



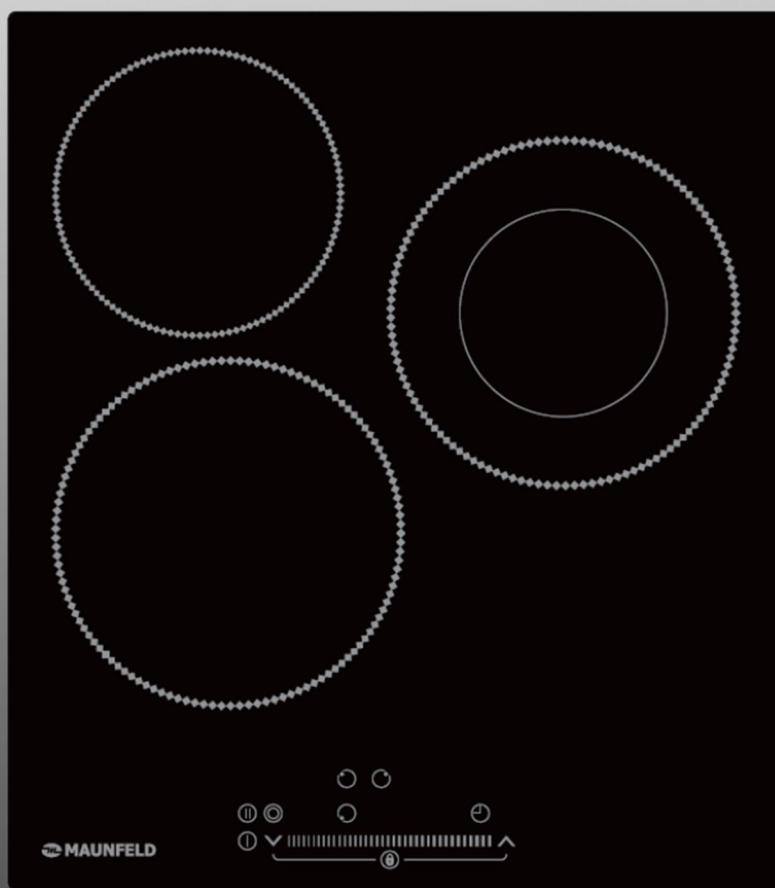
# MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ  
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, тип: EVSE  
EVSE453SDPBK



ver.01

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

## **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](http://www.maunfeld.ru)**

# СОДЕРЖАНИЕ

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| стр.3  | ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ       |
| стр.6  | СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ |
| стр.8  | ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ            |
| стр.9  | ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ   |
| стр.10 | ВНЕШНИЙ ВИД                   |
| стр.11 | ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ             |
| стр.12 | УСТАНОВКА ПРИБОРА             |
| стр.18 | ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ     |
| стр.22 | ВЫБОР ПОСУДЫ                  |
| стр.23 | ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ   |
| стр.24 | ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ         |
| стр.30 | ЧИСТКА ПРИБОРА                |
| стр.32 | УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ     |
| стр.35 | ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ  |
| стр.36 | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ        |
| стр.37 | 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 разработан исключительно для использования в быту (для приготовления еды и напитков) и не предназначен для коммерческого использования.
- Эта варочная панель является встраиваемым прибором и не может использоваться как отдельностоящее устройство.
- Любое вмешательство в конструкцию варочной панели запрещено.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~, 50 Гц).
- Варочная панель должна быть подключена к исправной системе заземления.
- Внесение изменений в систему домашней электропроводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите, чтобы сетевой кабель не был перекручен или пережат. Не допускайте его натяжения.
- 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.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электрической сети.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Не допускайте соприкосновения сетевых шнуров других устройств со стеклянной поверхностью варочной панели или с горячей посудой.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- Запрещается ремонтировать или производить замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.



**Внимание!** Если поверхность устройства треснула или имеет иные повреждения, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр.

- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо. Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после выключения. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Внимательно следите за приготовлением пищи на масле или жире, поскольку эти продукты способны легко воспламеняться.
- Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.
- Не допускайте контакта тела, одежды и иных предметов, кроме посуды подходящего типа, со стеклом до остывания поверхности.
- Не кладите и не допускайте падения тяжёлых, даже небольших предметов на варочную поверхность.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не вставайте на варочную панель.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и само устройство, как это рекомендуется в настоящем руководстве.
- Не используйте посуду с неровными краями, с шероховатым или повреждённым дном (неэмалированные чугунные сковороды) и не передвигайте посуду по рабочей поверхности, так как это может привести к её повреждению и появлению царапин.
- Не нагревайте пустую посуду.
- Не ставьте горячую посуду на панель управления.



**Внимание!** Опасность возгорания!

Запрещается тушить огонь водой! Необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.

- Для стеклокерамических плит не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым дном, так как алюминий может оставить трудноудаляемые следы на стеклокерамике.
- Запрещается размещение на стеклокерамической 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 допускайте ударов посудой о край стеклокерамической панели.
- Всегда держите поверхность прибора в чистоте.
- 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 стеклокерамической поверхности.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать рабочую поверхность. Чистку прибора необходимо выполнять влажной тканью.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)



**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!

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не 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 не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



**Внимание!** В процессе работы внешние панели прибора, а также стоящая на нём посуда могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

**ВК** – BLACK – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

**Р** – ТИП ДИЗАЙНА

**D** – DOUBLE – ДВОЙНАЯ  
ЗОНА РАСШИРЕНИЯ

**S** – СЛАЙДЕР

**З** – ЗОНЫ НАГРЕВА

# EVCE453SDPBK

**45** – ШИРИНА МОДЕЛИ (см)

**E** – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**VC** – VITRUM CERAMICS – СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ

**E** – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ                       | EVCE453SDPBK                         |
|------------------------------|--------------------------------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ                   | 220-240 В~, 50 Гц                    |
| ТИП ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ          | Электрическая                        |
| МАТЕРИАЛ ПОВЕРХНОСТИ         | Стеклокерамика                       |
| ТИП УСТАНОВКИ                | Встраиваемая                         |
| УПРАВЛЕНИЕ                   | Сенсорное слайдерное                 |
| ТИП НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ | 3 конфорки Hi-Light быстрого нагрева |
| ТАЙМЕР                       | Цифровой                             |
| ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА  | Есть                                 |
| АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ    | Есть                                 |
| РАЗМЕРЫ ПАНЕЛИ (Ш×В×Г)       | 450×520×55 мм                        |
| РАЗМЕРЫ ВСТРАИВАНИЯ          | 425×495 мм                           |
| ВЕС НЕТТО                    | 6,0 кг                               |

