



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВОЙ/ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ/ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
ПЛИТЫ (типы: MGC, MCC, MEC)

MGC50GEW01

MGC50ECGR02

MGC60GCW04

MGC50GEGR01

MGC50GEW02

MGC60ECW04

MGC50GEBR01

MGC50EEW02

MGC60ECW05

MGC50GEW01D

MGC50EEGR02

MGC60ECGR05

MGC50GEGR01D

MGC60GEW03

MEC50HPW06

MGC50GEBR01D

MGC60GEGR03

MCC60GEW07

MGC50GCW02

MGC60EEW03

MGC50ECW02

MGC60EEGR03



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. 4	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 7	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 8	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр. 9	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр.11	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр.12	ВНЕШНИЙ ВИД
стр.15	ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ
стр.16	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ
стр.17	НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА
стр.18	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
стр.19	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
стр.20	НАСТРОЙКА КОНФРОК РАБОЧЕГО СТОЛА
стр.22	НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА
стр.25	ДИСПЛЕЙ
стр.26	ФУНКЦИИ МОДЕЛЕЙ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ
стр.29	РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА
стр.30	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ
стр.30	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА
стр.31	ЧИСТКА ПРИБОРА
стр.32	СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.33	ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ
стр.34	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр.36	ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ
стр.37	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.38	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 защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию плиты запрещено.



Внимание! В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в помещении, оборудованном постоянной вентиляцией.

- 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 В, 50-60 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 камеры 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 духового шкафа не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора во время работы газовых горелок, 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. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.
- 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.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- 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 Вы не пользуетесь прибором длительное время, 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 возможностями, 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

D – СО ВСТРОЕННЫМ ЯЩИКОМ

01 – НОМЕР МОДЕЛИ

W – WHITE – БЕЛЫЙ

GR – GREY – СЕРЫЙ

BR – BROWN – КОРИЧНЕВЫЙ

E – СТАЛЬНАЯ РЕШЕТКА

C – ЧУГУННАЯ РЕШЕТКА

MGC50GEGR01D

G – ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

E – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

50/60 – ШИРИНА ПЛИТЫ

C – COOKER – КУХОННАЯ ПЛИТА

G – GAS – ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

E – ELECTRIC – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

C – COMBI – КОМБИНИРОВАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

M – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MGC50GCW02 MGC50GEW02	MGC60GEW03 MGC60GEGR03 MGC60GCW04	MGC60EEW03 MGC60EEGR03 MGC60ECW04	MGC60ECW05 MGC60ECGR05
НАПРЯЖЕНИЕ	220 В / ~50 Гц			
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Газовая			
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Газовый		Электрический	
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое			Электронное / механическое
ДИСПЛЕЙ	Нет			Есть
ГРИЛЬ	Газовый		Электрический	
ВЕРТЕЛ	Есть	Есть у моделей MGC60GCW04 и MGC60ECW04		Есть
ОБЪЁМ ДУХОВОГО ШКАФА	50 л	65 л		
ГАЗ-КОНТРОЛЬ РАБОЧЕГО СТОЛА	Есть	Есть у моделей MGC60GCW04 и MGC60ECW04		Есть
ГАЗ-КОНТРОЛЬ ДУХОВОГО ШКАФА	Есть		--	
ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА	Есть			
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×Г×В)	500x570x840 мм	600×600x850 мм		
ВЕС НЕТТО	27 кг	41 кг		40 кг

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MGC50GEW01/MGC50GEGR01 MGC50GEBR01/MGC50GEW01D MGC50GEGR01D/MGC50GEBR01D	MGC50ECW02 MGC50ECGR02 MGC50EEW02 MGC50EEGR02	MEC50HPW06	MCC60GEW07
НАПРЯЖЕНИЕ	- 220-240 В ~ 50 Гц			
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Газовая		Электрическая	Комбинированная
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Газовый	Электрический		
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое			
ГРИЛЬ	Нет	Электрический		
ВЕРТЕЛ	Нет	Есть		Нет
ОБЪЁМ ДУХОВОГО ШКАФА	50 л			65 л
ГАЗ-КОНТРОЛЬ РАБОЧЕГО СТОЛА	Нет	Есть	--	Нет
ГАЗ-КОНТРОЛЬ ДУХОВОГО ШКАФА	Есть	--		
ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА	Нет	Есть		
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×Г×В)	500×570×840 мм			680×635×915 мм
ВЕС НЕТТО	27 кг			42 кг

