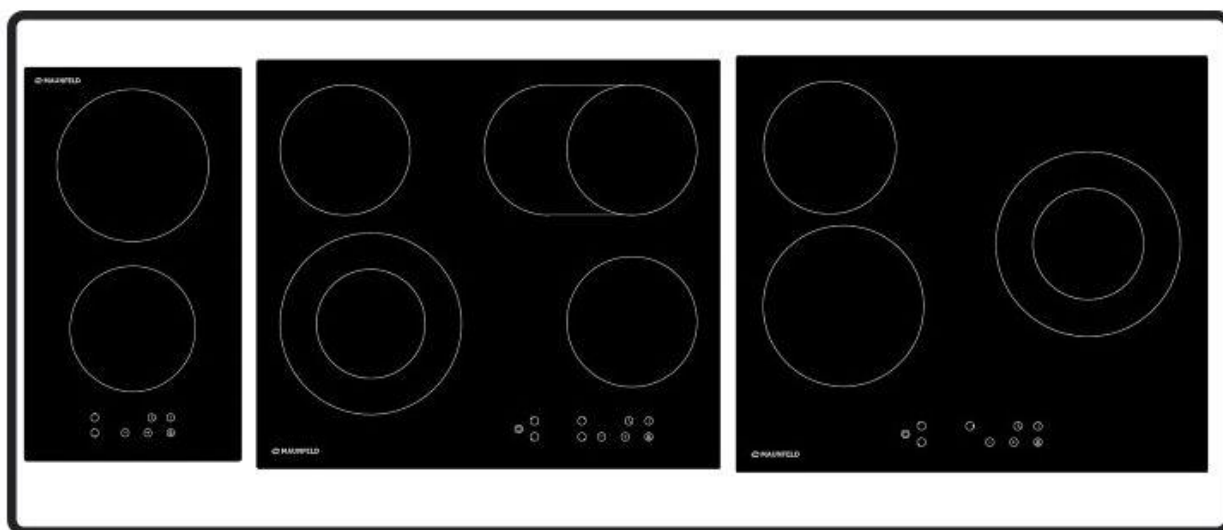




MAUNFELD



Стеклокерамическая варочная панель

Руководство по эксплуатации/Инструкция по установке

МОДЕЛЬ: EVCE.594.SM.D-BK, EVCE.594-BK, EVCE.593.T-BK,

EVCE.593.D-BK, EVCE.292-BK, EVCE.453.D-BK

DESIGNED
IN BRITAIN



Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию перед использованием варочной панели.

Установка

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.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – панель имеет острые кромки.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием прибора.
- На поверхности прибора не допускается размещать горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите данную информацию до лица, ответственного за монтаж прибора, так как это может снизить расходы на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установка прибора и его заземление должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключён к цепи, имеющей выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или к отмене обязательств по претензиям.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

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.
- Не допускайте детей к прибору.
- 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.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. 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 оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть 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 оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.

- 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.
- **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!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой керамической варочной панели.

Рекомендуем вам уделить некоторое время изучению данных Руководства по эксплуатации / Инструкции по установке для полного понимания того, как правильно установить и использовать прибор.

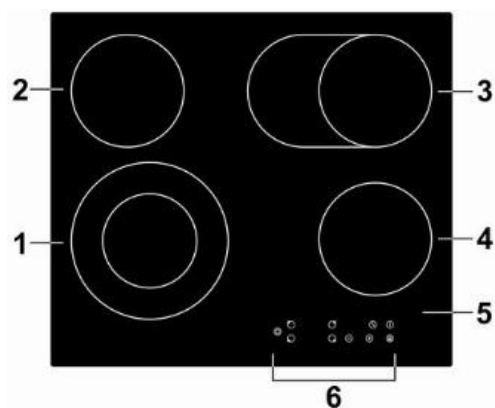
Перед установкой прибора внимательно изучите раздел «Установка».

Внимательно прочитайте все инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное Руководство для дальнейшего использования.