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

| МОДЕЛЬ       | ПОТРЕБЛЯЕМАЯ<br>МОЩНОСТЬ<br>(МАКС.) | СОСТАВ<br>НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ<br>ЭЛЕМЕНТОВ   |
|--------------|-------------------------------------|---|
| EVCE453SDPBK | 5000 Вт                             | 1 × Ø150 мм – мощность до 1200 Вт;<br>1 × Ø185 мм – мощность до 1800 Вт;<br>1 × Ø120/185 мм – мощность до 1000/2000 Вт. |

## ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

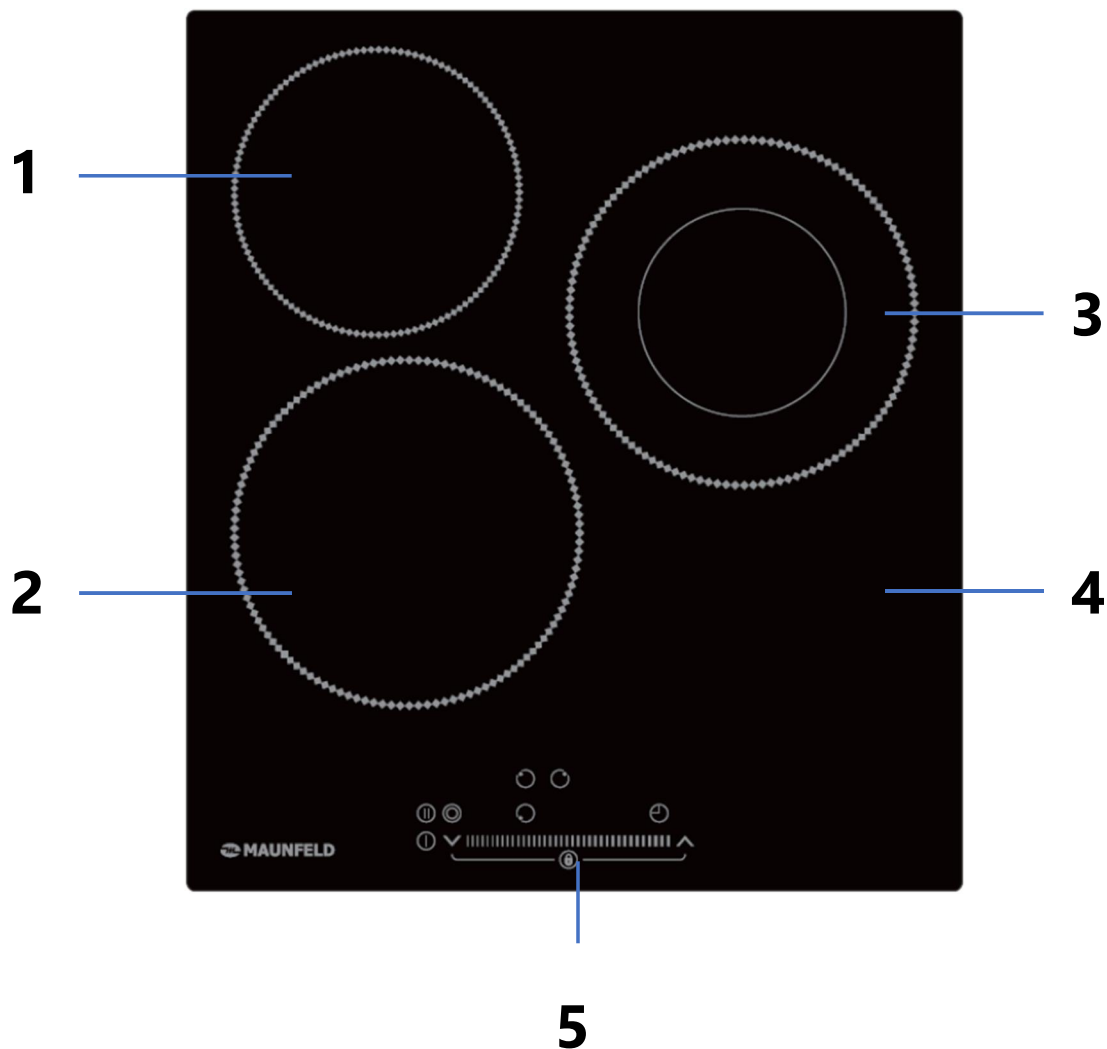
После установки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для переработки упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт).