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

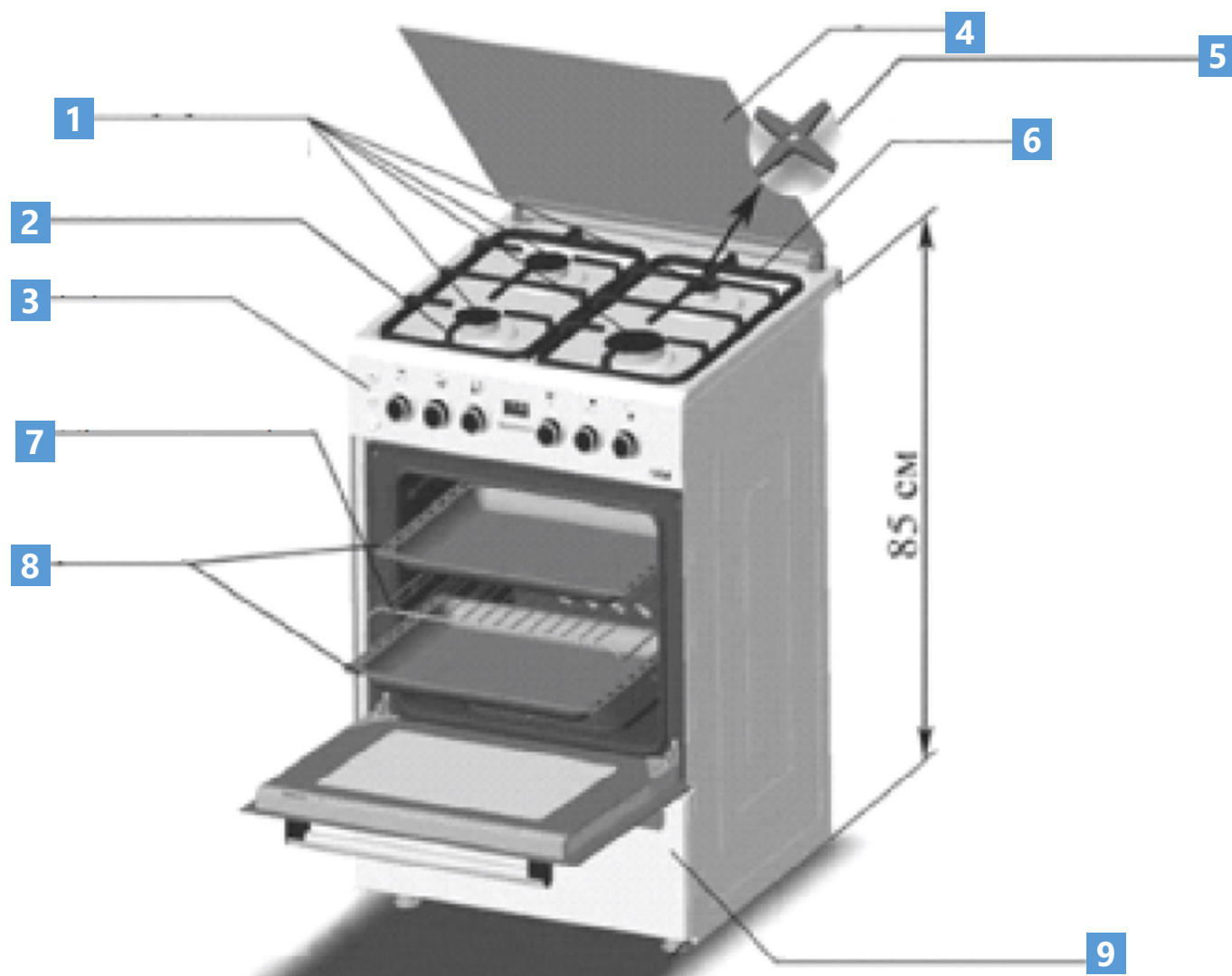
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ
Тип рабочей поверхности	Газовые конфорки / электрические конфорки*
Номинальная мощность конфорок:	
Конфорка газовая малая	1,0 кВт
Конфорка газовая средняя	2,0 кВт
Конфорка газовая большая	2,4 кВт
Конфорка электрическая малая (150 мм)	1,0 кВт
Конфорка электрическая большая (180 мм)	1,5 кВт
Номинальная мощность духового шкафа:	
Горелка духового шкафа нижняя	2,3 кВт
Горелка духового шкафа верхняя (гриль)	1,9 кВт
ТЭН духового шкафа нижний	1,1 кВт
ТЭН духового шкафа верхний (гриль)	1,3 кВт
Лампа подсветки духового шкафа	15 Вт
Мотор привода вертела	6 Вт

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТАЦИЯ*



1	Конфорки	6	Решетка рабочего стола
2	Рабочий стол	7	Решетка духового шкафа
3	Панель управления	8	Противень
4	Крышка рабочего стола	9	Ящик для хранения посуды
5	Подставка под кофеварку		

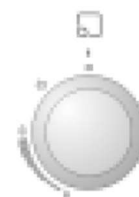
***Внешний вид и комплектация зависят от модели изделия.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ*

