MAUNFELD
ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА, тип: EOEH

EOEH5110B
EOEH5110x



Ver.01

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. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием.

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 4	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**
стр. 7	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
стр. 8	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ	**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**
стр. 9	ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА	
стр. 10	АКСЕССУАРЫ	
стр. 12	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
стр. 13	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ	
стр. 14	ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ	**УСТАНОВКА ПРИБОРА**
стр. 15	СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ	
стр. 18	ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ	
стр. 20	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	
стр. 21	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**
стр. 22	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	
стр. 23	ДИСПЛЕЙ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	
стр. 24	УПРАВЛЕНИЕ И НАСТРОЙКИ	
стр. 26	ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 31 ..... ЧИСТКА ПРИБОРА

стр. 34 ..... ЧИСТКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

стр. 35 ..... СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

стр. 36 ..... СНЯТИЕ/УСТАНОВКА СТЕКЛА

стр. 37 ..... ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

стр. 38 ..... СИГНАЛИЗАЦИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

стр. 39 ..... ТРАНСПОРТИРОВКА

стр. 39 ..... УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 40 ..... СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

стр. 41 ..... ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

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 духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.



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

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~ / 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени после завершения работы, поэтому:
  - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов 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

- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- 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 возможностям, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



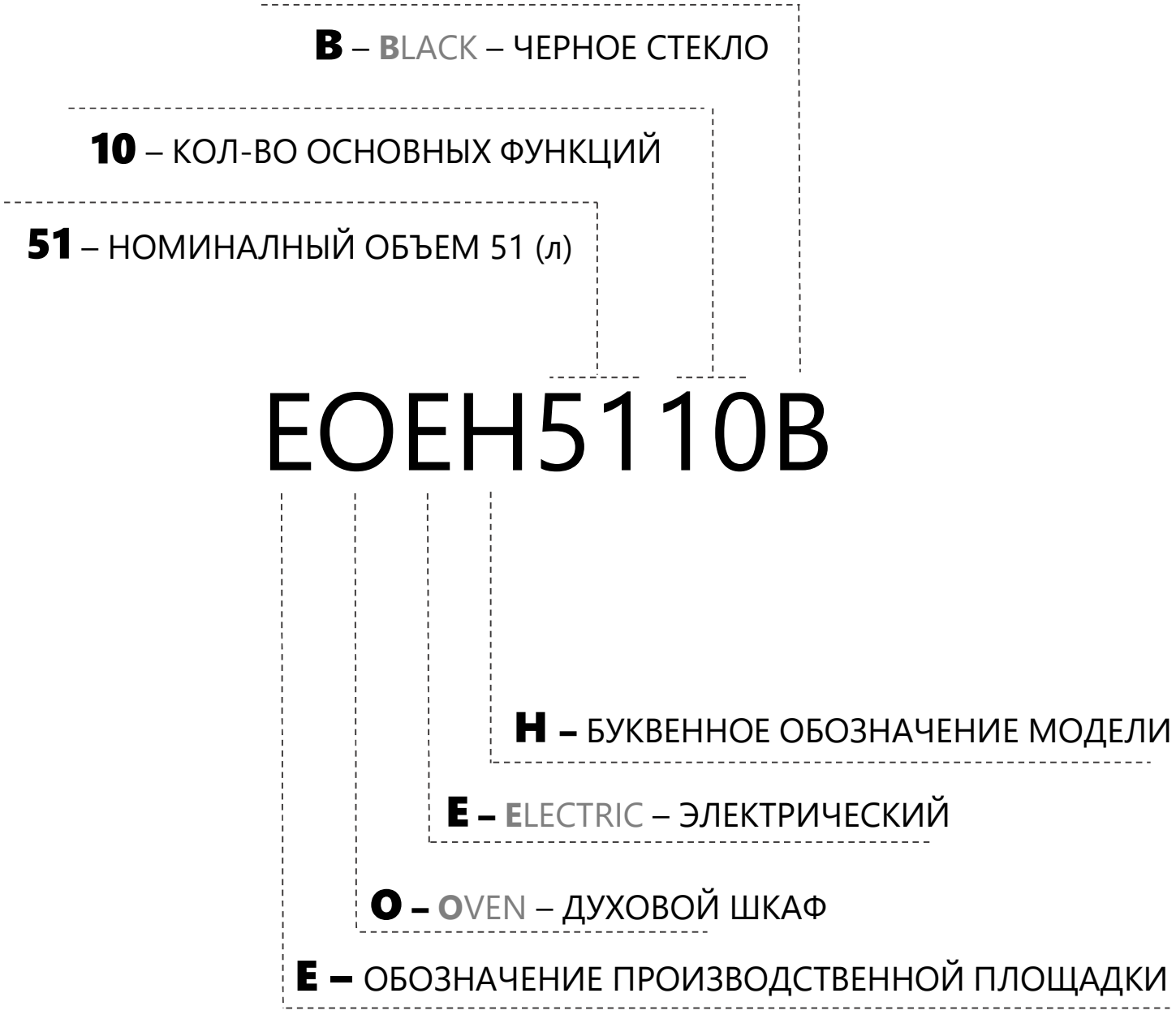
Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

