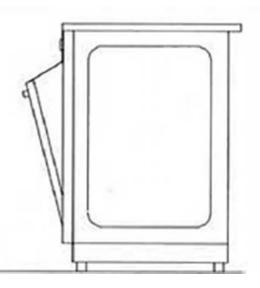
Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки.

#### ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Для приготовления мяса под грилем установите дверцу духовки частично открытой и вставьте ограничитель!

Ограничитель





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

#### ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА ДУХОВОГО ШКАФА

Режим работы духовки устанавливается переключателем режимов и переключателем температуры. Вращая переключатель вправо или влево выберите режим нагрева (см. таблицу режимов нагрева). Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

символ	ОПИСАНИЕ
	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
viiiiiiiiiiii	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ</b> Используется для блюд, требующих длительного и медленного пропекания - например, для приготовления блюд в горшочках.
	<b>ВЕРХНИЙ НАГРЕВ</b> Режим для подрумянивания.
ww	ГРИЛЬ Этот режим подходит для приготовления различных блюд: и для жарки мяса, и для выпекания бисквитов, и для запекания яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают натуральное приготовление, равномерное пропекание или прожаривание блюд с аппетитной хрустящей корочкой.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

#### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

Для установки температуры духовки вращайте ручку термостата вправо. Температура регулируется в диапазоне от 50° до 275°С. Для уменьшения температуры вращайте ручки в обратную сторону. При установке ручки в нулевое положение не надавливайте на нее сильно до упора, так как это может привести к поломке термостата.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло. Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Используйте эмалированные противни, которые хорошо проводят тепло.

#### ОСВЕЩЕНИЕ

При всех режимах работы освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

#### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и другие предметы.

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети! Открутите крышку и извлеките лампочку.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

#### РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

**S** – **S**ILVER – СЕРЕБРИСТЫЙ

**W** – WHITE – БЕЛЫЙ

**51/65** – ОБЪЁМ ДУХОВКИ

4 – КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК

5/6 – ШИРИНА МОДЕЛИ

**F** – FREESTANDING – ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ

### MEVCF5451W

**C** – COOKER – КУХОННАЯ ПЛИТА

**V- V**ITRUM CERAMICS – **КЕРАМИЧЕСКОЕ** СТЕКЛО

**E – E**LECTRIC - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**М–** ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	MEVCF5451W; MEVCF5451S; MEVCF5451X	MEVCF6465W; MEVCF6465X
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В 50-60 Гц	220-240 В 50-60 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (MAKC)	7665 Вт	7765Вт
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое	Механическое
МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ	Стеклокерамика	Стеклокерамика
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Электрическая	Электрическая
КОЛИЧЕСТВО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ	4 шт.	4 шт.
ДИАМЕТР КОНФОРОК	2 x Ø 145 мм	2 x Ø 145 мм
	2 x Ø 180 мм	2 x Ø 180 мм
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрическая	Электрическая
ОБЪЕМ ДУХОВОГО ШКАФА	51л	65л
ПОДСВЕТКА	Лампочка	Лампочка
ЦВЕТ	Белый, Серебристый	Белый
ВНЕШНИНЕ РАЗМЕРЫ (ШхГхВ)	500х600х850 мм	600х600х850 мм
HETTO (ELXIXO)	37,9 кг	39,78 кг

#### ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. выброшенного Для использования повторного выбрасывайте упаковочного материала, специально предусмотренные мусороприемники, зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какойлибо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



### ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
Наименование модели	MEVCF5451W; MEVCF5451S; MEVCF5451X	MEVCF6465W; MEVCF6465X
Класс энергопотребления	A	Α
Тип поверхности	Электрическая, стеклокерамика	Электрическая, стеклокерамика
Тип конфорок	Hi- Light быстрого нагрева	Hi- Light быстрого нагрева
Номинальная мощность конфорок	2 x 1200 Вт 2 x 1700 Вт	2 x 1200 Вт 2 x 1700 Вт
Потребление энергии EC <sub>cw</sub> *	1 x 133,0 B.ч/кг* 2 x 150,0 B.ч/кг* 1 x 137,0 B.ч/кг*	1 x 133,0 В.ч/кг* 2 x 150,0 В.ч/кг* 1 x 137,0 В.ч/кг*
Нагрев снизу в духовом шкафу	1150 Вт	1150 Вт
Нагрев сверху в духовом шкафу	700 Вт	800 Вт
Гриль	1500 Вт	1800 Вт
Лампочка	15 Вт	15 Вт

<sup>\*</sup> Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды

# УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.

Не приступайте к очистке варочной панели, если стеклокерамическая поверхность слишком горячая, так как существует опасность ожога.

При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.



#### ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой без чистящего средства.

Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.

Перед очисткой всегда необходимо убедиться, что поверхность остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.

Не используйте прочие абразивные чистящие средства и/или проволочную мочалку и т. п., так как они могут поцарапать поверхность варочной панели.

Специальные чистящие средства можно приобрести в магазинах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь.

# уход за духовым шкафом

Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

Внутренние стенки духовки очищайте влажной губкой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды. Для пригоревших и сильных загрязнений используйте чистящие средства для эмалей. После их использования тщательно смойте остатки чистящего средства.