Ручка управления газовыми конфорками рабочего стола



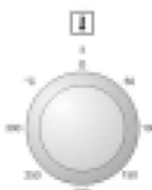
Ручка управления газовыми горелками духового шкафа



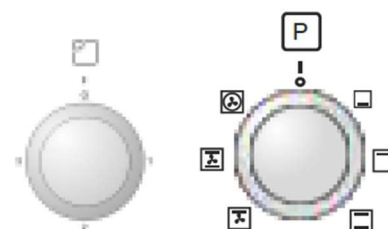
Ручка управления нижней горелкой духового шкафа



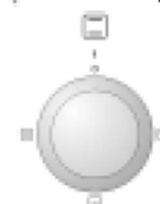
Ручка управления термостатом духового шкафа



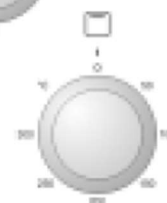
Ручка переключения мощности электрических конфорок



Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа



Ручка управления термостатом верхнего ТЭН






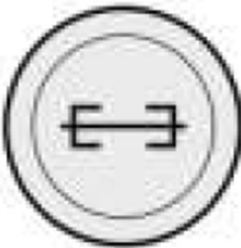




Ручка механического таймера



***Общие сведения. Вид панели управления зависит от модели изделия.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ*

 <p>Таймер дисплей</p>	 <p>Кнопка подсветки</p>	 <p>Кнопка электророзжига /подсветки</p>	 <p>Кнопка привода вертела</p>
 <p>Индикатор работы электроконфорок рабочего стола, работы ТЭНа духового шкафа.</p>	 <p>Положение выключено</p>	 <p>Максимальное пламя Малое пламя</p>	 <p>Положение конфорок на рабочем столе</p>

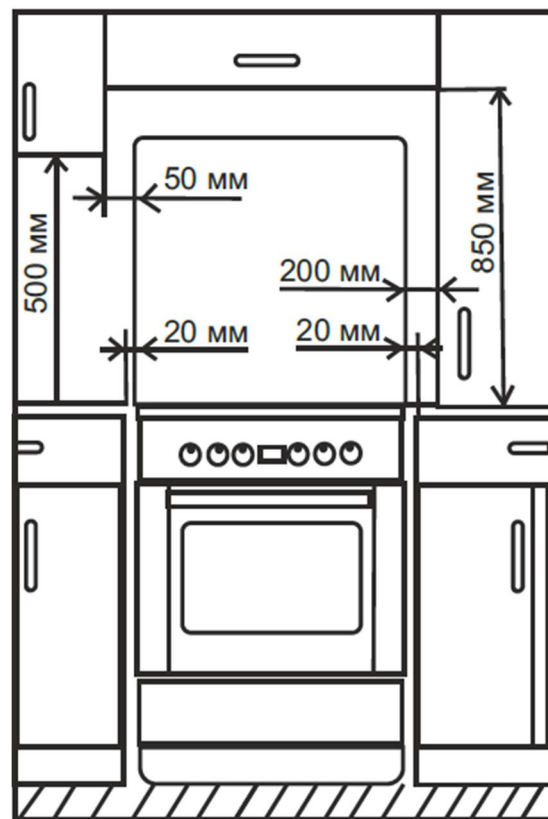
*Общие сведения. Вид панели управления зависит от модели изделия.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Примите к сведению следующие требования касающиеся безопасности при установке и эксплуатации изделия:

- Помещение должно быть оборудовано вентиляционной системой, эффективно отводящей продукты горения, с вентиляционной решёткой или вытяжкой, устанавливаемой в соответствии с инструкцией изготовителя.
- При интенсивном использовании устройства возможно потребуется открыть окно для улучшения вентиляции помещения.
- Помещение кухни должно быть сухим и хорошо проветриваемым. Эффективность системы вентиляции должна соответствовать предъявляемым к ней техническим требованиям.
- Приток внешнего воздуха в помещения должен обеспечивать полное сгорание газа, а его величина должна быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт мощности газовой горелки. Подача внешнего воздуха в помещение должна осуществляться через вентиляционный канал сечением не менее 100 см^2 , или опосредовано, через соседние помещения (кроме спален и пожароопасных помещений), оборудованные вентиляционными каналами с выводом наружу.
- Расстояние между рабочим столом кухонной плиты и вытяжкой должно составлять не менее 850 мм .



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ



Внимание! Газовое оборудование подключается исключительно представителем государственной газовой службы. О подключении газового оборудования должен быть составлен акт на официальном бланке в двух экземплярах, один из которых должен остаться у пользователя.

Подключение духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование. Если духовка подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности. На баллон с газом необходимо установить редуктор.