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

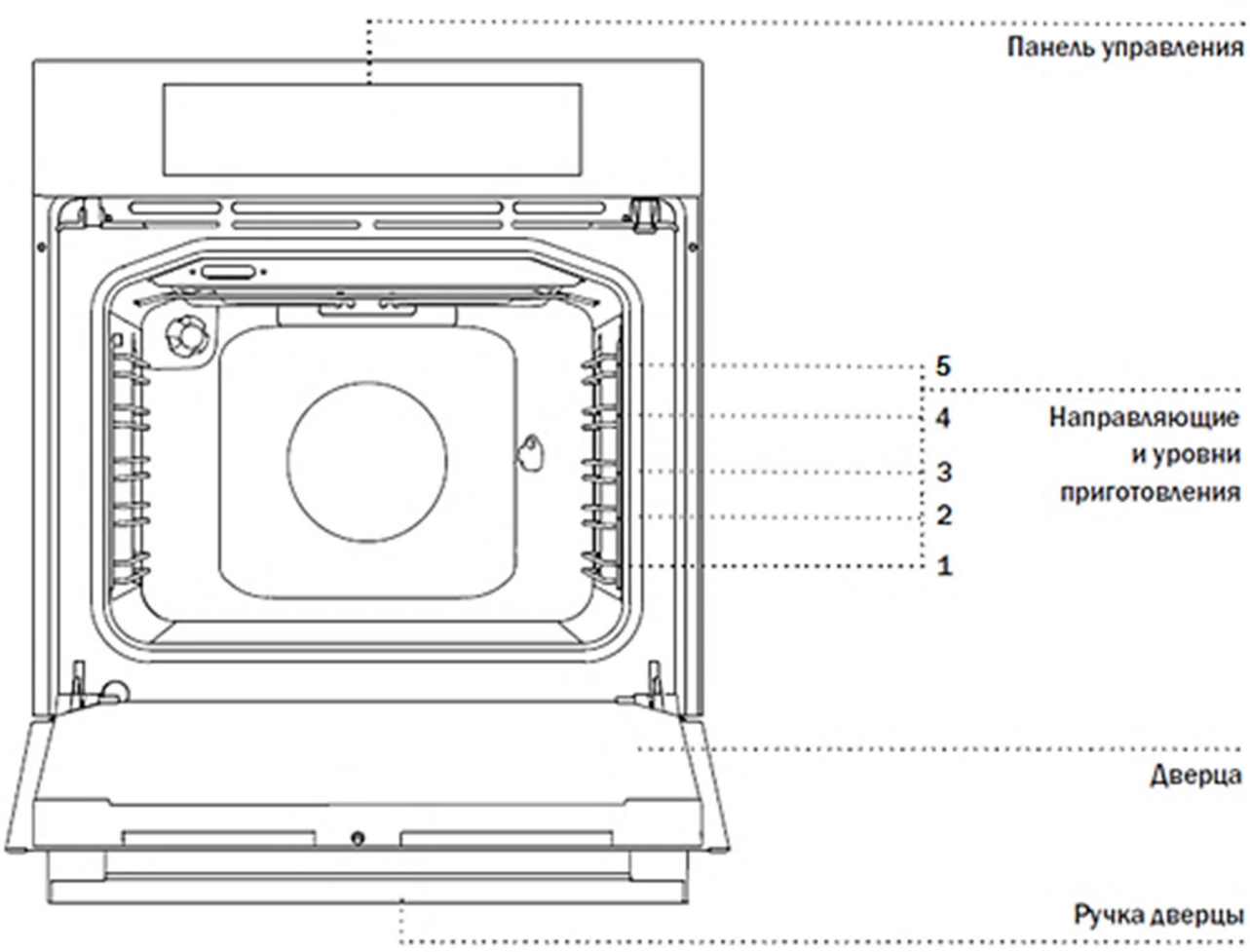
MAUNFELD

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).
Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

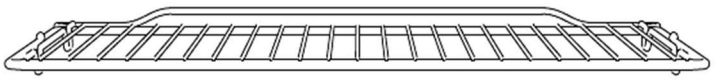
Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

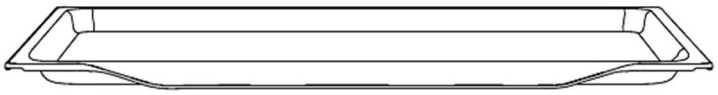
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ.

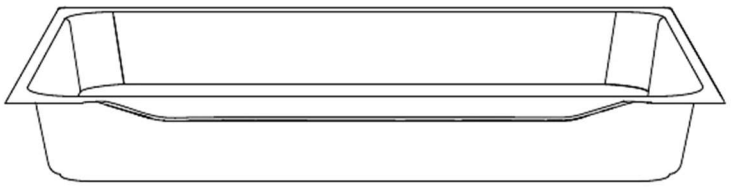


РЕШЕТКА
используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеется выступы, для безопасного расположения решетки в противне или на столешнице.

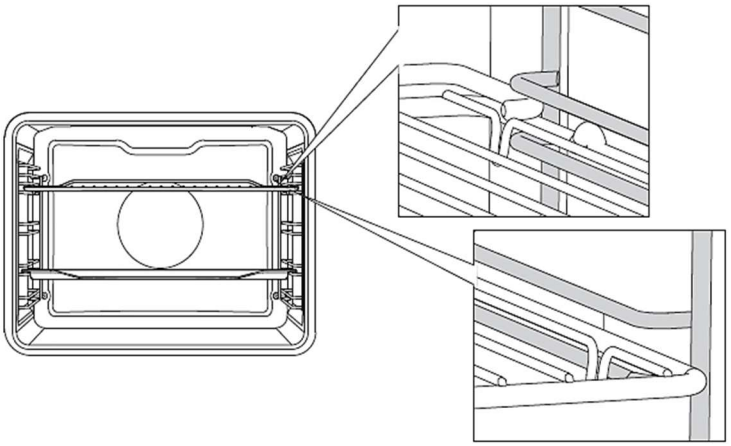


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ*
предназначен для приготовления выпечки.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ (при наличии)* предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

* Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	EOEH5110B
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50 Гц
ПОЛНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	2350 Вт
ГРИЛЬ	1200 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	-
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1150 Вт
ТЕРМОСТАТ	50-250 °C
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ	51 л
ФАКТИЧЕСКИЙ ОБЪЕМ	49 л
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ШхГхВ)	448 x 546 x 595 мм
ВЕС НЕТТО	24 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

Нижеприведенные данные по энергопотреблению духового шкафа проверялись при применении международного стандарта EN 60350-1

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ
Наименование модели	**EOEH5110B**
Тип духового шкафа	Электрический
Масса изделия (M)	24 кг
Количество камер	1
Источник тепла каждой камеры	Электроэнергия
Объем (V)	49 л
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духового шкафа в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,76 кВт.ч / цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духового шкафа в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,72 кВт.ч / цикл
Индекс энергетической эффективности ($EE_{Icavity}$)	95,3

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортился или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- **Производитель не несет ответственности** за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора, а также нарушения данных предупреждений.
- **Производитель не несет ответственность** за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 и рис. 2**

- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100℃. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.

- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.

- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было бы удалить каким-либо инструментом.

- Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано **на рис. 1 и рис. 2**

- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.

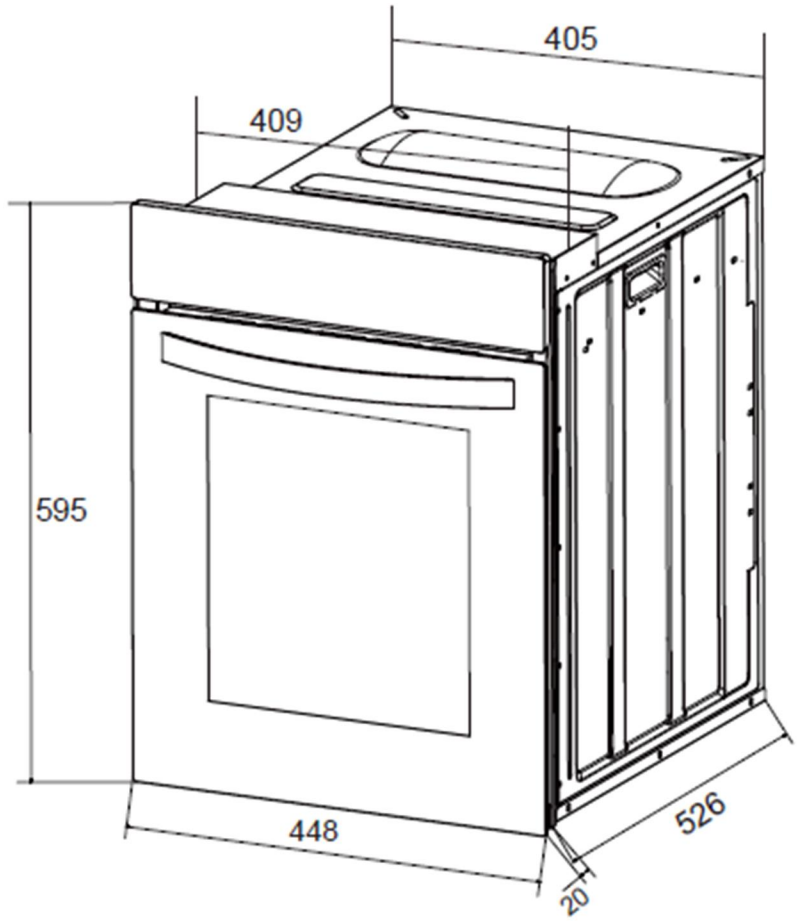
- Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку.