Описание прибора

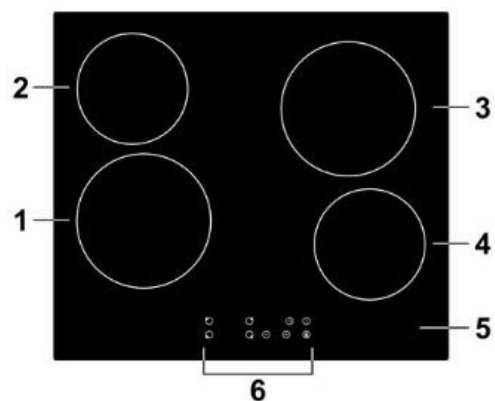
Вид сверху

(1)EVCE.594.SM.D-BK



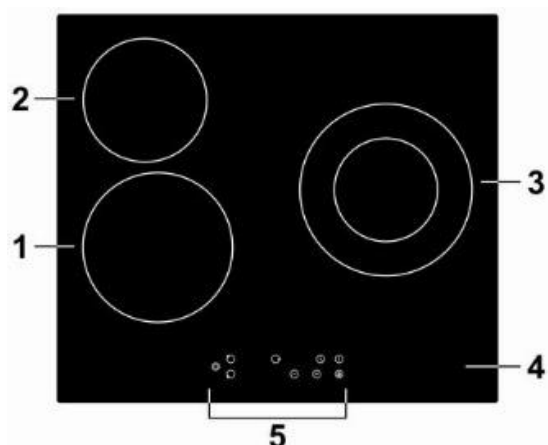
1. Варочная зона, мощность 2200 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2000 Вт max
4. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

(2)EVCE.594-BK



1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
4. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

(3) EVCE.593.D-BK/ EVCE.593.T-BK



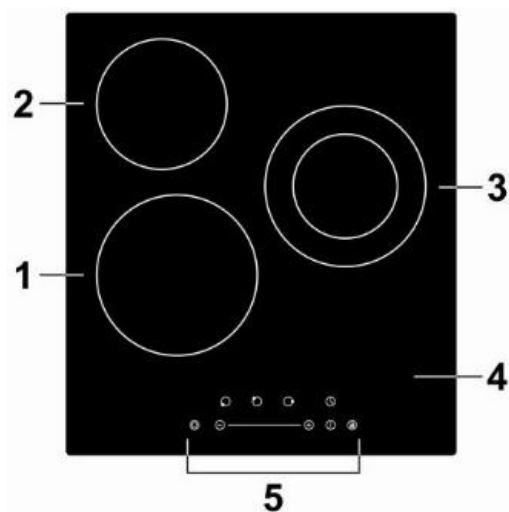
EVCE.593.D-BK

1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2200 Вт max
4. Стеклокерамическая пластина
5. Панель управления

EVCE.593.T-BK

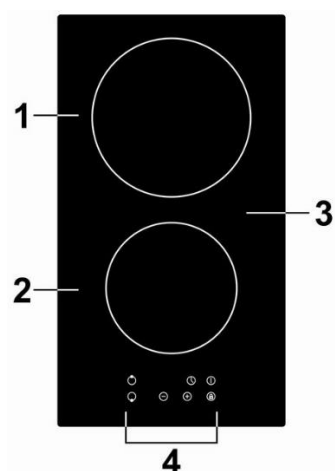
1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2700 Вт max
4. Стеклокерамическая пластина
5. Панель управления

(4) EVCE.453.D-BK



1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2000 Вт max
4. Стеклокерамическая пластина
5. Панель управления

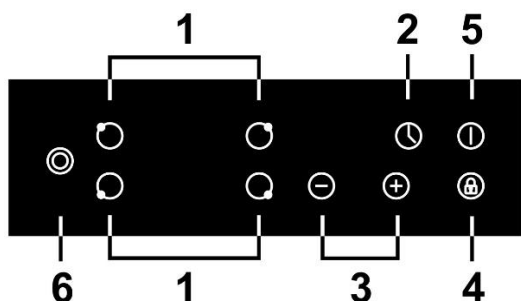
(5) EVCE.292-BK



1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Стеклокерамическая пластина
4. Панель управления