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



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

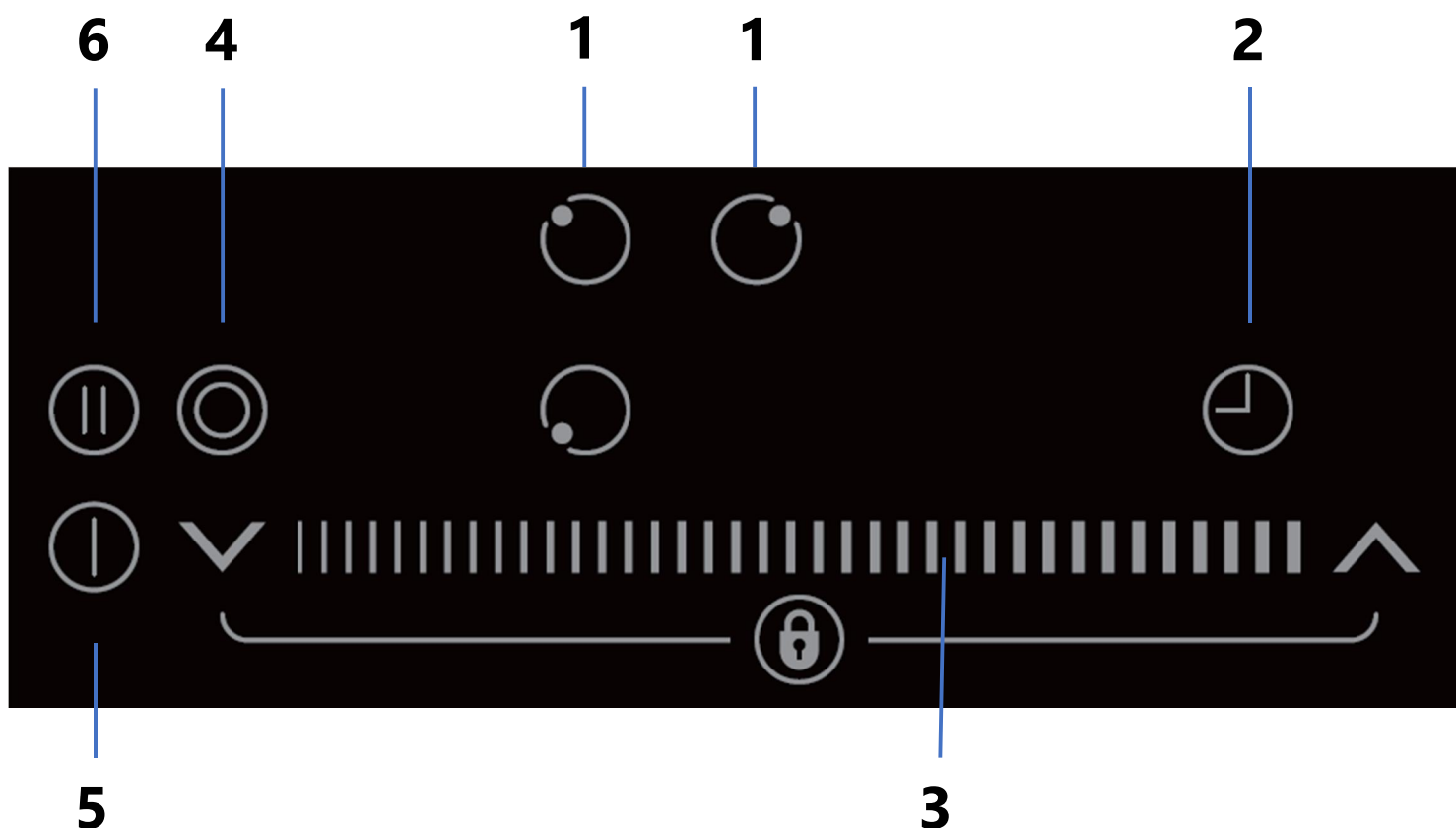
## ВНЕШНИЙ ВИД



1. Варочная зона  $\varnothing$  150 мм – мощность до 1200 Вт;
2. Варочная зона  $\varnothing$  185 мм – мощность до 1800 Вт;
3. Варочная зона  $\varnothing$  120/185 мм (двойная) – мощность до 1000/2000 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность;
5. Панель управления.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор варочной зоны;
2. Активация таймера.
3. Регулировка мощности или настройка времени таймера.
4. Активация зоны расширения
5. Включение/выключение прибора
6. Функция STOP&GO («пауза»)

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## РАСПАКОВКА

На время транспортировки изделие защищено от повреждений при помощи упаковки.

Все материалы, применённые для упаковки, не опасны для окружающей среды и полностью пригодны для переработки. Они обозначены соответствующим знаком.



## ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте прибор при их обнаружении.
- Чтобы эксплуатация прибора была безопасной, он должен быть установлен специалистом надлежащей квалификации в соответствии с действующими нормами безопасности.
- Для нормальной работы варочной панели размеры ниши, куда она будет монтироваться, должны быть правильно определены, а материал ниши должен быть устойчив к высоким температурам.
- Стенки мебели, в которую встраивается варочная панель, должны быть жароустойчивы, в особенности, если боковые стенки сделаны из древесно-плитного материала с покрытием, которое должно быть устойчиво к температуре до 100°C. Пластик или клеевая основа, не стойкие к такой температуре, могут деформироваться или отслоиться.
- Поверхность стен, окружающих варочную панель, должна иметь термостойкое и легко очищаемое покрытие, например, керамическую плитку.



**Внимание!** Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна иметь охлаждающий вентилятор.

- В целях безопасности следует предотвратить прямой контакт варочной панели с электрическими деталями.
- Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОНТАЖУ



**Внимание!** Установка прибора должны выполняться специалистом необходимой квалификации.

- Перед установкой варочной панели подготовьте место для установки, организуйте электропроводку. Установленный прибор должен быть надлежащим образом заземлён.
- В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль, должна быть исключена возможность касания его электрических частей.
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Безопасное расстояние между конфорками и шкафом над конфорками должно составлять **не менее 650 мм**.
- В кухонном гарнитуре, куда встраивается варочная панель, рекомендуется оставить снизу свободное пространство высотой не менее 20 мм.
- Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия в столешнице.
- Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели.
- Вырежьте нишу в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме.
- Торцы выреза следует соответствующим образом герметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их невозможно было снять без помощи специального инструмента.
- Должен быть установлен изолирующий выключатель соответствующего типа, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроенный в стационарную проводку в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Изолирующий выключатель должен обеспечивать воздушный зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или на всех фазных проводниках).

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

---

- Такой выключатель должен быть легко доступен в любое время во время эксплуатации прибора.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Сетевой шнур не должен быть доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Сетевой шнур не должен быть согнут или пережат.
- Необходимо регулярно выполнять проверку сетевого шнура и заменять на аналогичный при необходимости.
- К основанию варочной панели должен быть обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный барьер.
- Убедитесь, что варочная панель с керамической поверхностью хорошо вентилируется, а впускное и выпускное вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Перед включением прибора удалите с него все упаковочные материалы и защитную плёнку.