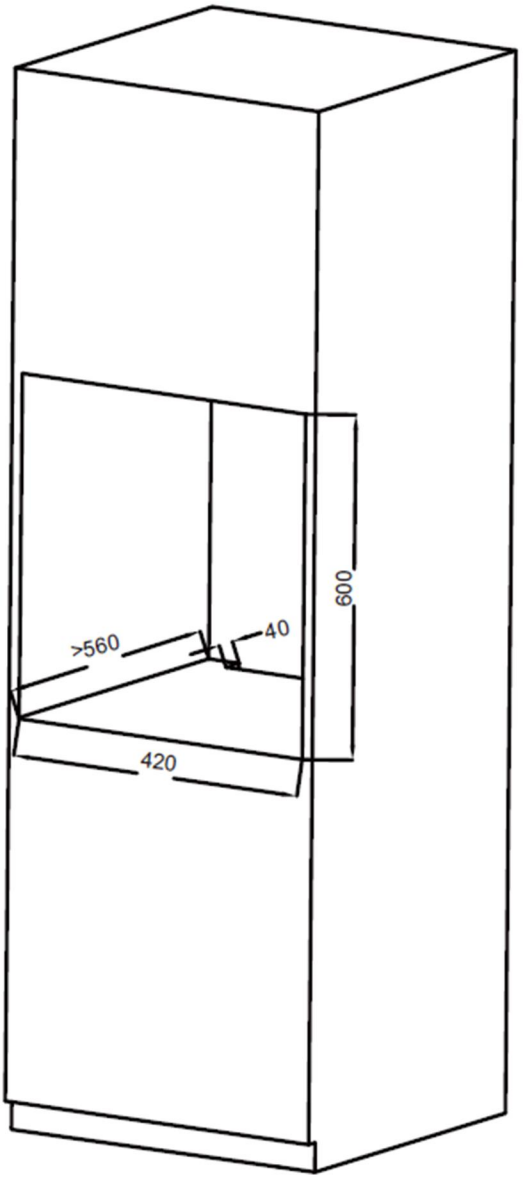
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника

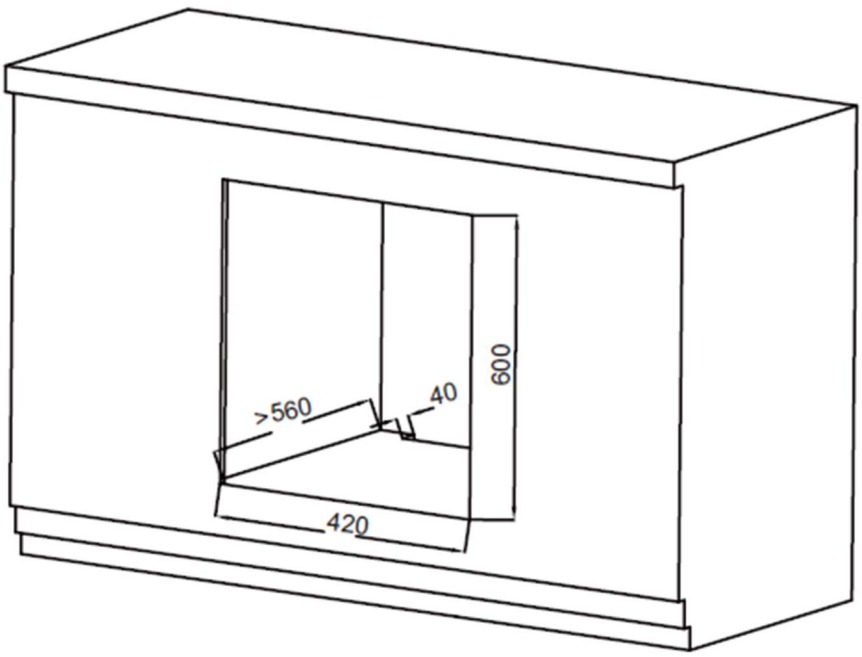
УСТАНОВКА ПРИБОРА

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ

РИСУНОК 1 (размеры указаны в миллиметрах)