Внимание! Для безопасной и продолжительной работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в таблице типа используемых жиклёров.

Представитель газовой службы, осуществляющий подключение, должен:

- Иметь удостоверение установленного образца.
- Ознакомиться с данными о типе газа, на который рассчитан прибор, указанный на заводской табличке на его корпусе, и сравнить их с параметрами сети в месте установки.
- Оценить эффективность воздухообмена в помещении, плотность соединений газопровода, работоспособность функциональных элементов устанавливаемого устройства.
- Убедиться, что электропроводка в помещении имеет заземляющий провод.
- Передать пользователю подтверждающий документ о вводе газового прибора в эксплуатацию.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое напряжение в любой части трубопровода и оборудования. Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

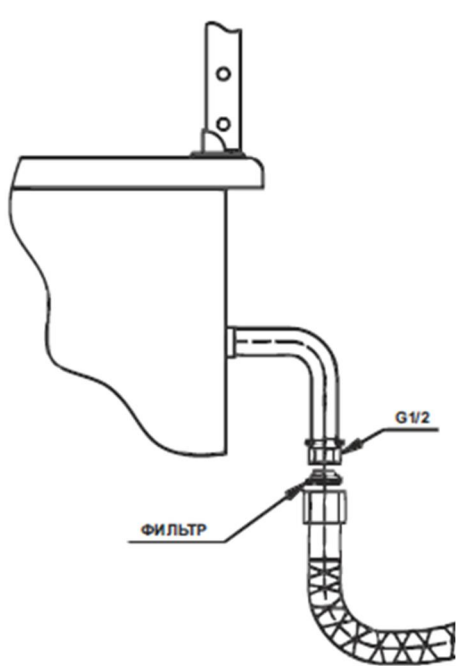
Подключение через гибкую стальную трубу

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

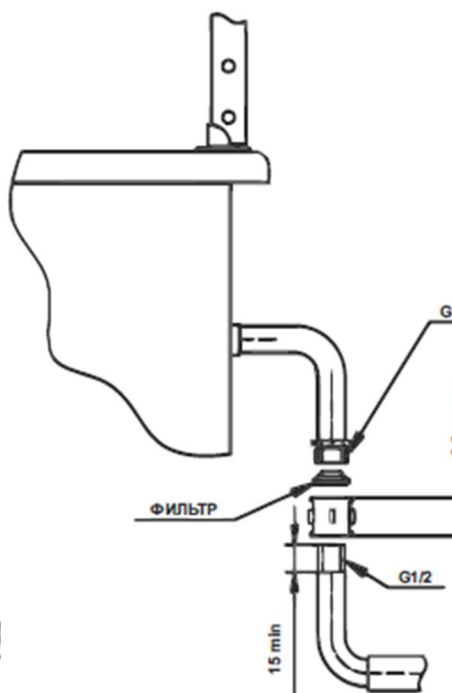
Подключение через гибкий шланг

Сертифицированный гибкий шланг подсоединяется к выводу газовой трубы. Шланг не должен касаться ни днища устройства, ни его задней или верхней панели.

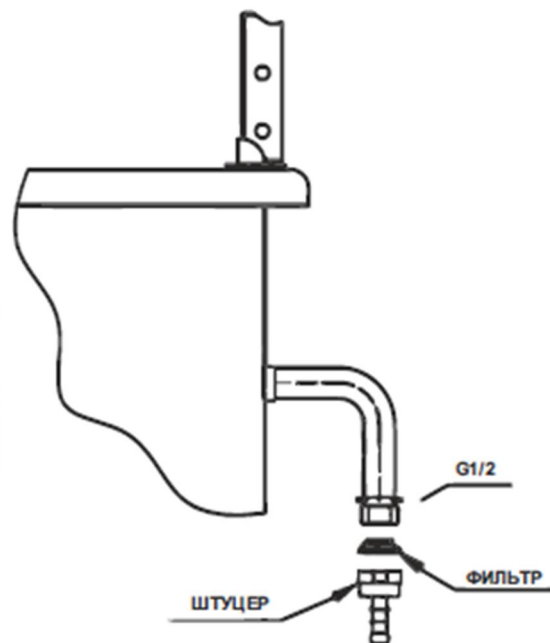
Внимание! После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек при помощи мыльного раствора. Никогда не используйте для этого открытый огонь.



Подсоединение
с помощью шланга



Подсоединение
к газовому стояку



Подсоединение
к баллону

УСТАНОВКА ПРИБОРА

НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Для перенастройки плиты на другой тип газа необходимо:

- заменить жиклёры горелки,
- настроить «экономичное» пламя.

Выполнение этой операции может осуществляться только квалифицированным специалистом газовой службы.

