

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

MANYA



КОМБИНИРОВАННАЯ ПЛИТА

MC5012W MC5012S

MC6012W MC6012S

MC5032W MC5032S

MC6032W MC6032S

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом.

Если вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по номеру +7 8452 744 566 для получения помощи уполномоченного специалиста.

Содержание

Общая информация	7
Меры предосторожности	7
Перед первым включением	12
Устройство и эксплуатация	13
Советы по использованию посуды	15
Электроподжиг	17
Работа Духовки	19
Настройка таймера и часов	20
Режимы нагрева	25
Инструкции по установке	27
Технические спецификации	32
Рекомендации по приготовлению	36
Очистка и уход	40
Технические характеристики	44
Хранение и утилизация	47
Гарантия и ремонт	48
Гарантийный талон	50

Общая информация

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование и комплектность.

Проверьте наличие гарантийного талона и правильность его заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к прибору, при утере не возобновляются.

Примечание: Изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

Меры предосторожности

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Примечание: Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Детям младше 8 лет разрешается использовать духовку только под постоянным присмотром взрослых.

Внимание: Доступные части электроприбора могут нагреваться во время использования. Не позволяйте маленьким детям приближаться к духовке.

Внимание: Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

Примечание: Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, даже если оно длится небольшой промежуток времени.

Примечание: Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

Примечание: Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от

электропитания. Опасность удара электрическим током!

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Примечание: Если вы обнаружили, что стекло варочной панели треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и паровые очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Электроприбор не предназначен для управления внешними таймерами или отдельными системами дистанционного управления.

Внимание: Используйте только предохранительные панели варочной поверхности, разработанные

производителем этого прибора или указанные им в инструкции по использованию как подходящие для использования, или предохранительные панели варочной поверхности, являющиеся частью конструкции этого электроприбора. Использование неподходящих предохранительных панелей может привести к несчастному случаю.

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, специалистом его технической службы или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

Прежде чем оторвать крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрывать крышку можно после того, как горелки полностью остынут.

Примечание: Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Запрещено использовать этот прибор в других целях, например, с целью обогрева помещения.

Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Клеммы (вместо присоединительного кабеля) должны быть закрыты крышкой (см. дополнительное оборудование). Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к взрыву, короткому замыканию и удару электрическим током и, как следствие, стать причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

Параметры настройки газа прибора указаны на шильде прибора.

Прибор не оборудован подключением к устройству отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями.

Особое внимание следует уделить обеспечению достаточной вентиляции.

Внимание: Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция (откройте окно) или более эффективная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки).

Внимание: Возможно опрокидывание.

Прибор относится к классу 1 и 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. Уровень варочной панели плиты должен быть не ниже уровня столешницы. Мебель,

расположенная рядом с плитой, должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 °C

Следите, чтобы детали горелки были правильно собраны.

Не устанавливайте прибор вблизи мощных

источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

Перекройте поступление газа вентилем, если вы не будете пользоваться горелками длительное время (например, во время отпуска).

Если вы почувствовали запах газа в помещении:

- перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне,
- погасите любой огонь, в том числе табачные изделия,
- не включайте и не выключайте электроприборы и освещение.

- хорошо проветрите помещение (откройте окна!), немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль духовки.

Внимание: Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, соответствующей правилам

устройства электросетей и оборудованной устройством автоматического отключения. Стационарная электропроводка должна быть выполнена в соответствии с правилами устройства электросетей.

Перед подключением устройства

Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

Крышка плиты

Прежде чем оторвать крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрывать крышку можно после того, как горелки полностью остынут.

Не закрывайте крышку, если горелка работает.



Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть.

Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и

подождите, пока варочная поверхность остынет.

Ящик плиты

Не храните в ящике горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли).