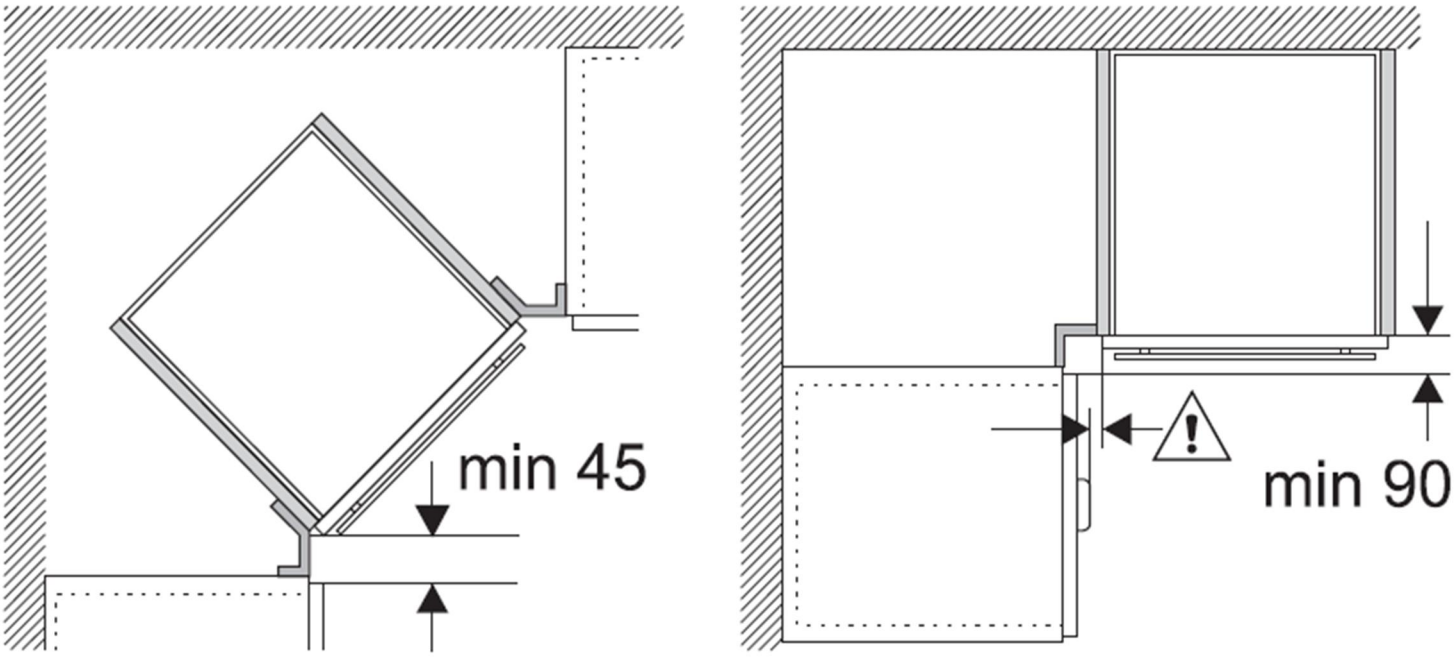






УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 2



ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90 °C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духового шкафа. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенная духовка не была установлена рядом с холодильником, в противном случае производительность устройства может быть плохо связана с циркуляцией горячего воздуха. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовом шкафу.

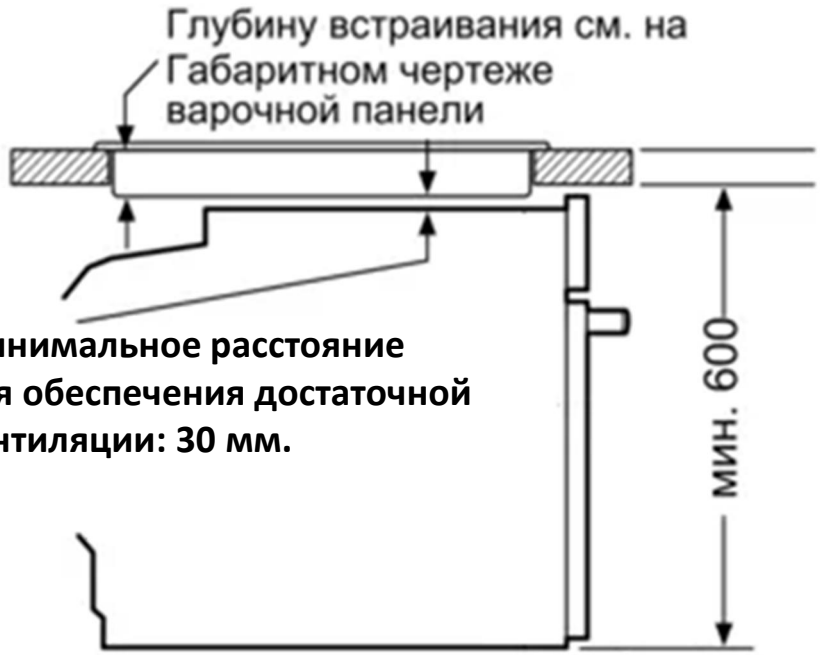
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм

Монтаж с варочной панелью.



Размеры в мм

УСТАНОВКА ПРИБОРА

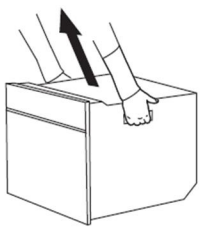
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

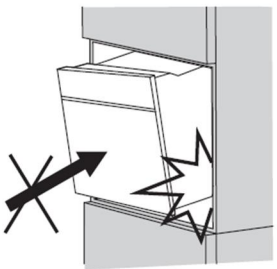
- Поместите прибор в нишу по центру.

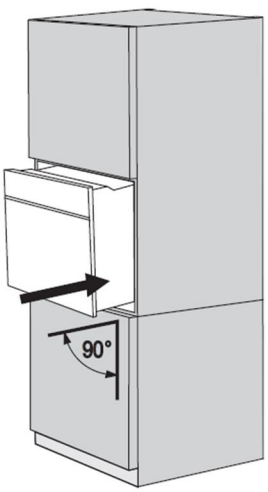
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.

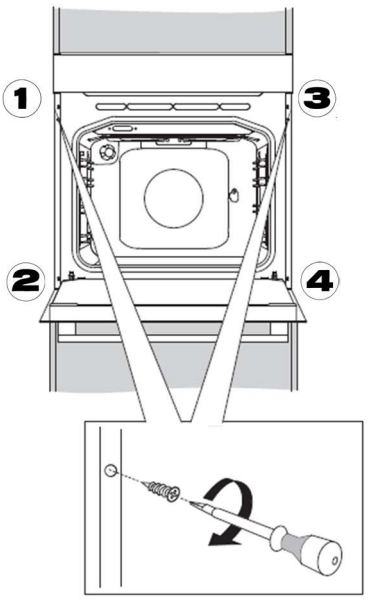
- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.

- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели варочной поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.