Для замены жиклёров и настройки обратитесь к специалисту.

Соответствие жиклеров типу газа	Сжиженный газ 30 mBar	Природный газ 20 mBar
Конфорки рабочего стола	Размеры жиклеров	
Дальняя правая малая, 1 кВт	55	75
Дальняя левая средняя, 2 кВт	65	92
Ближняя левая средняя, 2 кВт	65	92
Ближняя правая большая, 2,4 кВт	85	120
Горелки духового шкафа	Размеры жиклеров	
Верхняя (гриль), 1,9 кВт	65/68	95/93
Нижняя, 2,3 кВт	85/72	105/110

Переход с сжиженного газа на природный	Переход с природного газа на сжиженный
1. Замените жиклёр горелки на другой в соответствии с таблицей типа жиклёров.	1. Замените жиклёр горелки на другой в соответствии с таблицей типа жиклёров.
2. Слегка открутите регулировочный винт и настройте высоту пламени.	2. Полностью закрутите регулировочный винт и проверьте высоту пламени.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Внимание! Подключение к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.

Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии! Напряжение электрической сети пользователя должно быть проверено измерительным прибором!

- При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.
- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур с задней стороны устройства должен быть размещён так, чтобы не касаться задней стенки устройства, так как она сильно нагревается в процессе работы.
- Все виды ремонтных работ должны выполняться квалифицированным электриком. В случае неисправности прибора необходимо обратиться в сервисный центр.

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 духовку (см. описание 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 получаса прогреть электрические конфорки на минимальной мощности без установки посуды.
- Прогрейте пустой духовой шкаф при температуре 250°C в течение 1 часа. Дайте прибору остыть, удалите все загрязнения и тщательно промойте.

ТЕРМОСТАТ

Подача газа в горелку регулируется термостатом, что позволяет поддерживать в духовке постоянную температуру. Управление температурой обеспечивается термостатическим датчиком, установленным внутри духовки. Датчик должен всегда оставаться в своём корпусе и быть чистым, так как его неправильное положение или налёт могут отразиться на правильности регулировки температуры. Помимо этого, термостат оснащается предохранительным клапаном, который автоматически перекрывает подачу газа, когда пламя гаснет (функция газ-контроля).

ФУНКЦИЯ ГАЗ-КОНТРОЛЯ

Некоторые модели оснащены автоматической системой газ-контроля, которая перекрывает подачу газа к горелке, если пламя погасло. Эта система защищает духовку от утечки газа, когда пламя в горелке гаснет, например, в результате залива жидкостью. После прекращения подачи газа необходимо повторное разжигание горелки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

НАСТРОЙКА КОНФОРК РАБОЧЕГО СТОЛА

ДЛЯ ПЛИТ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Плиты без электророзжига.

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней огонь, нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «Максимальное пламя».

Плиты с электророзжигом, включающимся кнопкой.

При зажигании конфорок нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «Максимальное пламя», одновременно нажмите до упора кнопку электророзжига (между всеми разрядниками и конфорками будет проскакивать искра). Горелка, на которую подается газ, загорится.

Плиты с электророзжигом, включающимся ручками кранов.

При зажигании конфорок рабочего стола нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «Максимальное пламя» (между всеми разрядниками и конфорками будет проскакивать искра). Горелка, на которую подается газ, загорится.



Внимание! Запрещается нажимать кнопку электророзжига при снятых рассекателях пламени – это может привести к выходу системы электророзжига из строя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Для моделей имеющих систему безопасности «газ-контроль».

После розжигания газовой конфорки удерживайте ручку нажатой в течение 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Устройство электророзжига не должно быть активным более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите 1 минуту, затем повторите попытку.

ДЛЯ ПЛИТ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Температура нагрева электрических конфорок регулируется ступенчатыми переключателями. Для включения конфорки ручку переключателя из положения «О» (Выключено) установите на деление нужного Вам режима. Загорится индикатор работы конфорки. Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки.



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

НАСТРОЙКА ДУХОВОГО ШКАФА

ДЛЯ ДУХОВЫХ ШКАФОВ С ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

Для моделей не оснащенных электророзжигом.

Для розжига нижней горелки духового шкафа поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «Максимальное пламя».



Для розжига верхней горелки духового шкафа (гриля) поднесите зажженную спичку к верхней горелке, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки.

Для моделей оснащенных электророзжигом и устройством «газ-контроль».



Внимание! Розжиг горелок возможен только при открытой дверце духового шкафа.

Для розжига нижней горелки духового шкафа нажмите до упора и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «Максимальное пламя». После возгорания газа удерживайте ручку управления в нажатом состоянии в течение 10-15 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Отпустив ручку управления убедитесь, что пламя не погасло. Если пламя погасло, поверните ручку в положение «Выключено» и через 1 минуту повторите попытку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Температура в газовом духовом шкафу регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «Максимальное пламя» до положения «Малое пламя».