---

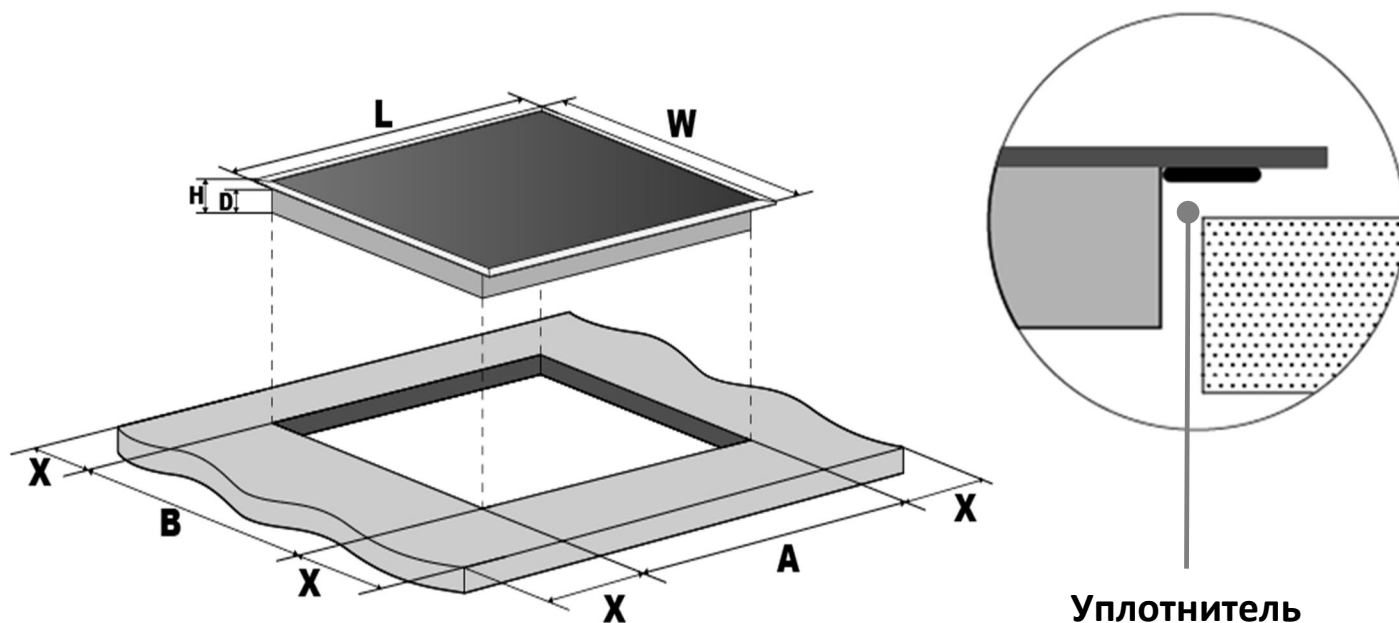
**Безопасная эксплуатация прибора возможна только при соблюдении настоящей инструкции по установке!**

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## Предупреждение!

1. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, так как повышенная влажность может повредить электронику варочной панели.
2. Стеклокерамическая варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы был обеспечен достаточный теплоотвод для обеспечения её безотказной работы.
3. Поверхность стены и область над поверхностью варочной поверхности, подвергающаяся нагреву, должны выдерживать повышенную температуру.

РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ (указаны в миллиметрах)



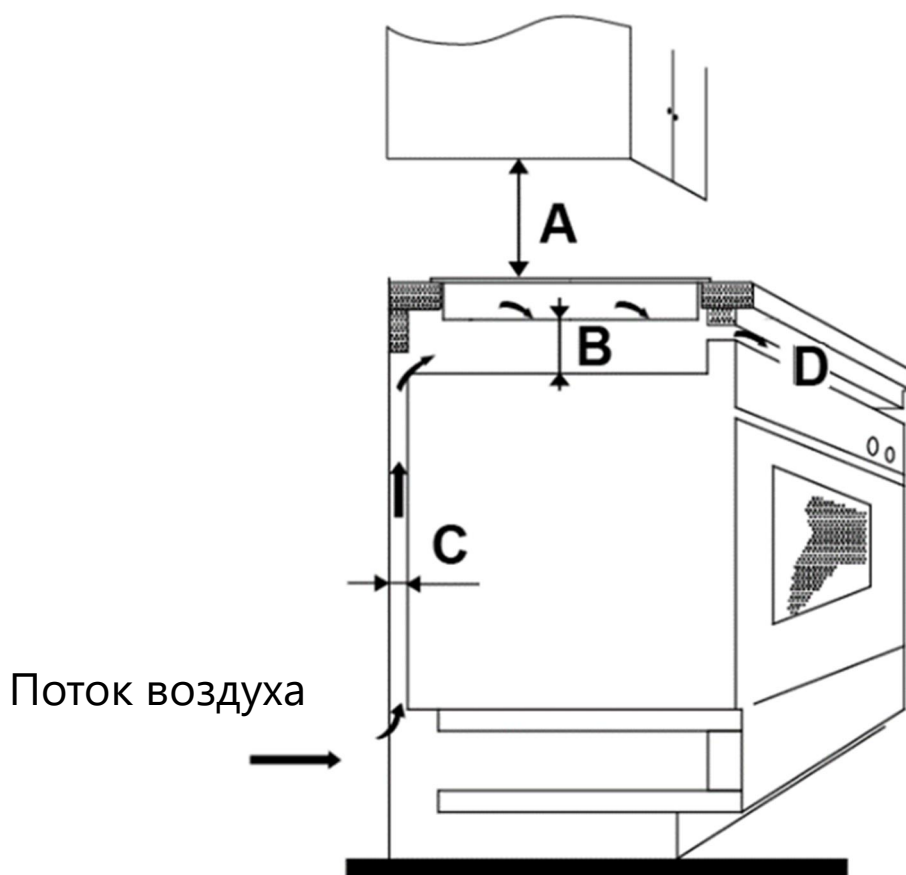
| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм) |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 450    | 510    | 44     | 40     | 425    | 495    | ≥50    |



# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ

Для правильной и безопасной эксплуатации варочной панели, при установке необходимо обеспечить вентиляционные зазоры. Следуйте приведенным ниже рекомендациям.



| A      | B                  | C                  | D                            |
|--------|--------------------|--------------------|------------------------------|
| 650 мм | 50 мм<br>(минимум) | 20 мм<br>(минимум) | Вентиляционный зазор<br>5 мм |

При размещении встраиваемого духового шкафа под варочной панелью, электрическое подключение обоих приборов должно выполняться отдельно, в целях безопасности, а также для обеспечения отдельного доступа к приборам для их сервисного обслуживания и ремонта.