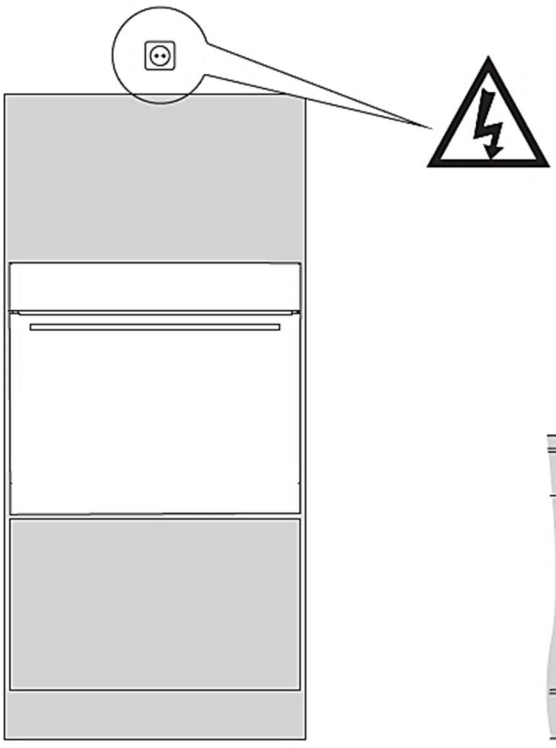


УСТАНОВКА ПРИБОРА

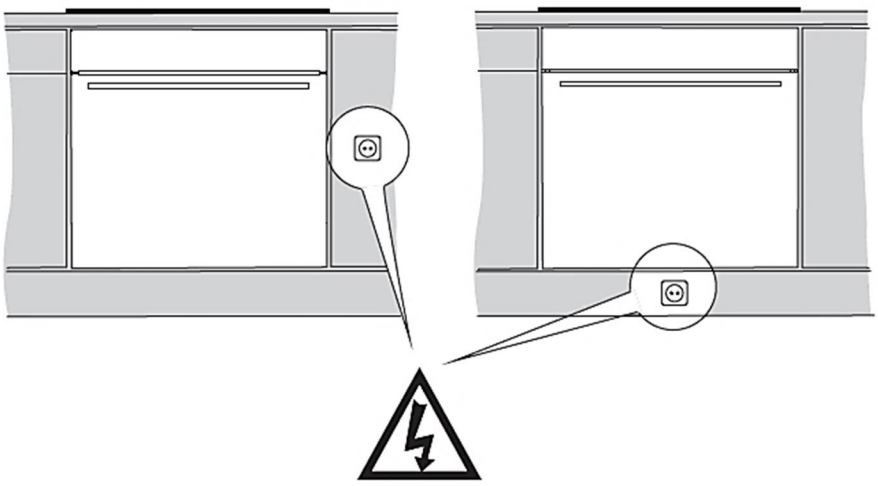
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем подключать прибор к электросети:

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.



- Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем. Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

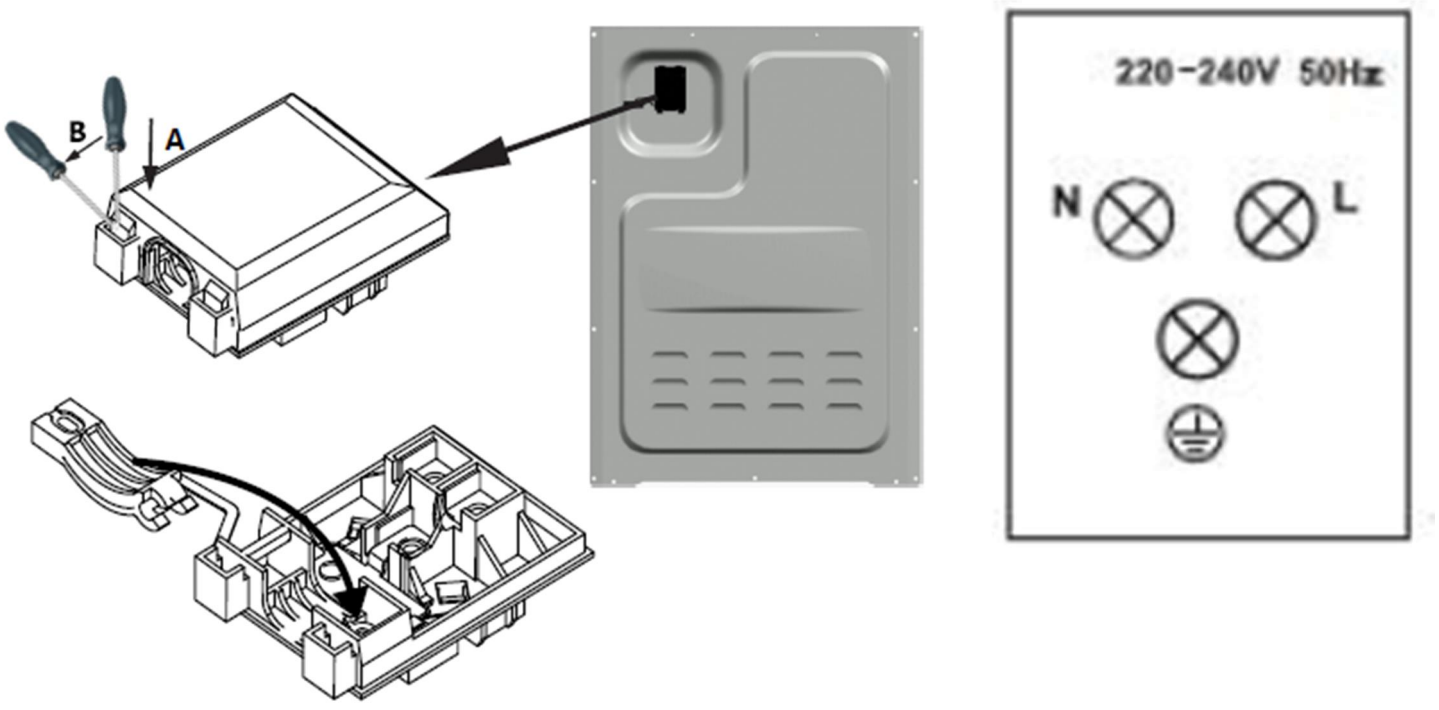
- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.

- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу духового шкафа.

- Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, электрик должен подключить также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла, в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духового шкафа не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА:

1. Удалите из духового шкафа все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью и просушите.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки, чтобы обеспечить поступление воздуха для охлаждения прибора.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духовки.
- Во время эксплуатации внешние поверхности духового шкафа могут сильно нагреваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

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

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250°C MAX)

2. Кнопку выбора функции установите в режим «Традиционный нагрев с конвекцией» (нижний и верхний нагревательные элементы + вентилятор).

3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.

4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.

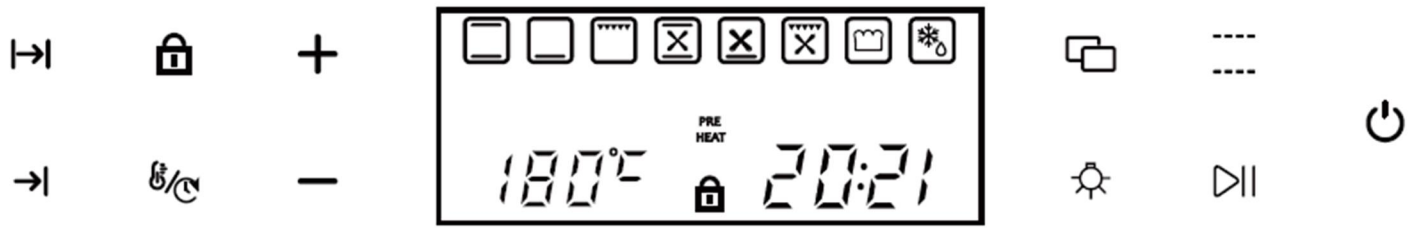
- При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
- По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть и протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной, мыльной мягкой тканью.

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

ВНИМАНИЕ!
Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ДИСПЛЕЙ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Время приготовления

Программирование времени окончания приготовления (отложенный старт)

Блокировка (замок от детей)

Настройка температуры/времени

Увеличение/уменьшение значений

Выбор функций

Подсветка

Функция сохранения тепла

Старт / Пауза

Включение / Выключение

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети включится дисплей, раздастся звуковой сигнал, прибор перейдёт в режим ожидания, на дисплее отобразится «12:00».

В этот момент можно установить время. Нажмите на кнопки «-»/«+», чтобы установить нужное значение. Через 5 секунд, установленное время зафиксируется, и цифры перестанут мигать. Также, для подтверждения можно нажать на ▷|| .