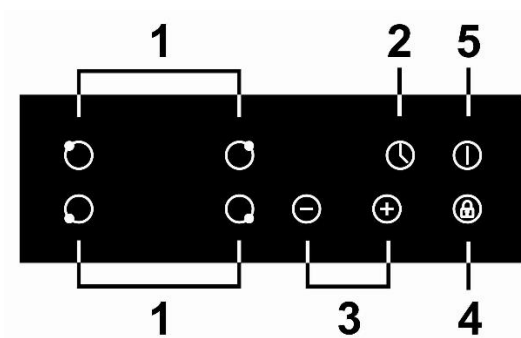
Панель управления

(1) EVCE.594.SM.D-BK



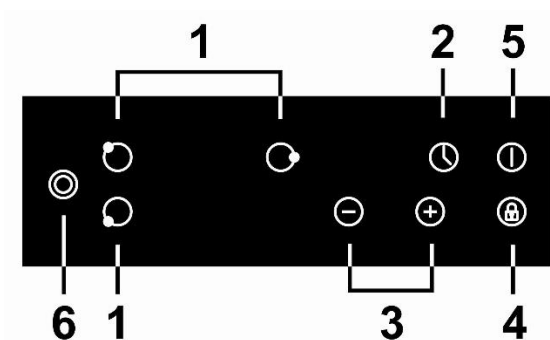
1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.
6. Функция расширенной варочной зоны

(2) EVCE.594-BK



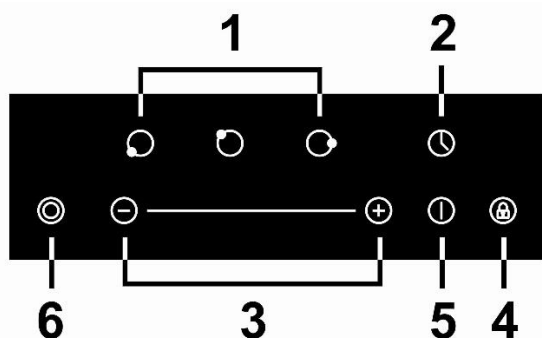
1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.

(3) EVCE.593.D-BK



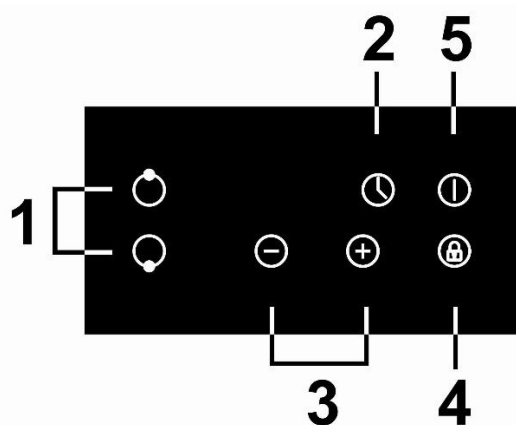
1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.
6. Функция расширенной варочной зоны

(4)EVCE.593.D-BK



1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.
6. Функция расширенной варочной зоны

(5)EVCE.292-BK



1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.

Информация о приборе

Стеклокерамическая варочная панель с электронным управлением сможет удовлетворить запросы различных типов кухонь, поскольку конфорки со спиральными нагревательными элементами, микрокомпьютер и возможность подбора вариантов мощности действительно являются оптимальным выбором для современных семей.

Стеклокерамическая варочная панель ориентирована на пользователя, что нашло воплощение в её дизайне. Безопасная и надёжная в использовании, панель добавит в Ваш дом комфорта и позволит в полной мере получать от жизни удовольствие.

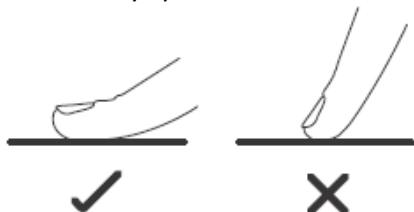
Перед первым использованием прибора

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на варочной панели.