Перед очисткой дайте духовке остыть.

Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить эмаль.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой, губкой и моющим средством. Для удаления сильных загрязнений используйте специальные средства

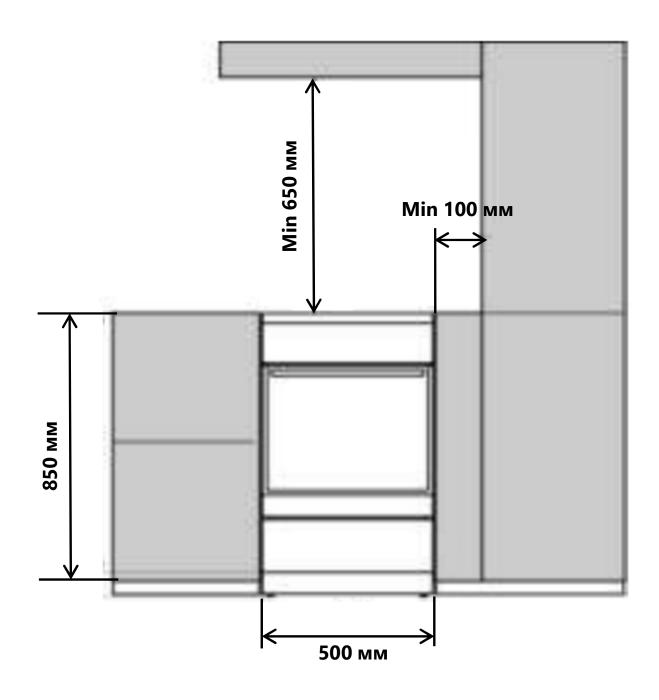
#### ПРИМЕР паровой очистки:

- 1. В противень налить 0,25 л воды (1 стакан) и поставить на первый снизу уровень духовки.
- 2. Закрыть дверцу духовки.
- 3. Ручку регулятора температуры установить в положение 50°С, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель», Нагревать камеру духовки около 30 минут.
- 4. Открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

### установка кухонной плиты

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90°С.

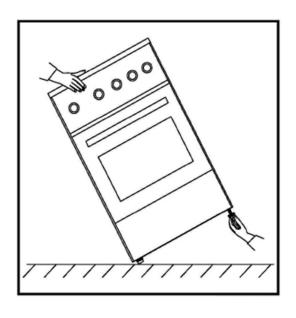


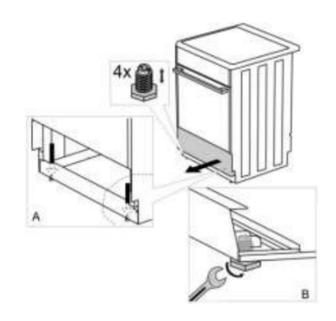
### установка кухонной плиты

#### РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

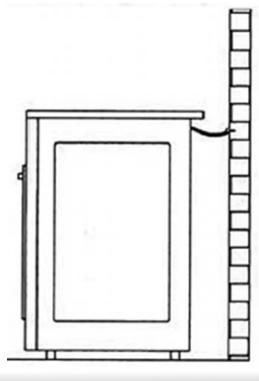
Высота плиты составляет 850 миллиметров.

1. Наклоните плиту.





- 2. Отрегулируйте винты по направлению стрелок.
- 3. Проверьте с помощью строительного уровня, установлена ли плита горизонтально.
- 4. Закрепите плиту от случайного опрокидывании.



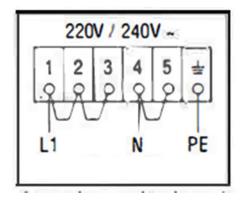
# установка кухонной плиты

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением, которые должен неукоснительно соблюдать действующие нормы и стандарты

Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения. Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению варочной поверхности.

- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Информация об электрических соединениях указана на наклейке, находящейся на корпусе устройства рядом с клеммной коробкой.



- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Воздушный шланг не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

#### Осторожно!

Данное оборудование должно подключаться только к сети электропитания с параметрами 230 В, 50/60 Гц. Обязательно следует подсоединять провод заземления. Подключение должно проводиться в соответствии с электрической схемой.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- 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 Ваш прибор параллельно полу (верхней частью к верху).

#### 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 поможете 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.

### СЕРВИСНОЕ 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. Срок эксплуатации изделия составляет 10 лет (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).
- 6. Гарантийный срок изделия указан в Гарантийной Карте, которая вложена с инструкцией по эксплуатации.

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

TP TC 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования». TP TC 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

### информация от производителя

Каждая кухонная плита MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Серийный номер указан на бирке, распложённой на задней стенке кухонной плиты. Дата производства изделия указана в

серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:

MA:XXXXXXXXXXX

ГОД ДАТА ПРОИЗВОДСТВА

Торговая марка	MAUNFELD
Тип продукции.	Электрическая кухонная плита
Модель.	MEVCF5451W; MEVCF5451S; MEVCF5451X; MEVCF6465W; MEVCF6465X
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" 220015, РБ, г. Минск, ул. Я. Мавра, д.47, пом.40 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 на внесение изменений в инструкции по эксплуатации.