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора.

После установки часов, при необходимости изменить значение нажмите на и удерживайте до звукового сигнала. Значение времени на дисплее начнёт мигать. Установите новые значения с помощью «-»/«+». Подтвердите выбор нажав на ▷|| .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ФУНКЦИЙ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

В режиме ожидания нажмите на ⏻ и удерживайте 2 секунды, чтобы перевести прибор в рабочее состояние. На дисплее отобразится пиктограмма одной из функций и её значения температуры и времени приготовления по умолчанию.

Поместите продукты во внутреннюю камеру и выберите нужную функцию приготовления, нажимая на сенсор ⧉ .
Подробное описание функций приведено на следующих страницах.
На дисплее будет отображаться значение температуры по умолчанию для выбранной функции. Нажмите на сенсор 🌡/⏱ , чтобы войти в режим настройки. Установите нужное значение температуры с помощью «-»/ «+». Нажмите на сенсор 🌡/⏱ для подтверждения выбора и перехода к установке времени приготовления. Установите нужную продолжительность приготовления с помощью «-»/ «+». Нажмите на сенсор ▷|| для подтверждения и запуска процесса приготовления.

Чтобы изменить значения температуры и времени приготовления в процессе работы прибора, нажмите на сенсор ▷|| . Прибор перейдёт в режим паузы, приостановив выполнение функции. С помощью сенсора 🌡/⏱ пользователь может перейти в настройки температуры и продолжительности приготовления. Установив нужные значения, нажмите на сенсор ▷|| для возобновления процесса.

ПОДСВЕТКА

В рабочем режиме нажмите на сенсор ☼ , чтобы включить подсветку во внутренней камере.
При запуске функции приготовления подсветка во внутренней камере включается автоматически, и выключается через 1 минуту. В режиме паузы подсветку можно включить на 1 минуту, нажав на сенсор ☼ .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	**ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	**КОНВЕКЦИЯ С НИЖНИМ НАГРЕВОМ** Данный метод приготовления особенно медленный и деликатный. он подходит для медленного приготовления, либо для разогрева готовых блюд, а также для блюд, приготовление которых требует концентрации жара в нижней части духового шкафа.
	**РАЗМОРОЗКА** В этом режиме работает вентилятор. Для охлаждения или размораживания продуктов.
	**НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ** Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря конвекции вы можете готовить большие блюда на нескольких уровнях одновременно.
	**НИЖНИЙ НАГРЕВ** Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для разогрева еды и для медленного приготовления рецептов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	**ГРИЛЬ** Этот режим подходит для приготовления различных блюд: и для жарки мяса, и для выпекания бисквитов, и для запекания яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают натуральное приготовление, равномерное пропекание или прожаривание блюд с аппетитной хрустящей корочкой.
	**ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ** Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы. Работают совместно гриль и вентилятор.
	**РАССТОЙКА ТЕСТА** В данном режиме нагрев осуществляется за счёт нижнего нагревательного элемента с работающим вентилятором. Режим предназначен для создания во внутренней камере условий для поднятия теста.
	**СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА** В данном режиме во внутренней камере прибора устанавливается постоянная температура в 120°C, для поддержания блюд в горячем состоянии.
	**ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ** Подсветка во внутренней камере включается в рабочем режиме духового шкафа с помощью соответствующей кнопки.

При приготовлении на гриле:

- Расположите решетку для гриля на 4-м или 5-м уровне направляющих.
- Перед использованием разогрейте гриль в течение 5 минут.
- Всегда готовьте на гриле с закрытой дверцей духового шкафа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Прибор имеет максимальное время беспрерывной работы, которое зависит от выставленной температуры приготовления (см. таблицу).
При использовании таймера приготовления, время таймера имеет приоритет по отношению ко времени автоматического отключения.

Температура	Время работы до автоматического отключения
50 – 120°C	24 часа
121 – 200°C	6 часов
201 – 250°C	4 часа

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Нажмите на ↦| . Духовой шкаф перейдёт в режим настройки времени приготовления.

- Нажмите +/-, чтобы установить нужное время. Подтвердите выбор нажав на ▷|| .
- После того, как прибор начнёт выполнение функции, начнётся обратный отсчет времени. Если приостановить выполнение функции нагрева, отсчёт времени остановится и возобновится только после возобновления работы прибора.
- Когда отсчет времени дойдёт до «0», нагрев во внутренней камере прекратится, и прибор подаст звуковой сигнал. Для отмены звукового сигнала нажмите любую кнопку или дождитесь его окончания через 120 секунд.

Для отмены заданного времени приготовления, приостановите выполнение функции нажав на ▷|| ., нажмите на ↦| и установите время на «00:00».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Данный режим позволяет запрограммировать время начала и окончания приготовления. Духовой шкаф начнет выполнение заданной функции нагрева автоматически, рассчитав время начала в зависимости от заданных пользователем времени окончания и времени продолжительности приготовления.
Для установки времени окончания приготовления, после настройки времени приготовления (|↦|), нажмите на →| и задайте время, когда необходимо закончить приготовление с помощью кнопок «-» /«+».

Например: текущее время «12:00» продолжительность установлена на 30 минут, а время окончания установлено на «14:00». После включения автоматического режима на дисплее отображено время «14:00» и индикатор →| . Как только наступит 13:30, духовой шкаф начнёт выполнение функции приготовления. Через 30 минут нагрев во внутренней камере прекратится, и прибор подаст звуковой сигнал. Для отмены звукового сигнала нажмите любую кнопку, или дождитесь его окончания через 120 секунд.

Время окончания приготовления = текущее время + рассчитанное время отложенного старта (время ожидания) + заданное время приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Данная функция используется при необходимости подогреть блюдо или сохранить температуру приготовленного блюда.
Нажмите на ---- для активации функции.
Во внутренней камере устанавливается постоянная температура в 120°C.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ)

Блокировка кнопок на панели управления позволяет предотвратить вмешательство в нормальную работу прибора (например, случайное нажатие кнопок детьми).
Для включения блокировки нажмите на кнопку , и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. Кнопки на панели управления будут заблокированы, кроме и . Включение замка от детей не прерывает выполнение прибором функций нагрева.
Для разблокирования панели управления нажмите на и удерживайте нажатой в течение 3 секунд.

Обратите внимание, что выключение прибора (переход в режим ожидания) не отменяет блокировку панели управления. После включения прибора (переход в рабочий режим), блокировку необходимо снять нажав на и удерживая в течение 3 секунд.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духового шкафа остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духового шкафа. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

АЛЮМИНИЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

КРАШЕНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.

Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства.