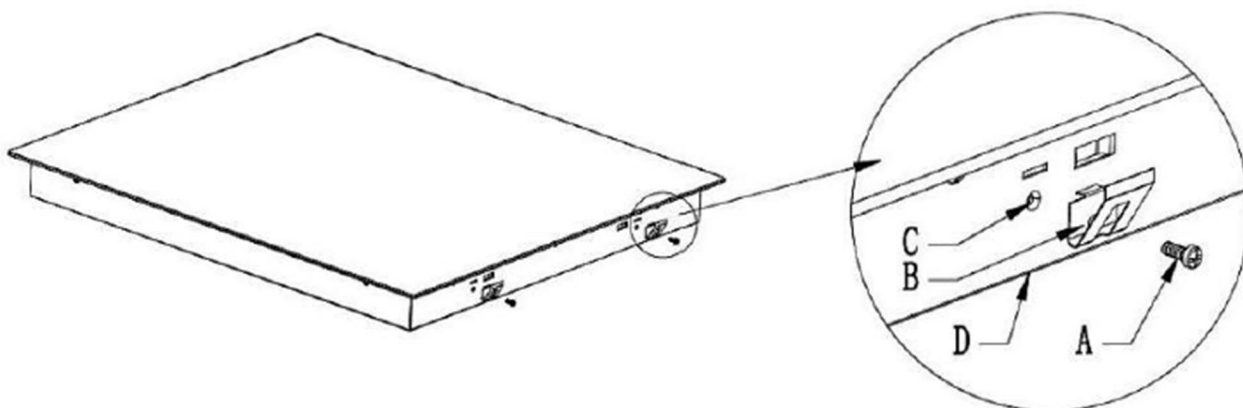


**Внимание!** Установка варочной панели над духовым шкафом возможна только при наличии у духового шкафа встроенного охлаждающего вентилятора.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПОРЯДОК КРЕПЛЕНИЯ И УСТАНОВКИ СКОБ

1. При помощи коротких шурупов привинтите 4 фиксирующие скобы в отверстиях, расположенных по бокам варочной панели;



A – шуруп

B – скоба

C – отверстие в корпусе

D – нижняя часть варочной панели

2. Прикрепите клейкую ленту, поставляемую с прибором (при её наличии в комплекте), снизу к внешнему краю варочной панели по всему её периметру.

3. Установите варочную панель в вырез, выровняйте и слегка нажмите в центре вплоть до идеального прилегания варочной панели к столешнице.

В соответствии с правилами безопасности, после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания с электрическими частями.

Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Подключение к электросети должен осуществлять только квалифицированный специалист-электрик.



Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения.

**Внимание!** Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению варочной поверхности.

- Для соблюдения требований по безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если в месте установки прибора обеспечен легкий доступ к розетке электропитания, к которой подключен прибор.
- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим поверхностям варочной панели или других приборов.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

---

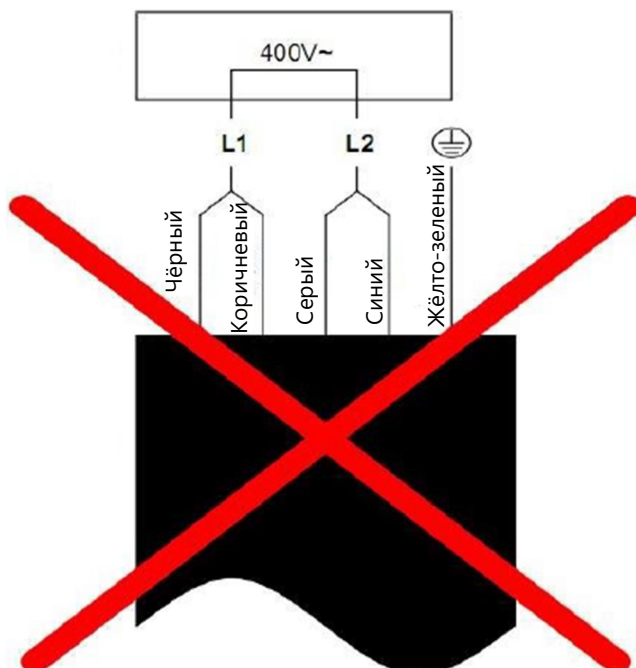
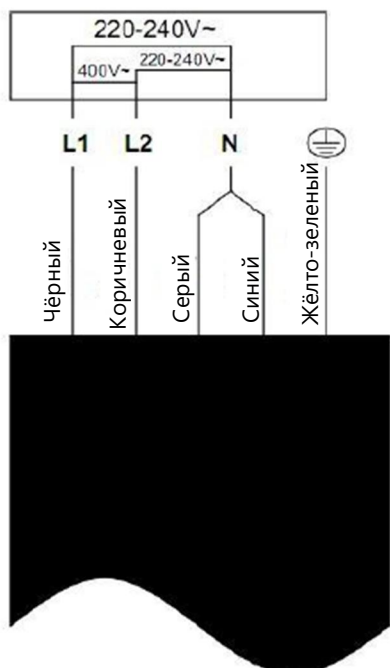
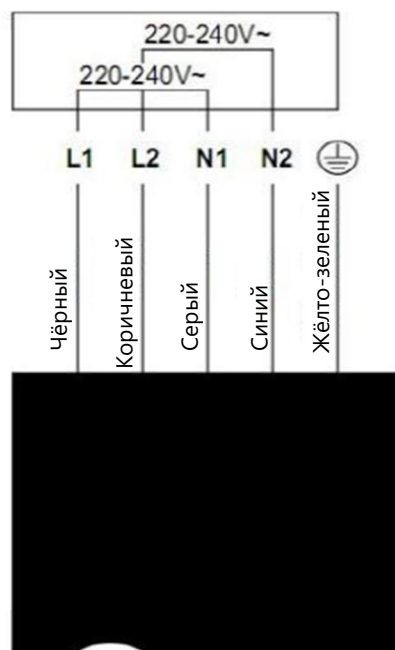
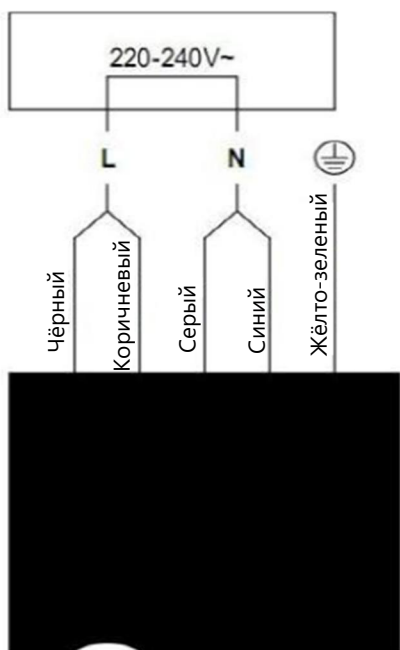
Прежде чем подключить варочную панель к сети электропитания убедитесь, что параметры вашей сети соответствуют требованиям по потребляемой мощности, номинальному напряжению, силе тока и т.п. указанным на этикетке на корпусе прибора.