Использование сенсорной панели управления

- Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда управляющее касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая плёнка воды может мешать работе элементов управления.

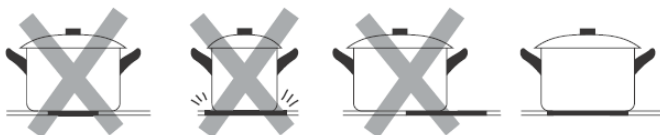


Выбор подходящей посуды

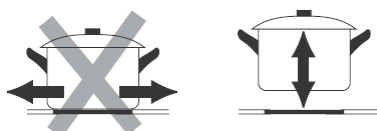
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



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.




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



Использование прибора

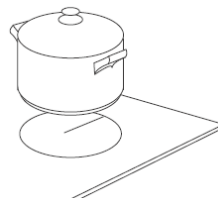
Для начала процесса приготовления

- После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, все дисплеи включатся на одну секунду, затем погаснут, указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.»  на панели управления. На всех дисплеях отображается «-».



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



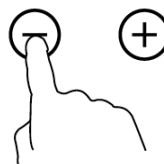
3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны.



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок «-

», «+».



- Если вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, варочная панель отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- При удерживании нажатой одной из кнопок «-», «+» можно изменять значение мощности вверх или вниз.



5. Выбрав соответствующую варочную зону, нажмите кнопку  расширенная варочная зона будет готова к работе. Нажмите кнопку  снова, работа расширенной варочной зоны будет остановлена. Индикатор слева от данной кнопки будет светиться.

После завершения процесса

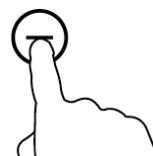
1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы



приготовления

хотите отключить.

2. Выключите варочную зону, нажимая «-», пока не



отобразится «0».

3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку



«Вкл./Выкл.»

4. Будьте осторожны с горячими варочными зонами.


На дисплее мощности отобразится буква «Н», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Вы можете применять это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используя варочную зону, пока она ещё горячая.




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 «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание.



Для блокировки панели управления

Нажмите кнопку блокировки  дисплее таймера отобразится «Lo».

Для разблокирования панели управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  в течение некоторого времени.
- Теперь вы можете использовать варочную панель.



Пока варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на нажатие. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.»  в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется отключить блокировку .

Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

Внимание: остаточное тепло

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, варочные зоны остаются горячими и после выключения. Предупреждением об этом является буква «Н» на дисплее мощности; будьте осторожны.

Автоотключение

Одной из функций безопасности данной варочной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, час.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Использование в качестве независимого таймера. В этом случае он не отключает варочную зону по истечении заданного времени.
- Использование для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

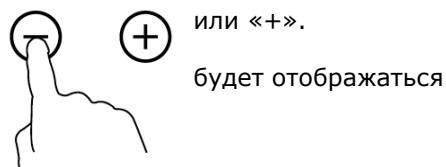
Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера, начнёт мигать индикатор дисплея таймера отобразится «--».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-»

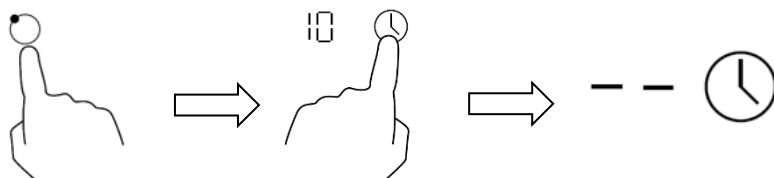
Индикатор таймера начнёт мигать, на дисплее таймера установленное время.



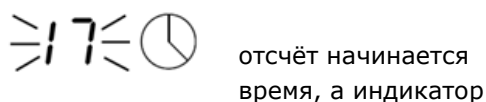
Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

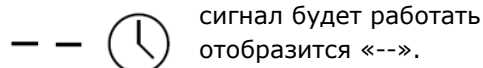
4. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



5. После установки заданного времени обратный немедленно. На дисплее отображается оставшееся таймера мигает в течение 5 секунд.