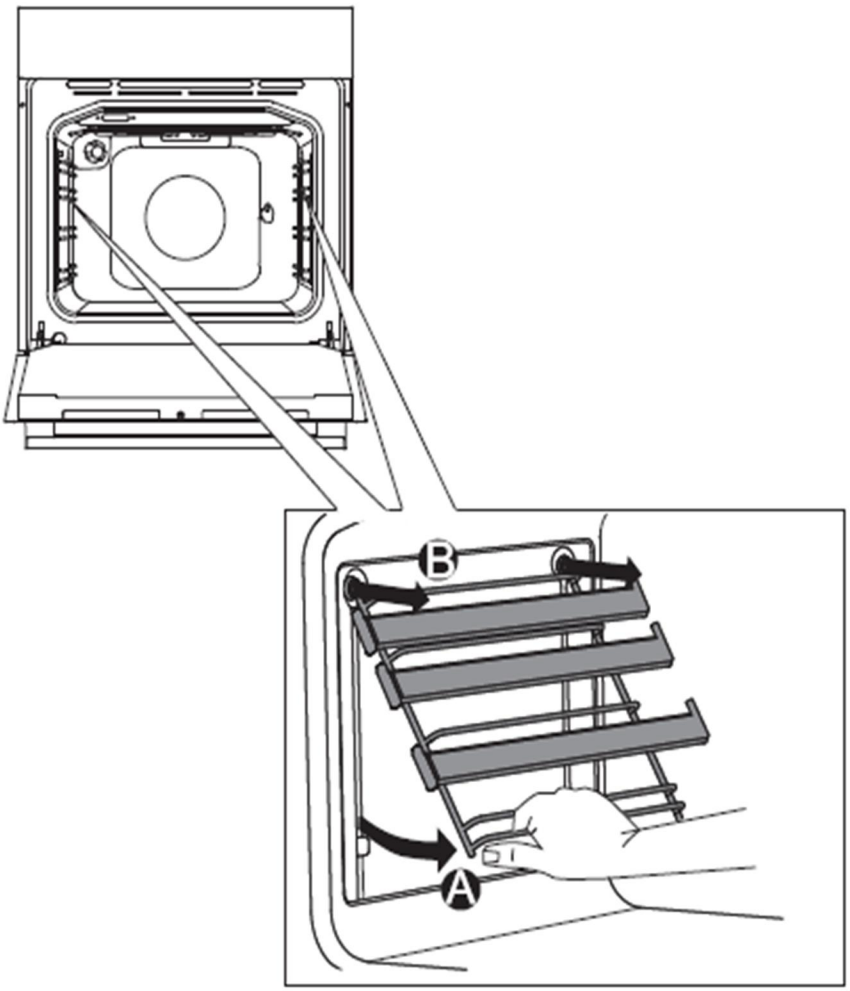
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

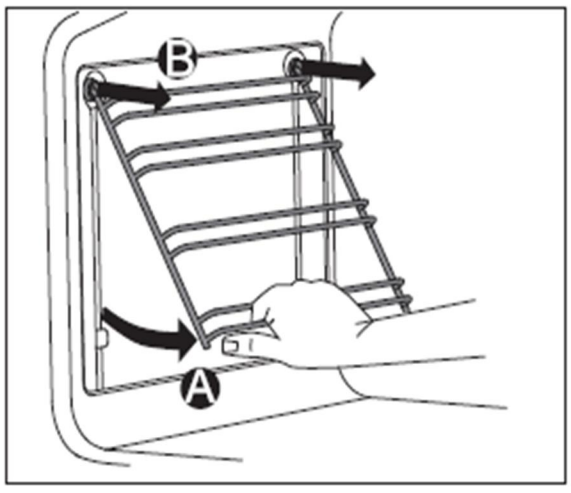
Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.





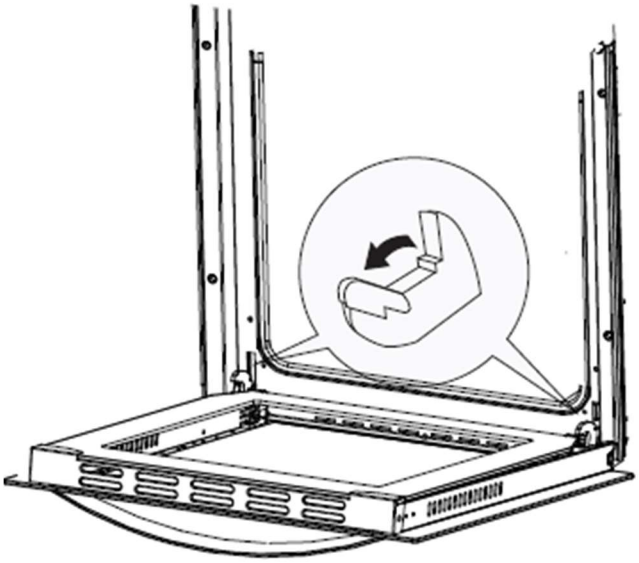
A. Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.
B. Извлеките направляющие из гнезд.

Если в комплекте с прибором есть телескопические направляющие, обратите внимание, что они **не** предназначены для мытья в посудомоечной машине.

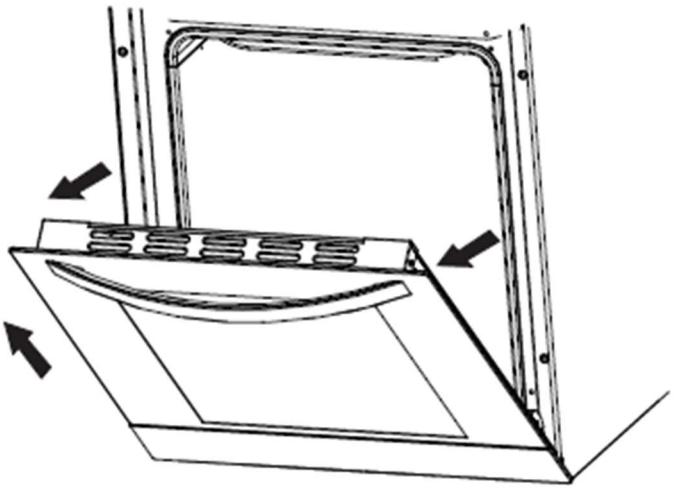
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



Для снятия дверцы полностью её откройте.
Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.
Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Немного поднимите дверь и снимите петли с обеих позиций. Потяните дверь к себе, чтобы снять петли с отверстий рамки двери.



Для установки дверцы выполните описанные действия в обратном порядке.

Держа дверь по бокам обеими руками ближе к нижней части, установите петли в отверстия рамки. Поставив дверь в открытое положение, снимите два металлических стержня с петель. Медленно закройте дверь. Убедитесь, что она установлена правильно и ровно относительно боковых сторон.