Необходимо убедиться, что провода правильно подключены и закреплены.

Частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке приводит к ухудшению прочности затяжки. Таким образом, рекомендуется количество ослаблений и затягиваний винтов свести к минимуму. Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения, или могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель со стеклокерамической поверхностью пригодна для приготовления всех видов блюд, благодаря излучающим нагревательным элементам, электронному сенсорному управлению и широкому набору функций. Стеклокерамическая панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### Защита от перегрева

Температура внутри прибора контролируется встроенным температурным датчиком. Когда датчик регистрирует избыточную температуру, устройство автоматически отключается.

### Индикатор остаточного тепла

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, то варочная зона сохраняет остаточное тепло и после выключения. Буква «Н» на дисплее предупреждает о том, что поверхность всё ещё слишком горяча, чтобы к ней прикасаться. **Будьте осторожны!**

### Автоматическое отключение

Автоматическое отключение – это защитная функция вашего прибора. Панель автоматически выключится, если вы вдруг забудете это сделать. Ограничение времени работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже

| Уровень мощности                     | 1 – 3 | 4 – 6 | 7-9 | II |
|--------------------------------------|-------|-------|-----|----|
| Время работы до автоотключения (час) | 8     | 4     | 2   | 2  |

### Отключение при пролитой на поверхность жидкости

При пролипании жидкости на варочную поверхность, через 10 секунд прибор отключится автоматически и прозвучит звуковой сигнал. Дождитесь остывания варочной поверхности, удалите пролитую воду. После этого прибор можно включить снова.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

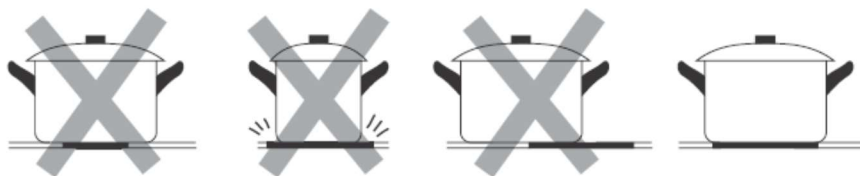
Стеклокерамическая варочная панель не требует подбора специальной посуды. Вы можете использовать посуду любого типа.



Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.

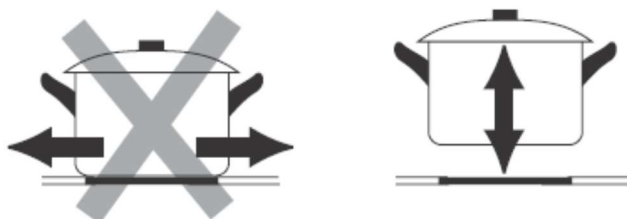


Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Посуда для варки не должна быть по диаметру меньше нагревательного поля.



**Внимание!** Для стеклокерамических плит не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым дном, так как алюминий может оставить трудноудаляемые следы на стеклокерамике.

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



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора удалите все наклейки, защитную плёнку с поверхности и защитные транспортировочные детали.

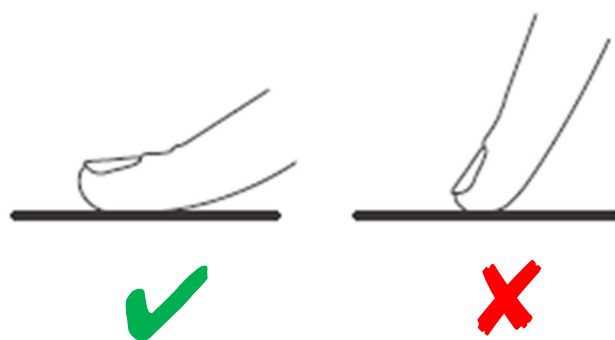
Сначала следует тщательно очистить стеклокерамическую поверхность. Протрите её влажной тканью, после чего тщательно высушите рабочую поверхность. Не используйте моющие средства, которые могут вызвать появление синеватого оттенка стеклокерамической поверхности.

При первом использовании варочной панели возможно появление запаха, поэтому в помещении следует включить вентиляцию либо открыть окно.

## УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

### Использование сенсорного управления:

- Варочная панель оснащена электронным управлением с чувствительными сенсорными кнопками. Органы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости прикладывать к ним значительное усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.




- Каждое касание кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- Важно, чтобы элементы управления всегда оставались чистыми и сухими, и чтобы на них не лежали никакие посторонние предметы (посуда, столовые приборы или салфетки). Даже небольшое количество воды может затруднить управление.



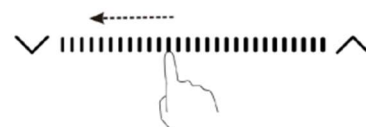
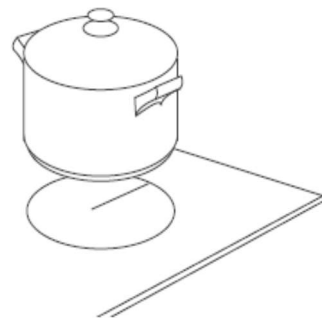
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Варочная поверхность перейдёт в режим готовности.