6. По истечении установленного времени звуковой в течение 30 секунд, а на дисплее таймера



Установка времени работы одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой данную функцию.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера

3. Установите значение таймера с помощью кнопок

Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте нажатой для уменьшения или увеличения значения на



хотите установить

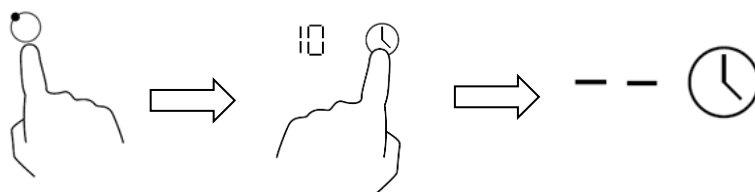
отобразится «30».

«-» или «+».

уменьшения или кнопку «-» или «+» 10 минут.

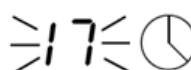
При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

4. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора соответствующей варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



5. После установки заданного времени обратный немедленно. На дисплее отображается оставшееся таймера мигает в течение 5 секунд.

Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная



отсчёт начинается время, а индикатор



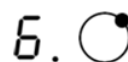
мощности варочной варочная зона.

Установка времени работы нескольких варочных зон

1. Если функция применяется для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.



Например, если для зоны № 2 задано время 3 минуты,



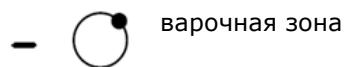
для зоны № 3 задано время 6 минут,



дисплей таймера будет показывать «3».

Примечание: Красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той варочной зоны, для которой отображается время на дисплее таймера.

2. По истечении заданного времени соответствующая отключится автоматически.



Примечание: Если вы хотите изменить заданное время после начала обратного отсчёта, необходимо начать с шага 1.

Рекомендации по приготовлению

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.

Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. В этом заключается секрет вкуснейших супов и нежного тушёного мяса, потому что вкус формируется без излишнего вываривания продуктов. Также при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.
- Некоторые задачи, например, приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать установления мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут перед началом процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.

4. Переверните стейк только единожды в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на тёплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал ещё нежнее, перед подачей блюда на стол.

Жарение (блюда восточной кухни)

1. Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их несколькими небольшими партиями.
3. Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и сохраняйте тёплым.
5. Пожарьте овощи. Пока они всё ещё горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.
7. Подавайте на стол незамедлительно.

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"> • аккуратное разогревание небольших объёмов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • мягкое тушение • медленное разогревание

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогревание • активное тушение • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блины, оладьи
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • пассерование • приготовление макаронных изделий (пасты)
9	<ul style="list-style-type: none"> • жарение (приготовление блюд восточной кухни) • запечатывание (обжаривание) стейка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы и пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкостью).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!). 3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения прибора от сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. <p>Будьте предельно осторожны!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка (губка). • Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
Перелив жидкости, растопленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость.	Удалите их незамедлительно при помощи лопатки для переворачивания рыбы, мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической варочной панели, но	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна, образовавшиеся от растопленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. <p>Если оставить их на стекле и дать остыть, то их будет</p>

Что?	Как?	Важно!
	<p>помните о том, что поверхность варочной зоны всё ещё горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или пролитую жидкость в сторону холодной поверхности прибора. 3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца. 4. Проведите шаги 2-4 раз для «Обычного загрязнения стеклокерамической поверхности» выше. 	<p>очень сложно удалить, также они могут привести к необратимому повреждению стекло-керамической поверхности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Опасность пореза: скребок имеет лезвие, острое как бритва; когда удалена защитная крышка, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Перелив жидкости на панель управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Смочите пролитые остатки пищи. 3. Протрите панель управления с помощью чистой влажной ткани или губки. 4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца. 5. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, перед тем, как снова включить прибор.

Советы по устранению неполадок

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен.</p> <p>Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.</p>
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 нажать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	<p>Используется посуда с грубым дном.</p> <p>Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.</p>	<p>Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды».</p> <p>См. раздел «Уход и чистка».</p>
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.