Направляющие

На боковых стенках духовки имеются направляющие, в которые вставляются противни и решетки

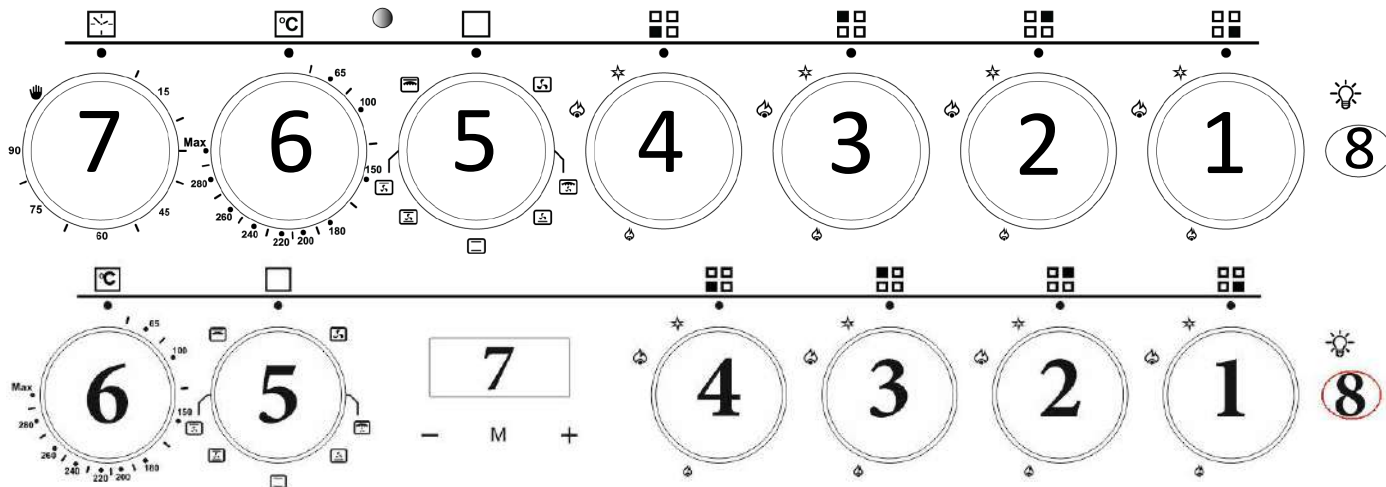
Решетка

В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается к первоначальной форме.

Устройство и эксплуатация

1. Переключатель передней правой конфорки (маленькая)
2. Переключатель задней правой конфорки (средняя)
3. Переключатель задней левой конфорки (средняя)
4. Переключатель передней левой конфорки (большая)
5. Переключатель режимов работы духовки
6. Переключатель температуры духовки
7. Таймер/ Цифровой таймер (в зависимости от модели)
8. Кнопка включения подсветки



Перед первым использованием

Выньте все принадлежности и транспортную упаковку из прибора.

Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Если плита оснащена чугунными электрическими конфорками, включите конфорки без посуды при степени нагрева 4 и оставьте работать 30 минут. Таким образом, защитное покрытие конфорок образует прочный слой. При первом нагреве конфорок может появиться дым.

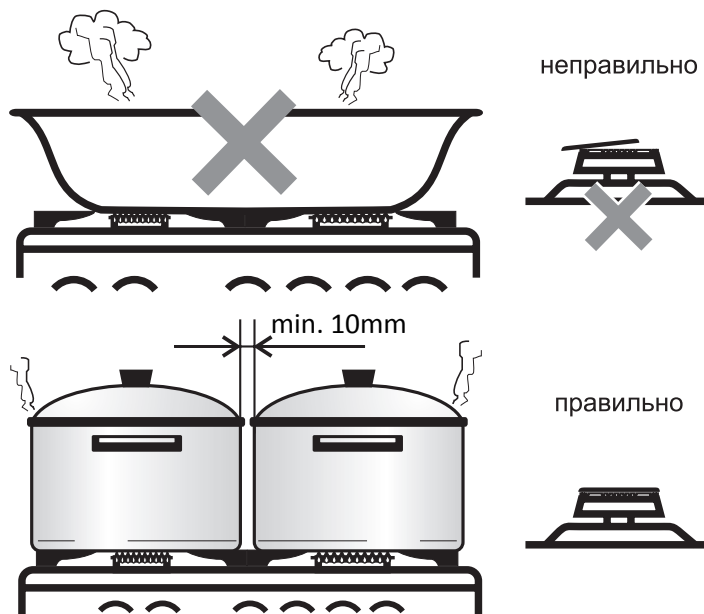
При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Варочная поверхность

- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем.
- Не ставьте на варочную поверхность мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки. Не охлаждайте горячую посуду на неиспользовавшихся конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.
- Конфорки включаются поворотом переключателя. Степень нагрева конфорок устанавливается ступенчато.
- Рекомендуется выключить конфорку за 3-5 минут до окончания приготовления и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.