Важно! Запрещено устанавливать ручку управления газовыми горелками духового шкафа между положениями «Выключено» и «Максимальное пламя», так как пламя в этом положении ручки нестабильно и может погаснуть.

ДЛЯ ДУХОВЫХ ШКАФОВ С ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (ТЭН)

Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) без таймера.

Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру, ТЭН гриля начнет работать. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «Выключено».

Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) и механическим таймером.

Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру. Ручкой таймера выставьте необходимое время приготовления, ТЭН гриля начнет работать. По истечении заданного времени, нагрев отключится, прозвучит звуковой сигнал. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «Выключено».

Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН, без таймера.

Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру. Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов), ТЭН(ы) начнет(ут) работать. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимом работы в положение «Выключено».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН и механическим таймером.

Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру. Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов). Ручкой таймера выставьте необходимое время приготовления. ТЭН(ы) начнет(ут) работать. По истечении заданного времени, нагрев отключится, прозвучит звуковой сигнал. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимом работы духового шкафа в положение «Выключено».

ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения подсветки духового шкафа нажмите соответствующую кнопку на панели управления.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Для установки механического таймера необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «О» до обозначения требуемого времени. Таймер обеспечивает отсчет времени от 10 до 90 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ДИСПЛЕЙ*



- | | |
|---|--|
| 1. Кнопка настройки текущего времени | 10. Знак работы духовки |
| 2. Кнопка настройки таймера | 11. Знак ручного режима духового шкафа |
| 3. Кнопка «меню» - выбор функций | 12. Знак автоматического выключения ТЭН духового шкафа |
| 4. Кнопка(+) | 13. Знак автоматического включения ТЭН духового шкафа. |
| 5. Кнопка(-) | 14. Знак режима настройки температуры духового шкафа |
| 6. Кнопка блокировки | 15. Знак режима таймера |
| 7. Индикатор времени | 16. Знак режима блокировки |
| 8. Индикатор температуры духового шкафа | |
| 9. Знак автоматического режима | |


***Только для моделей с дисплеем.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


ФУНКЦИИ МОДЕЛЕЙ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Установка текущего времени



После включения в сеть или повторного включения после отсутствия электроэнергии на дисплее будет мигать индикатор времени 12:00, **AUTO**

Нажмите кнопку  для настройки текущего времени. С помощью кнопок «+», «-» установите время суток. Кратковременное нажатие кнопок изменяет значение на 1 минуту.

Настройка температуры духового шкафа (для дисплея с функцией термостата)

Нажмите кнопку выбора функций **M** три раза, на экране высветится знак , начнет мигать индикатор температуры духового шкафа **888°C**. Установите температуру с помощью кнопок «+», «-».

Установка ручного режима

После установки текущего времени, духовой шкаф автоматически настроен на ручной режим работы. На дисплее отображается текущее время и знаки ручного режима приготовления  .



Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления термостатом духового шкафа или с помощью кнопок на дисплее, в зависимости от модели.

Выберите программу приготовления с помощью ручки управления режимами работы духового шкафа. Духовой шкаф начнет работать. В этом режиме время работы духового шкафа определяет и контролирует пользователь. При отключении режима работы с помощью ручки на панели управления духовой шкаф отключается.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка режима таймера

Часы дисплея можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для установки временного интервала приготовления пищи в духовом шкафу и звукового оповещения. Таймер не влияет на работу духового шкафа, установленного на ручной режим. Он используется для напоминания о том, что в определенное время нужно проверить состояние блюда в духовом шкафу или на конфорках.


Нажмите кнопку настройки таймера . На дисплее начнет мигать соответствующий знак. С помощью кнопок «+», «-» установите время приготовления. Когда знак  перестанет мигать – функция активирована. По истечении заданного интервала времени включится звуковой сигнал. Длительность звукового сигнала составляет 2 минуты. Для отключения сигнала нажмите на любую кнопку на панели управления.

Установка времени приготовления

С помощью кнопки выбора функций  выберите режим   и  - автоматическое выключение. С помощью кнопок «+», «-» задайте время, в течение которого должно готовиться блюдо.

Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления. Выберите программу приготовления. Духовой шкаф начнет работать.


По истечении заданного интервала времени произойдет отключение электрических нагревательных элементов, раздастся звуковой сигнал. Установите регуляторы температуры и режимов работы духового шкафа в положение «0» (Выключено).

Для отмены данного режима до истечения заданного интервала времени, нажмите на кнопку , после чего таймер и духовой шкаф перейдут в ручной режим.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка времени задержки приготовления

Установив время приготовления (продолжительности приготовления), Вы можете установить время начала приготовления.