Технические характеристики

Номер модели	Количество варочных зон	Характеристики электрической сети	Потребляемая мощность
EVCE.594.SM.D-ВК	4	220-240 В~/50-60 Гц	6039-7186Вт
EVCE.594-ВК	4	220-240 В~/50-60 Гц	5490-6533Вт
EVCE.593.D-ВК	3	220-240 В~/50-60 Гц	4758-5662Вт
EVCE.453.D-ВК	3	220-240 В~/50-60 Гц	4575-5444Вт
EVCE.292-ВК	2	220-240 В~/50-60 Гц	2745-3267Вт

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

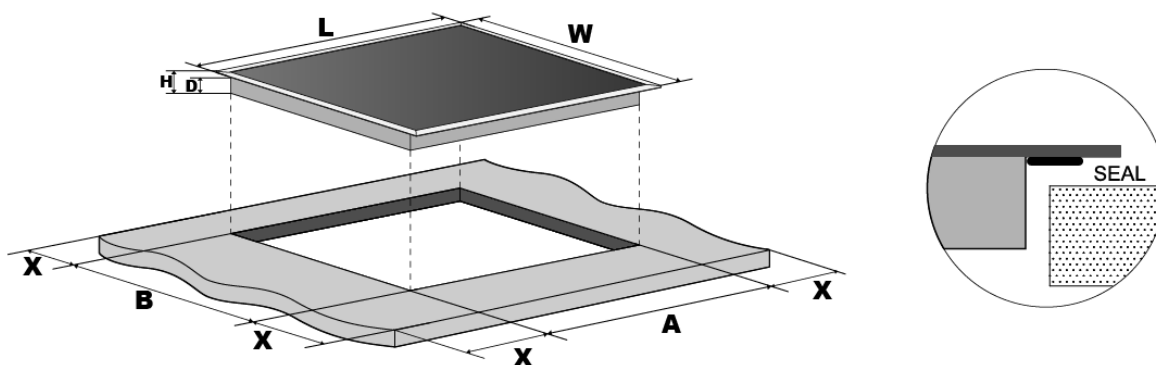
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже.