Советы по использованию посуды

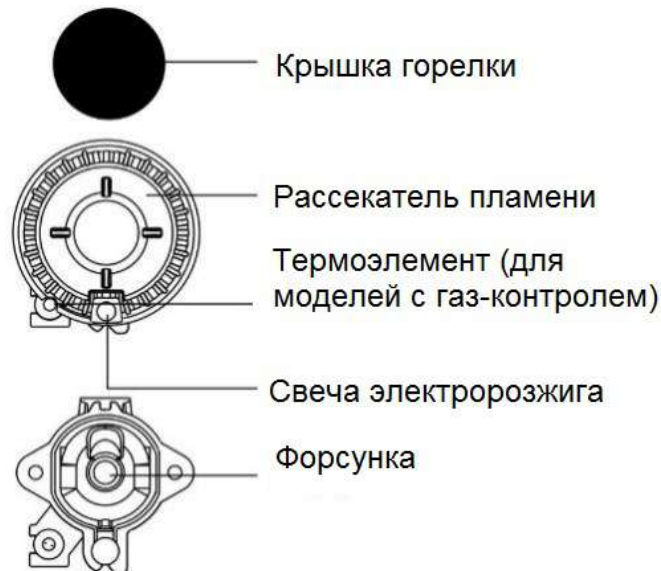
- Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.
- Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края посуды. Устанавливайте посуду в центре конфорки. Со временем из-за высокой температуры во время приготовления ободки чугунных конфорок область вокруг конфорок могут пожелтеть. На изменения такого рода гарантия не распространяется.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.



- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- При использовании специальной посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.

Газовые горелки

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Некоторые модели оборудованы газовыми горелками с системой безопасности (далее — газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратится. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.



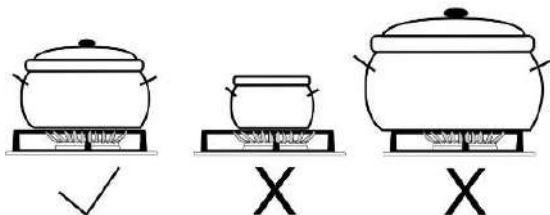
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.

Советы по использованию посуды

- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа.

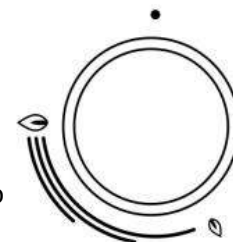
Самым важным параметром является диаметр посуды.

- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.



Зажигание и работа горелки

- Прежде чем повернуть переключатель, нажмите на него.
- Мощность нагрева обозначена на переключателях символами большого и малого пламени. Вращайте переключатель через положение большого пламени до положения малого пламени и обратно.



Внимание: Рабочее положение находится между символами большого и малого пламени. Не рекомендуется устанавливать мощность между положениями большого пламени и (●). В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

- Для выключения поверните переключатель по часовой стрелке в положение (●).

Автоматический электроподжиг

- Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его положение большого пламени. Между свечой и горелкой проскакивает искра и розжигает горелку.

- Электроподжиг работает, если прибор подключен к электросети. Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, разжечь горелку можно спичками или зажигалкой для газа.
- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии примерно 5 секунд, пока пламя не стабилизируется.

Внимание: Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

- Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

Электроподжиг кнопкой

- Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение большого пламени.
- Нажмите кнопку электроподжига. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.

Духовка (MC5012W/S, MC6034W/S, MC5031W/S, MC6031W/S)

Панель управления печи управляет ТЭНом духовки и горелкой гриля.

Выбор режима нагрева

Режим работы духовки устанавливается переключателем режимов, и температура — переключателем температуры.

Вращая переключатель вправо или влево выберите режим нагрева (см. Таблицу режимов нагрева).