1. Коснитесь кнопки  . На дисплеях мощности отобразится символ «-».
2. Выберите конфорку на которой планируете начать готовить.
3. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.
4. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны.
5. Установите уровень мощности нагрева с помощью слайдера. Выберите уровень мощности от «1» (минимальный нагрев) до «9» (максимальный нагрев). Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, прибор автоматически выключится. Для повторного включения нужно будет начать описанную процедуру заново с шага 1.


- Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи. Для этого коснитесь кнопки выбора варочной зоны и измените мощность прикоснувшись к слайдеру.




# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК С ЗОНОЙ РАСШИРЕНИЯ

Для включения зоны расширения необходимо:

1. Выбрать конфорку.
2. Коснуться сенсора  . Загорится соответствующий индикатор.
3. Выберите мощность нагрева для расширенной варочной зоны с помощью слайдера.

Что бы отключить зону расширения, нажмите на сенсор  , индикатор перестанет светиться. Конфорка перейдёт в стандартный режим работы.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Завершив приготовление пищи отключите варочную поверхность, выбрав работающую конфорку и снизив её мощность до «0» с помощью слайдера. Выключите прибор нажав на сенсор  .

### **Будьте осторожны с горячими поверхностями!**

На дисплее мощности отобразится буква «Н», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Пока индикаторы остаточного тепла светятся, не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы.




**Опасность ожога и пожара!**



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).



Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме  не будут реагировать на касание.

### Чтобы заблокировать панель управления:


нажмите одновременно на  и . На дисплее таймера появится символ «Lo».



### Чтобы разблокировать панель управления:

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите одновременно на  и .
- Блокировка будет снята.


 При включённой блокировке Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки  в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется снять блокировку.

## ФУНКЦИЯ «STOP & GO» («Пауза»)

Функция «Пауза» активируется нажатием и удержанием кнопки . На дисплеях мощности отобразится «II». Использование данной функции позволяет приостановить работу всех зон нагрева и остановить работу таймера (Если требуется оставить работающий прибор без присмотра на какое-то время).

В данном режиме не функционирует ни одна кнопка, кроме «Пауза» , «Включение/Выключение»  и «Блокировка».

Если до установки «STOP&GO» был выбран таймер, его настройки сохраняются.



Для выхода из данного режима, нажмите сенсор . Прибор продолжит работу в обычном режиме.


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


## ТАЙМЕР

Вы можете настроить таймер на отключение определённой конфорки по истечении заданного времени.

Диапазон установки таймера – от 1 до 99 минут.

1. Выберите конфорку и установите для неё уровень мощности.
2. Коснитесь кнопки таймера , на дисплее отобразится «00».
3. С помощью слайдера задайте время в диапазоне от 1 до 99 минут.
4. Как только время таймера будет задано, сразу же начнётся обратный отсчёт. Через 5 секунд на дисплее будет отображаться заданный уровень мощности. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что для конфорки установлен таймер.
5. При необходимости проверить оставшееся время коснитесь сенсора таймера . Время отобразится на дисплее.
6. По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически выключится. Если были включены другие конфорки, они продолжают работать.

Для отмены установленного таймера выберите соответствующую конфорку, нажмите на сенсор . Таймер для конфорки будет отключён, на дисплее отобразится «00».

Отключение по таймеру можно задать для нескольких конфорок одновременно. Для этого выбирайте каждую конфорку отдельно и устанавливайте для неё время таймера. При работе таймера для нескольких конфорок, проверка оставшегося времени нажатием на сенсор  покажет наименьшее оставшееся время из всех. Для проверки времени таймера для других конфорок, нажмите на соответствующую кнопку выбора варочной зоны. На дисплее отобразится время таймера для выбранной конфорки.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Приведённые ниже настройки носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объёма пищи, который вы готовите. Поэкспериментируйте с вашей варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

| Уровень мощности | Применимость  |
|------------------|---|
| 1 - 2            | <ul style="list-style-type: none"><li>• аккуратное разогревание небольших объёмов пищи;</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают;</li><li>• мягкое тушение;</li><li>• медленное разогревание;</li></ul> |
| 3 - 4            | <ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание;</li><li>• активное тушение;</li><li>• приготовление риса;</li></ul>   |
| 5 - 6            | <ul style="list-style-type: none"><li>• блины, оладьи;</li></ul>  |
| 7 - 8            | <ul style="list-style-type: none"><li>• пассерование;</li><li>• приготовление макаронных изделий (пасты);</li></ul>   |
| 9                | <ul style="list-style-type: none"><li>• жарение (приготовление блюд восточной кухни);</li><li>• запечатывание (обжаривание) мяса;</li><li>• доведение супа до кипения;</li><li>• кипячение воды;</li></ul>  |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Замена повреждённого сетевого кабеля должна выполняться специалистом необходимой квалификации.

Допускается использование этого изделия только в закрытых помещениях.

Если конфорка работала в течение длительного времени, поверхность некоторое время будет оставаться горячей. Не касайтесь рабочей поверхности!

Продукты в герметичной упаковке необходимо вскрыть до начала разогрева, чтобы избежать взрыва вследствие теплового расширения.

Если поверхность варочной панели треснула, отключите устройство от электрической сети, чтобы не подвергнуться опасности поражения электрическим током.

Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, чтобы не повредить стеклокерамическую поверхность.

Старайтесь не ударять кастрюлями и сковородками по рабочей поверхности. Керамическая поверхность достаточно прочная, но и её можно разбить.

Не помещайте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.



## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЧИСТКА ПРИБОРА



**Внимание!** Опасность поражения электрическим током! Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети. В случае неисправности обращайтесь в сервисную службу.