После установки времени окончания приготовления, как описано на предыдущей странице, нажмите еще раз на кнопку **M**. На дисплее отобразится знак автоматического включения ТЭН духового шкафа .

С помощью кнопок «+», «-» задайте время окончания приготовления.


Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления и выберите режим. Таймер духового шкафа рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовой шкаф включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры.


По истечении заданного интервала времени приготовления, прибор отключит электрические нагревательные элементы. Раздастся звуковой сигнал.

Установите регуляторы температуры и режимов работы духового шкафа в положение «0» (Выключено).

Для отмены данного режима до истечения заданного интервала времени, нажмите на кнопку **M**, после чего таймер и духовой шкаф перейдут в ручной режим.

Установка и снятие блокировки

Для активации режима блокировки нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий знак и прибор не перейдет в режим блокировки.

Для снятия блокировки нажмите и удерживайте кнопку . Индикатор на дисплее погаснет и панель управления будет разблокирована.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА



Режим нижний нагрев

Работает только нижний ТЭН. Предназначен для подсушивания донышка пирогов с влажной начинкой, а также для длительного выпекания.



Режим верхний нагрев (гриль)

Работает только верхний ТЭН. Предназначен в качестве основного режима приготовления, а также на заключительном этапе – для обжаривания блюд сверху.



Режим нижний + верхний нагрев

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для приготовления не сочной выпечки, сдобы, печенья, пирожных, бисквита, хлеба, приготовления овощей, птицы, рыбы и т.д.



Режим нижний + верхний нагрев + вентилятор

Работают два ТЭНа с применением вентилятора, установленного на задней стенке духового шкафа. За счет движения воздушных масс, нагрев блюд становится более интенсивным, заданная температура достигается за очень короткое время. Быстрота процесса позволяет сохранить внутреннюю сочность блюда. Режим обеспечивает равномерную прожарку. Приготовление занимает меньше времени (до 30%).



Режим верхний нагрев (гриль) + вентилятор

Нагрев верхнего ТЭН не такой интенсивный. Вентилятор распределяет тепло, способствуя прожарке блюд со всех сторон.



Режим кольцевой нагреватель + вентилятор

Работает нагреватель расположенный на задней стенке духового шкафа и вентилятор. Режим позволяет готовить не одно, а сразу несколько блюд, устанавливая их на нескольких уровнях во внутренней камере, при условии одинаковой температуры их приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ



Будьте предельно внимательны при работе с грилем! Используйте защитные перчатки и приборы для приготовления барбекю.

- 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 или на вертеле, 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.
- Очищайте гриль, духовку и аксессуары всякий раз после использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

- Для работы вертела установите рамку-носитель на третий уровень в пазы во внутренней камере духового шкафа.
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов.
- Установите штык вертела в гнездо привода (на задней стенке духового шкафа) до упора. Отсоедините рукоятку вертела.
- Продукты должны находиться точно под грилем.
- Установите противень для сбора жира и включите гриль.
- Включите привод вертела нажатием кнопки на панели управления.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Рекомендуется проводить чистку 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.

Рабочая камера духового шкафа

- Духовой шкаф рекомендуется чистить после каждого использования.
- 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.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических веществ и абразивных составов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

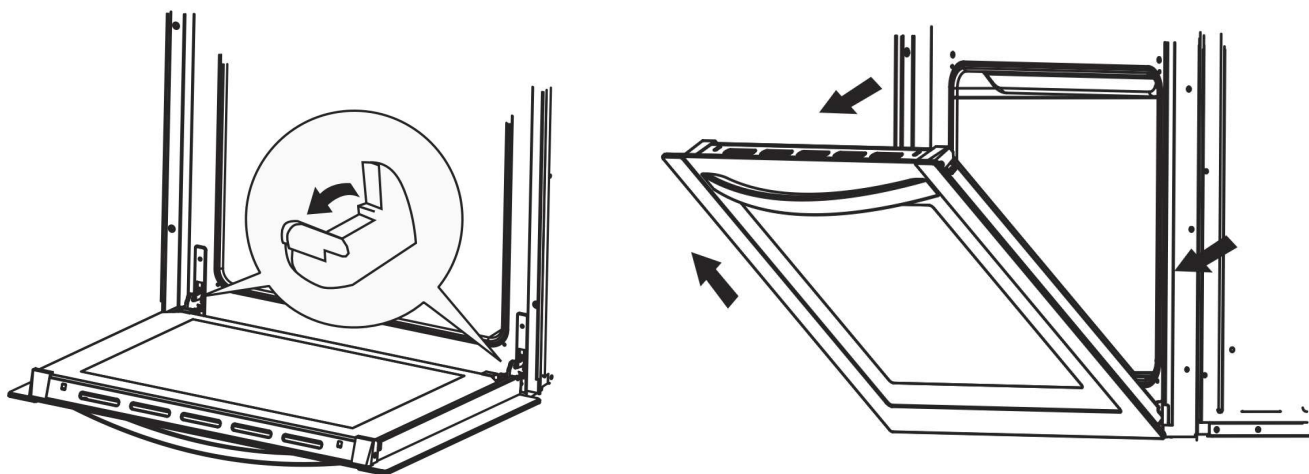
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для обеспечения лучшего доступа к рабочей камере во время чистки дверцу духовки 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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