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

Установка температуры духовки

Для установки температуры духовки вращайте ручку термостата вправо. Температура регулируется в диапазоне от 50° до 270°С. Для уменьшения температуры вращайте ручки в обратную сторону.

При установке ручки в нулевое положение не надавливайте на нее сильно до упора, так как это может привести к поломке термостата.

Выключение духовки

Поверните переключатель режимов работы и температурный переключатель в положение 0.

Использование гриля

Для включения гриля нажмите соответствующую кнопку гриля. Горелка гриля может быть включена только при выключенной горелке печи. (предохранительный выключатель предотвращает одновременное использование двух различных источников тепла)

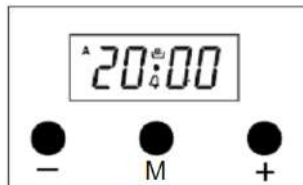
Гриль ДОЛЖЕН ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ при открытой дверце духовки и установленной защите ручки (лист защиты панели управления).

Внимание: Во время работы гриля доступные детали могут очень сильно нагреваться.

Первое использование и настройка цифрового таймера

Перед использованием печи необходимо настроить время. Если настройка времени не выполнена, печь не будет работать.

При выполнении любых настроек часов мигают соответствующие символы.



После первого подключения электричества к печи, установите время суток с помощью кнопок.

Это электронный модуль таймера, обеспечивающий своевременную готовность блюда к обслуживанию в рабочей камере духовки. Только необходимо установить время, когда вы хотите, чтобы блюдо

было готово. Кроме того, он также может использоваться в качестве будильника отдельно от печи.

Подача электроэнергии

При первой подаче электричества печь включается. На экране мигает время 0:00. Время неподходящее и должно быть настроено для отображения на экране (см. Настройка часов). Для настройки программы приготовления необходимо сначала выбрать Ручной режим (см. Ручной режим).

Ручной режим

- 1) Чтобы выбрать Ручной режим, нажмите кнопку **M**.
- 2) Затем, одновременно нажмите + и -.



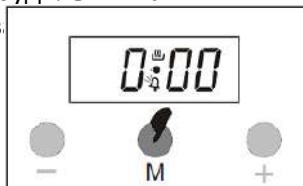
Настройка часов

Настройку времени можно выполнить только, если программа готовки не выполняется. Сначала нажмите + и - одновременно, затем с помощью "+" можно перемотать вперед, с помощью "-" назад. Длительное нажатие на эти кнопки приводит к более быстрому изменению времени.

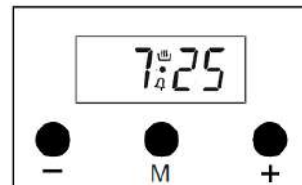
Установка времени будильника

После установки времени с помощью этой функции можно настроить будильник таким образом, чтобы он показывал которое вы настроили будильник.

- 1) Выберите режим будильника, нажав кнопку "M" один раз. Символ звонка будет мигать.
- 2) Введите время с помощью кнопок + и -.

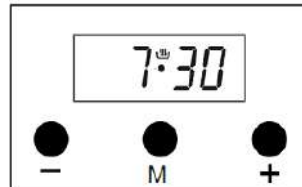
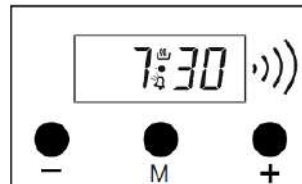


- 3) Через несколько секунд на экране появится время.



Выключение сигнала

- 1) Сигнал включается, когда истекает время.
- 2) Выключите сигнал нажатием любой кнопки.