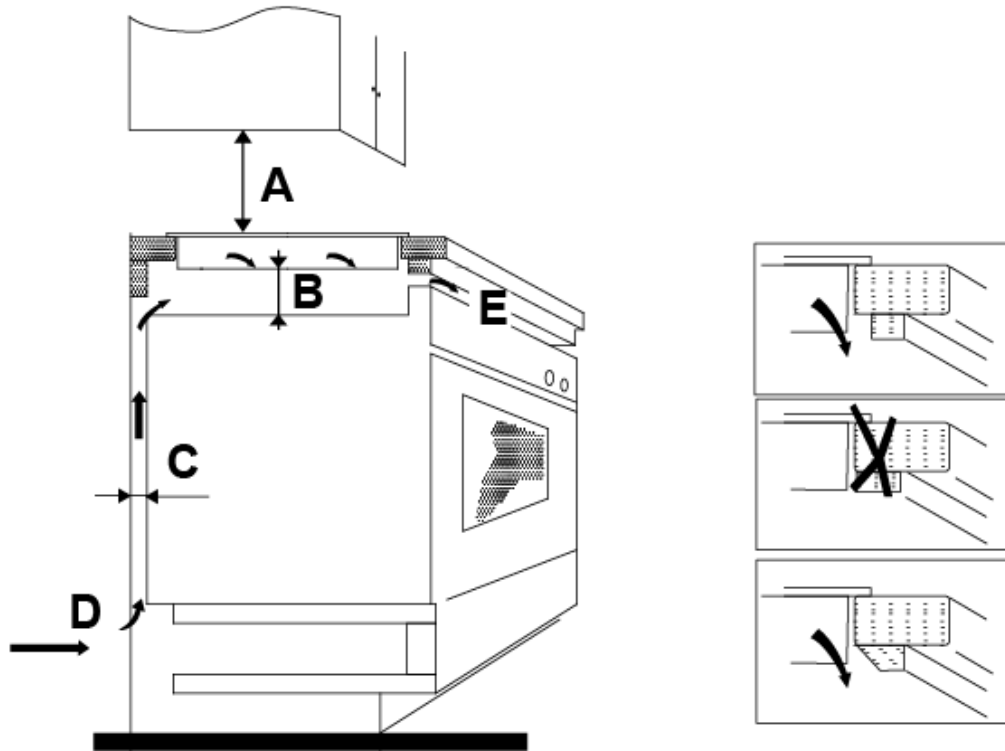


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
EVCE.594.S M.D-BK	590	520	52	48	560	490	50 min
EVCE.594- BK	590	520	52	48	560	490	50 min
EVCE.593.D- BK	590	520	52	48	560	490	50 min
EVCE.453.D- BK	450	510	44	40	420	490	50 mini
EVCE.292- BK	288	520	52	48	268	500	50 min

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в благоприятном для работы пространстве. См. рисунки далее.



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.

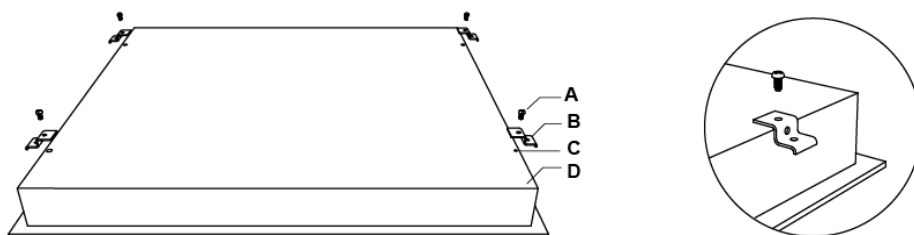


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	30 min	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 10 мм

Перед установкой крепёжных скоб

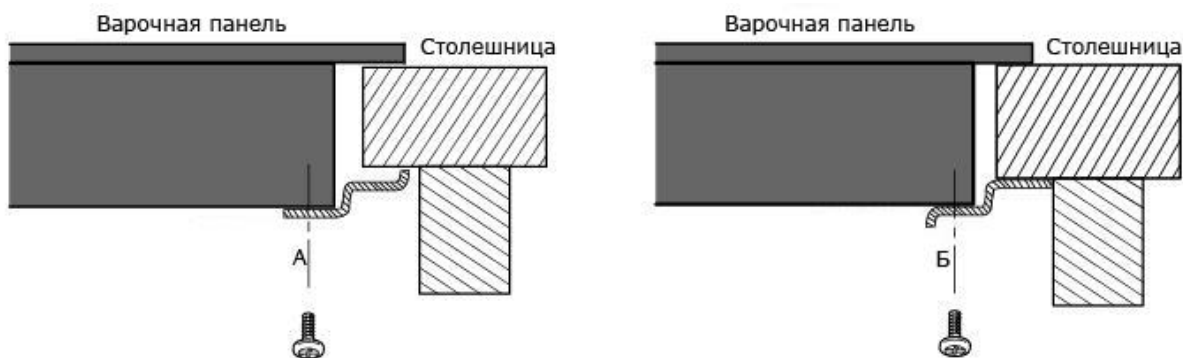
Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают над поверхностью прибора.

Установите четыре скобы на нижнюю часть варочной панели (как показано на рисунке). После чего закрепите прибор в нише, повернув скобы к поверхности столешницы с помощью шурупов.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	нижняя часть

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.