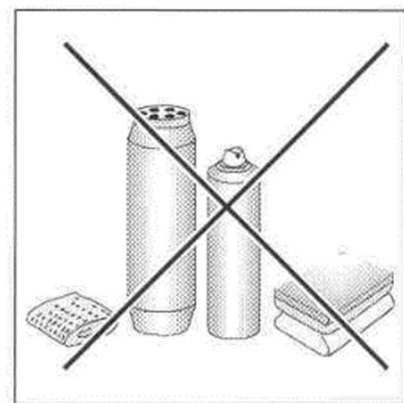
## СОВЕТЫ ПО УХОДУ

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

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.



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

## ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед чисткой всегда важно убедиться, что поверхность остыла!

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.



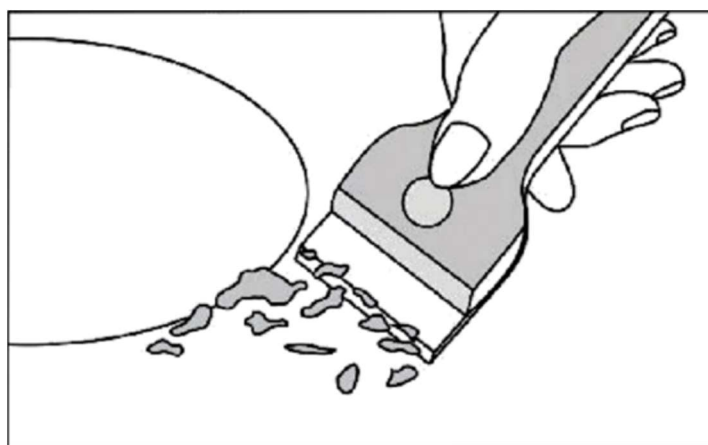
# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не используйте абразивные чистящие средства или проволочную мочалку, так как они способны поцарапать стеклокерамическую поверхность.

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКРЕБКА

- 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.



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



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема  | Возможные причины   | Способ устранения  |
|---|---|--|
| Варочная панель или конфорка не включается                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.</li><li>• Перегорел защитный предохранитель.</li><li>• Оборудование заблокировано.</li><li>• Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.</li><li>• На панели управления находятся предметы.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте подключение к сети электропитания.</li><li>• Произведите замену предохранителя.</li><li>• Проверьте наличие блокировки панели и разблокируйте.</li><li>• Протрите панель влажной тряпкой и протрите сухим бумажным полотенцем.</li><li>• Уберите предметы с панели управления.</li></ul> |
| На панели управления отображается символ [ F ]                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Вы не можете больше использовать данную зону нагрева.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.</li></ul>   |
| На панели управления отображается символ [ E ]                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Электронные системы оборудования неисправны.</li><li>• Отключите устройство от сети электропитания и снова подключите его.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.</li></ul>   |
| На дисплее панели управления отображается символ [U400], [Er25 ] или [U4] | <ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная панель не подключена к сети электропитания.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте состояние кабелей и подключите варочную панель.</li></ul>  |
| На дисплее панели управления отображается символ [ Er21 ]:                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная панель перегрета.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Дождитесь, пока она остынет, и затем включите ее снова.</li></ul>  |

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| Проблема   | Возможные причины   | Способ устранения   |
|--|---|---|
| Отключение одной или нескольких конфорок.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Срабатывание системы безопасности.</li> <li>• Конфорка не выключалась в течение длительного времени.</li> <li>• Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.</li> <li>• Чрезмерно нагрето днище пустой посуды.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте остыть панели и повторите еще раз включить конфорку.</li> <li>• Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.</li> <li>• Протрите панель влажной тряпкой и протрите сухим бумажным полотенцем.</li> <li>• Уменьшите мощность конфорки.</li> </ul> |
| На панели управления отображается символ [ L ]:            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Панель заблокирована.</li> </ul>   | См. раздел "Блокировка панели управления" настоящего Руководства.   |
| На дисплее панели управления отображается символ [ Er03 ]: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Символ перестанет отображаться после освобождения или очистки клавиш.</li> </ul>   |
| Сенсорные кнопки не реагируют на касание.                  | Панель управления заблокирована.  | Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления»  |
| Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.               | Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.   | Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.  |

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| Проблема  | Возможные причины  | Способ устранения   |
|---|--|---|
| На стекле появляются царапины.                                      | Используется посуда с грубым дном.<br>Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство. | Используйте посуду с гладким ровным дном.<br>См. раздел «Выбор посуды».<br><br>См. раздел «Чистка прибора». |
| Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки. | Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по разному).       | Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором                                    |

## ТРАНСПОРТИРОВКА

- 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.



## 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 гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 10 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 электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

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

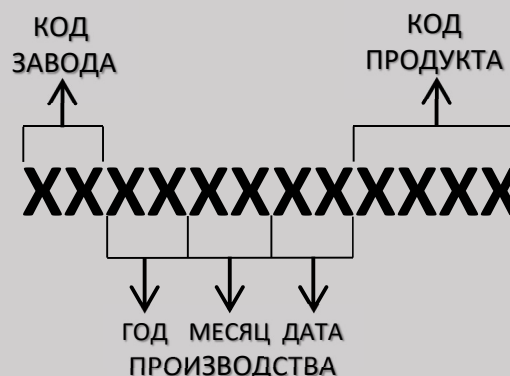
ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая варочная панель MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Серийный номер указан на бирке, распложенной на нижней части варочной панели. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:  
Пример:



|   |   |
|---|---|
| <b>Торговая марка</b>   | <b>MAUNFELD</b>   |
| Тип продукции   | Варочная панель   |
| Модель  | <b>EVCE453SDPBK</b>   |
| Изготовитель  | Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co.,Ltd. No. 103, SanXin Road, Sanjiao Town, Zhongshan, Guangdong, China. Китай.   |
| Уполномоченное изготовителем лицо - импортер на территории Российской Федерации | ООО «МАУНФЕЛД РУС»<br>123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1<br><a href="http://www.maunfeld.ru">www.maunfeld.ru</a> / <a href="mailto:info@maunfeld.ru">info@maunfeld.ru</a><br>Тел.+ 7 (495) 380-19-82                           |
| Импортер на территории Республики Беларусь                                      | ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»<br>РБ, Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий с/с, район д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4<br><a href="http://www.maunfeld.by">www.maunfeld.by</a> / <a href="mailto:info@maunfeld.by">info@maunfeld.by</a><br>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](http://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.