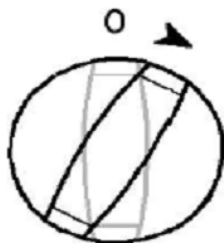
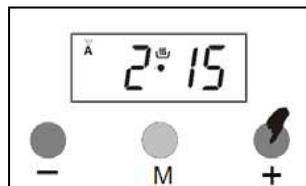
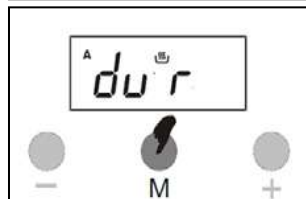
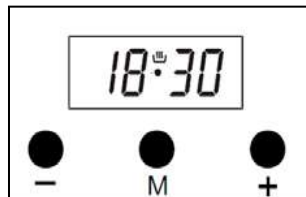
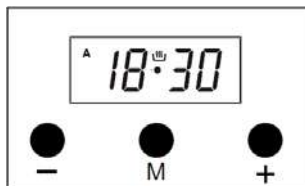
Программа автоматического приготовления

Если для немедленного начала приготовления в печь были добавлены блюда, введите только время приготовления.

Пример: мы кладем еду в духовку, и хотим готовить в течении 2 часа и 15 минут.

- 1) Время 18.30.
- 2) Дважды нажмите на кнопку М для выбора способа приготовления.
- 3) Установите время с помощью кнопок + и -.

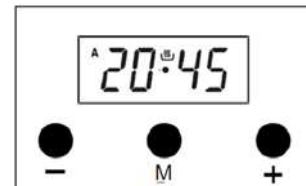
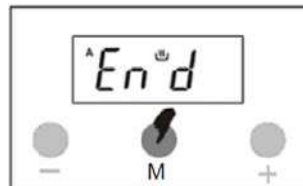
Время приготовления пищи в печи запрограммировано на 2 часа 15 минут. Не забудьте настроить другие кнопки на панели управления на подходящий режим приготовления. Не забудьте привести ручки функций и/или температуры печи в соответствующее положение



Примечание: Во время приготовления или настройки программы можно выбрать Ручной режим и отмену программы.

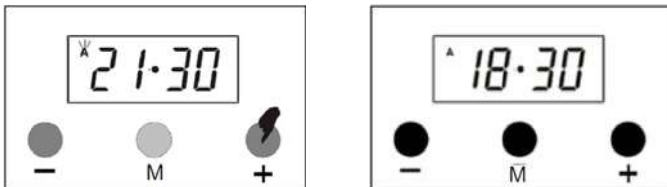
В приведенном выше примере мы видим, что процесс приготовления начинается автоматически с ввода времени приготовления. Также можно сперва запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически. нажав 3 раза на кнопку «М». В качестве следующего примера пища будет готова в 21:30.

- 1) Нажмите кнопку «М» три раза. На экране появится надпись «END» (конец) и время приготовления $18.30 + 2.15 = 20.45$.



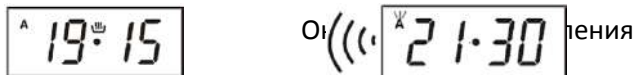
- 2) С помощью кнопок + и - установите время окончания приготовления.

3) Через несколько секунд экран будет показывать время приготовления. текущее время.



Таким образом, печь запрограммирована на завершение приготовления в 21.30. Она была запрограммирована на время приготовления за 2 часа 15 минут до этого. Печь начнет работать в 19.15 до 21.30.

Начало приготовления



После завершения программы приготовления включится аварийный сигнал. Если он не выключен, то будет звучать в течение 7 минут.

- 1) Выключите печь
- 2) Сбросьте время на таймере

Примечание: Печь не будет работать до тех пор, пока модуль таймера не переключится в ручной режим.

В приведенном выше примере сначала было выбрано время готовки, затем автоматически вычисленное время готовки было изменено. По желанию можно ввести время окончания приготовления, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и может быть изменено на втором этапе.



Отключение электропитания

В случае отключения электросети печь будет оставаться выключенной в соответствии с требованиями безопасности. В данном случае указывается, что часы и буква «М» мигают на экране. Если в этой ситуации выполняется программа готовки, она будет удалена. На дисплее появится 00:00, вам нужно будет установить часы. Перед этим выберите Ручной Режим (см. Ручной Режим). Затем с помощью кнопок + или - можно установить время.

(Примечание: Кратковременный сбой питания будет поддерживать систему в том же режиме).

Примечание: Если вы не пользуетесь печью, обязательно выключите ее.

Мигающая буква «А» означает, что печь отключена, и для возврата в нормальное положение выберите «Ручной Режим».