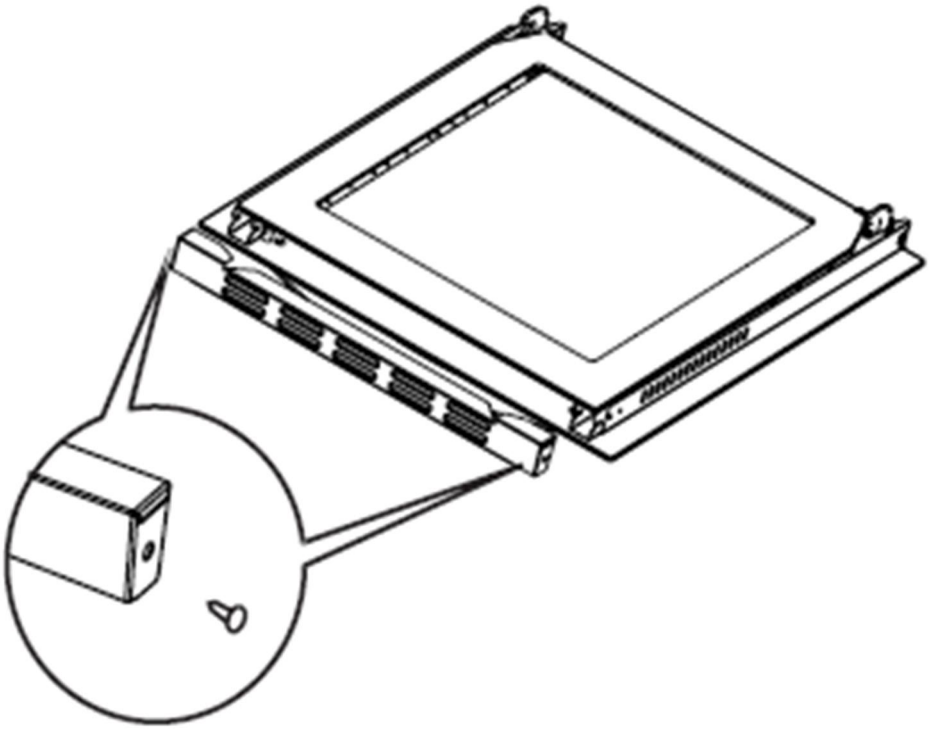
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духового шкафа

1. Для снятия внутреннего стекла снимите удерживающую планку, открутив винты с двух сторон, и аккуратно извлеките его из дверцы.

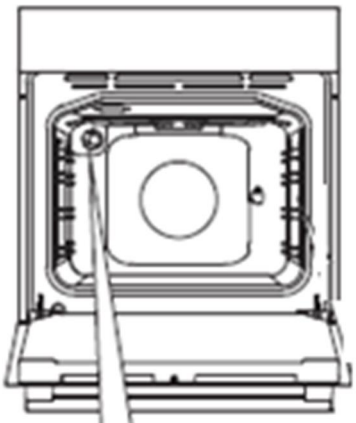
2. Для установки стекла верните его в пазы в дверце прибора, установите планку и затяните винты.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

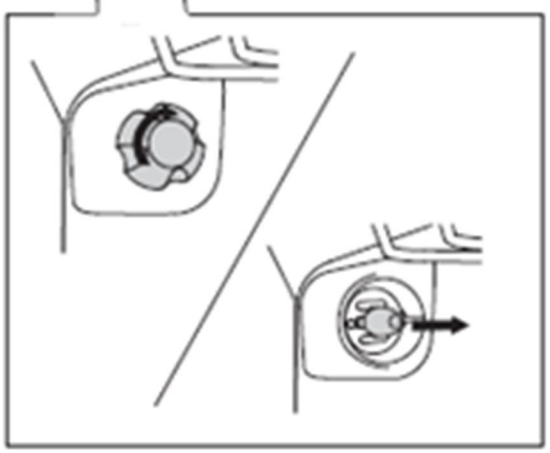
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

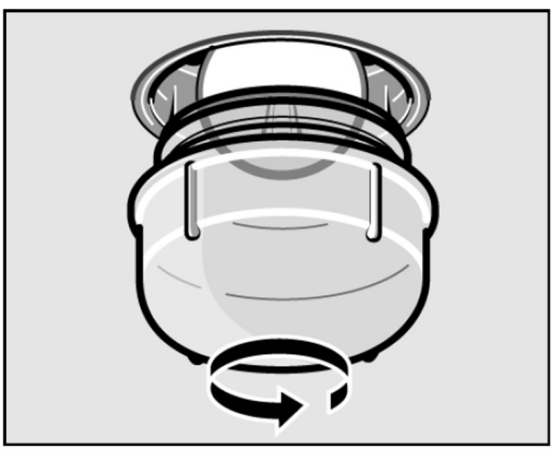
Электрическая лампа является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духового шкафа противни, решетку и направляющие.



Лампа: G9, 220-240 В~, 50 Гц, 25 Вт.

1. Существует опасность удара током! Отключите прибор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный плафон лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный плафон.
5. Подключите прибор к электросети.





УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СИГНАЛИЗАЦИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

Когда появляются ситуации, препятствующие нормальной работе прибора, на дисплее могут высветиться соответствующие коды ошибок.

E01 – Размыкание соединения датчика температуры – Плата управления фиксирует неисправность датчика температуры и духовой шкаф прекращает нагрев. Другая причина – температура во внутренней камере ниже -10°C.
E02 – Короткое замыкание теплового датчика – Плата управления фиксирует короткое замыкание датчика температуры и духовой шкаф прекращает нагрев.

При наличии каких-либо других ошибок или если ваш прибор не функционирует должным образом, обратитесь в сервисный центр.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
2. Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена.	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
3. Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью к верху).

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПОКУПКИ

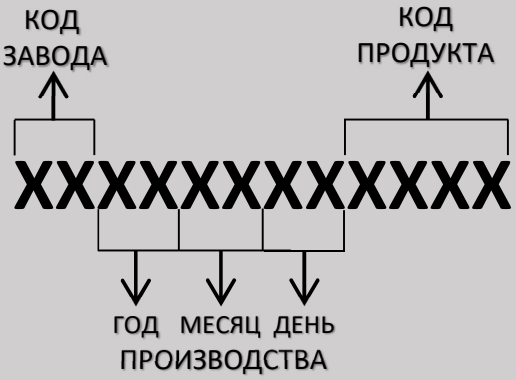
Просим вас придерживаться следующих мер:

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 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

Каждый духовой шкаф MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.	Серийный номер состоит из букв и цифр: Пример: 

Торговая марка	**MAUNFELD**
Тип продукции	Духовой шкаф
Модель	**EOEH5110B** **EOEH5110x**
Изготовитель	QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC APPLIANCES CO., LTD. Адрес: No 12 Kunlun Shan North Road, Economic and Technological Dev. Zone, Quingdao, China. Китай.
Уполномоченное изготовителем лицо - импортер на территории Российской Федерации	ООО «МАУНФЕЛД РУС» 123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1 www.maunfeld.ru; info@maunfeld.ru Тел.+ 7 (495) 380-19-82
Импортер на территории Республики Беларусь	ООО «МАУНФЕЛД БАЙ» 220015, 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.