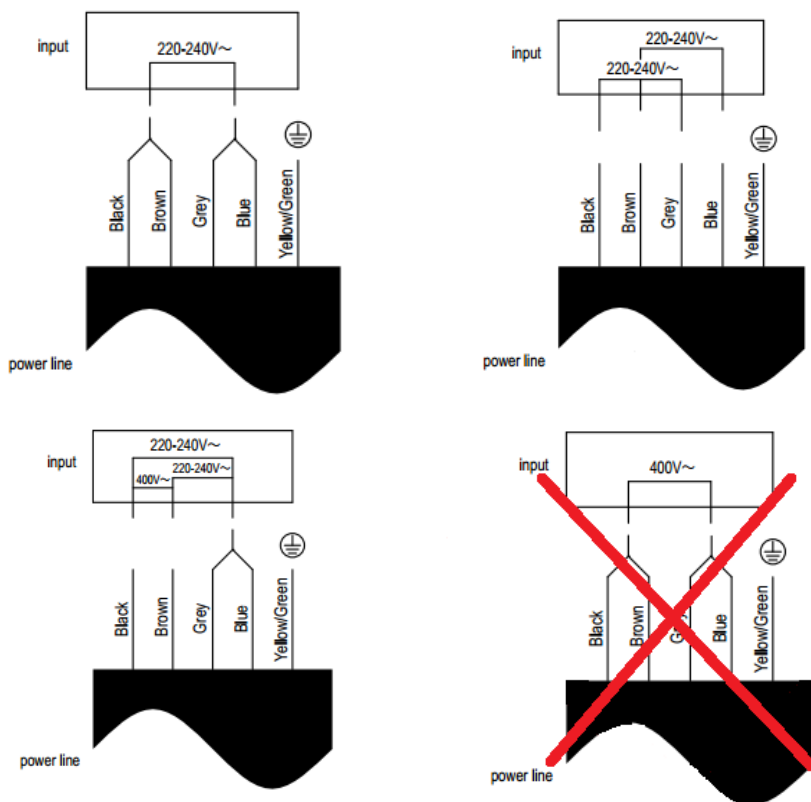


Меры предосторожности


1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась наиболее эффективная отдача теплового излучения для повышения её надежности.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.
6. Не допускается использовать пароочиститель для ухода за панелью.
7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением системы не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, пожалуйста, обратитесь к своему поставщику электроэнергии за информацией о полном сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено согласно соответствующим действующим стандартам и правилам или с помощью однополюсного выключателя. Диаграмма подключения показана далее.



1. Если сетевой кабель повреждён или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить омниполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
3. Электромонтёр должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.</p>	<p>Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.</p> <p>Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.</p> <p>Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.</p>
---	---

Гарантийная карта

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

СЕРИЯ:

Дата продажи

Печать торгующей организации

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие – 12 месяцев с даты продажи

Гарантия не распространяется на изделия, имеющие механические повреждения, либо повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.

Гарантия не распространяется на стекло.

В случае неисправности по вине производителя или при выходе из строя в течение гарантийного срока изделие ремонтируется в течение 1 месяца.

Дата сдачи в ремонт:	Дата сдачи в ремонт:	Дата сдачи в ремонт:
Дата окончания ремонта:	Дата окончания ремонта:	Дата окончания ремонта:
Продление гарантии:	Продление гарантии:	Продление гарантии:
Опись произведенных работ, замен деталей:	Опись произведенных работ, замен деталей:	Опись произведенных работ, замен деталей:
.....
Подпись и печать ремонтной мастерской:	Подпись и печать ремонтной мастерской:	Подпись и печать ремонтной мастерской:

Гарантия не действительна в результате:

механических повреждений, загрязнений, переделок, конструкторских изменений, неправильной установки оборудования, неправильной эксплуатации оборудования, действий, связанных с неправильным содержанием и чисткой оборудования, аварий, стихийных бедствий, химического воздействия, атмосферных явлений (обесцвечивания и т.п.), неправильного хранения, ремонтов не гарантийными мастерскими. Все гарантийные требования будут отвергнуты. Так же, гарантия не принимается во внимание требований

Официальный сайт производителя в России www.maunfeld.ru
Info@maunfeld.ru

Официальный сайт дистрибьютора в Республике Беларусь www.maunfeld.by

Официальный сайт дистрибьютора в Казахстане www.maunfeld.kz

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления покупателя!

Список сервисных центров находится на сайте www.maunfeld.ru
в разделе «Покупателям»