Настройка громкости звукового сигнала




С помощью этой настройки можно изменить уровень звука, который вы слышите при подаче звукового сигнала печью.





- 1) (-) Удерживая кнопку, вы можете услышать уровень звука.
- 2) (-) Удерживайте кнопку, для прослушивания следующего уровня, вы можете выбрать последний уровень. (имеется три уровня)
- 3) Печь настроена на последний уровень.

Примечание: Громкость сигнала тревоги установлена на заводе на максимальный уровень. Затем вы можете настроить в соответствии со своим

выбором. Однако в случае длительного перебоя в электроснабжении устройство вернется к заводским настройкам.

Таблица режимов нагрева

Режим духовки		Рекомендуемая температура, °С	Описание
	Гриль	230	<p>При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.</p> <p>Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.</p>
	Нагрев сверху + работа вентилятора	170	<p>В этом режиме одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и птицы, а также для запекания блюд под сыром.</p>
	Нагрев сверху и снизу + работа вентилятора	180	<p>В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по пространству духовки. Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.</p>

Режим духовки	Рекомендуемая температура, °С	Описание
	Классический нагрев (сверху + снизу)	200 Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.
	Нагрев снизу + работа вентилятора	180 Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.
	Гриль + работа вентилятора	170 Одновременно инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.
	Разморозка	Циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить продукты, без использования нагрева

Инструкции по установке

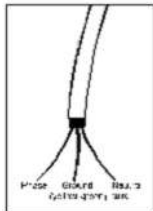
Данный прибор не оснащен устройством для сброса продуктов сгорания. Рекомендуется устанавливать его в достаточно проветриваемых местах, в соответствии с действующим законодательством.

Электрическое соединение

Устройство настроено на работу с напряжением одной фазы 230 В. Перед подключением убедитесь в том, что:

в имеющейся в доме пользователем, достаточно для нормального электропитания данного прибора (см. паспортную табличку).

в Устройство правильно подключено и заземлено через соответствующую вилку и в соответствии с установленным прибором.



Прибор поставляется без штекера: Поэтому необходимо установить штекер, соответствующий нагрузке, указанной на табличке с заводским

номером. Штекер должен подключаться к соответствующей розетке. Если вы хотите подключиться непосредственно к сети, вам необходимо смонтировать всеполярную электросеть в соответствии с действующими правилами. Коричневый провод под напряжением (выходящий из зажима распределительной коробки плиты) всегда должен быть подключен к фазе электросети. Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы температура не превышала комнатную температуру на 50°C ни в одной точке.

- Электромонтаж печи должен производиться в соответствии с местными и государственными предписаниями.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы к штекеру и розетке был обеспечен постоянный доступ.
- Если у вас нет заземленной розетки, обратитесь к авторизованному электрику.
- Не размещайте кабель питания печи рядом с горячими частями печи. Соблюдайте

максимальную осторожность, чтобы не повредить его.

- Поместите печь в такое место, где кабель питания доходит до розетки. Не используйте дополнительный соединительный кабель.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.

Подключение газа

Подключение газа должно выполняться в соответствии с действующими правилами.

Предприятие-изготовитель выпускает протестированный агрегат, настроенный на тип газа, указанный на фирменной табличке, расположенной на задней панели, рядом с соединительной трубой. Убедитесь, что вы подключаете устройство к тому же типу газа, который указан на табличке.

Использование жестких труб (например, медных) или гибких труб из нержавеющей стали

Для обеспечения большей безопасности рекомендуется выполнять подключение к газовой системе с помощью жестких труб (например, медных) или гибких труб из нержавеющей стали, чтобы избежать любого растяжения устройства.

Подключение газопровода подачи газа G1/2

При этом способе монтажа подключение к газоснабжению должно осуществляться только и исключительно гибкими металлическими трубами в соответствии с действующими правилами.