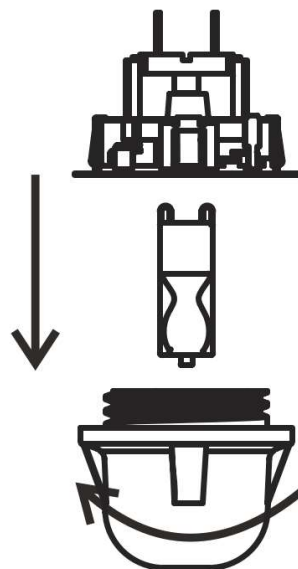
Перед началом любых работ, связанных с электрическими компонентами, необходимо отключить прибор от электрической сети.

Если духовой шкаф перед этим находился в работе, необходимо дать рабочей камере и нагревательным элементам остыть.

Обратите внимание, что замена лампы не является гарантийным случаем.

Замена лампы

- Открутите стеклянный плафон.
- Извлеките старую лампу и вкрутите аналогичную новую. Лампа должна выдерживать высокие температуры (300°C).
- Установите стеклянный плафон на место.



Внимание!

Не используйте отвёртку для снятия защитного колпачка, чтобы не повредить эмалевое покрытие духовки и патрон лампы.

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, поэтому перед обращением в сервисный центр внимательно с ней ознакомьтесь.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1. Не горит или слабо горит конфорка.	Малое давление в сети. Конфорка установлена с перекосом. Засорилось сопло.	Обратитесь в газовую службу. Переустановите конфорку Прочистите сопло тонкой проволокой или иголкой
2. Конфорка горит неровно, отрывами пламени.	Слишком большое давление в сети.	Обратитесь в газовую службу. С помощью ручки управления конфоркой уменьшите подачу газа до стабилизации горения.
3. При нагреве ручка крана заклинивает.	Выработалась смазка крана.	Обратитесь в сервисную службу для замены смазки в кране.
4. Не работает электрооборудование плиты.	Плита не подключена к сети. Шнур питания поврежден.	Подключите прибор к сети электропитания. Обратитесь в сервисную службу для замены шнура.
5. Не работает электророзжиг. Нет искры Есть искра, но газ не загорается.	Повреждена проводка. Сломан корпус разрядника. Разрядник сильно загрязнен. Слишком большое давление газа в сети.	Обратитесь в сервисную службу для замены разрядника. Очистите разрядник и просушите. Зажгите конфорку при меньшем уровне подачи газа.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Не вращается вертел.	Привод вертела остановился в промежуточной точке.	При включении вертела поверните его в любую сторону.
Не горит лампа подсветки духового шкафа.	Перегорела лампа.	Осуществите замену лампы.
Появление дыма при жарке.	Слишком высокая температура жарки. Неисправность термостата.	Необходимо понизить температуру нагрева. Обратитесь в сервисную службу для замены термостата.
Сильное загрязнение духового шкафа во время жарки.	Слишком высокая температура жарки. Решётка для жарки и поддон для сбора жира установлены неправильно.	Необходимо понизить температуру нагрева. Установите решётку над поддоном для жира в соответствующие направляющие.

В случае невозможности устранить неисправность самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.

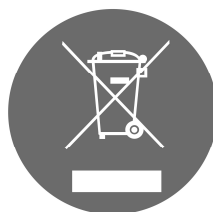
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Плита

Модель

MGC50GEW01	MGC50GCW02	MGC60EEW03
MGC50GEGR01	MGC50ECW02	MGC60EEGR03
MGC50GEBR01	MGC50ECGR02	MGC60ECW04
MGC50GEW01D	MGC50GEW02	MGC60GCW04
MGC50GEGR01D	MGC50EEW02	MGC60ECW05
MGC50GEBR01D	MGC50EEGR02	MGC60ECGR05
	MGC60GEW03	MGC60HPW06
	MGC60GEGR03	MGC60GEW07

Изготовитель

ООО «NEXT GENERATION PRODUCT»
Адрес: Республика Узбекистан, 100105,
город Ташкент, Мирабадский район,
улица Янги Замон, дом 86

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 (800) 700-91-37

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.