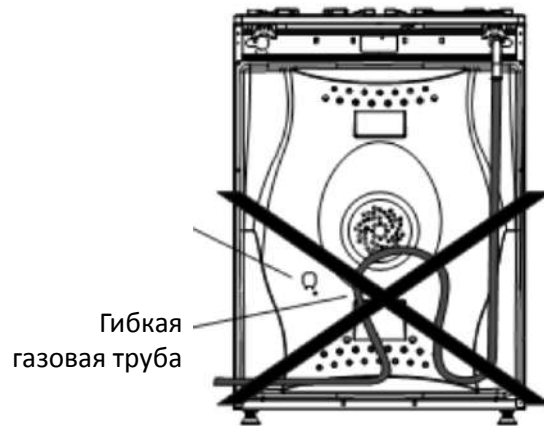
Использование гибких, неметаллических труб для подключения

Когда соединение (легко осматриваемое) в полном объеме, при использовании гибких труб в соответствии с действующими правилами, появляется перекус. Гибкая труба должна быть плотно затянута с помощью скоб в соответствии с действующими правилами монтажа.



Гибкая труба должна соответствовать следующим условиям:

- Труба не более более 1500 мм.
- Нет места, где она может достичь перегрева, за исключением комнатной температуры выше 30°C в промежутке между температурами.
- Она не подвергается воздействию силы тяги или давления.
- Она может быть легко осмотрена, чтобы проверить её состояние.



Контроль сохранности гибкой трубы заключается в проверке того, что:

- На ней не видны трещины, следы горения как на торцевых частях, так и на всей её протяженности.
- Материал не затвердевает, но демонстрирует нормальную эластичность.
- Крепежные зажимы не заржавели.
- Срок годности не истек.

Внимание: При обнаружении неисправности не ремонтируйте трубу, а заменяйте ее.

После завершения монтажа проверьте герметичность каждого подключения трубы, используя мыльный раствор, ни в коем случае не пламя.

Адаптация к различным видам газа

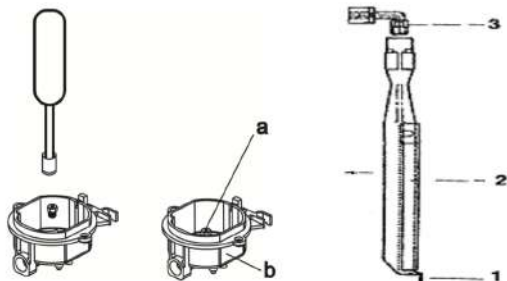
Чтобы приспособить прибор к другому виду газа, отличному от того, для которого он был настроен, следуйте приведенным ниже инструкциям в порядке их перечисления.

Подключение газа

Сжиженный углеводородный газ: используйте держатель резиновой трубы.

Природный газ: используйте трубный фитинг. Всегда вставляйте уплотнительное кольцо. Затем перейдите к подключению газа:

1. Отвинтите горелку.
2. Слегка потяните горелку на 2-3 см, и выньте ее.
3. Отвинтите инжектор, который находится на колене, и замените на инжектор, соответствующий типу газа, который будет использоваться. (см. Таблицу трансформации)



Замена форсунок печи и гриля

Замена форсунок конфорок варочной панели

- снимите опоры для кастрюль.
- извлеките крышки и стенные перегородки горелок.
- с помощью торцевого гаечного ключа на 7 открутите и снимите насадки, заменяя их необходимыми по типу используемого газа.

Технические спецификации

Таблица мощности

Тип газа	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока
G30-30 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт
G31-37 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт
G30-37 мбар	0,95 кВт	1,75 кВт	2,60 кВт	3,00 кВт
G30-50 мбар	1,05 кВт	2,00 кВт	2,85 кВт	3,25 кВт
G20-20 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт
G20-25 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,90 кВт	3,20 кВт
G25-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт
G25.3-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт

Таблица расхода газа

Тип газа	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока
G30-30 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч
G31-37 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч
G30-37 мбар	70 г/ч	127 г/ч	190 г/ч	218 г/ч
G30-50 мбар	76 г/ч	145 г/ч	207 г/ч	236 г/ч
G20-20 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч
G20-25 мбар	0.095 м3/ч	0.171 м3/ч	0.276 м3/ч	0.305 м3/ч
G25-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч
G25.3-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч

Таблица расхода газа

Тип газа	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока
G30-30 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90
G31-37 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90
G30-37 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85
G30-50 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85
G20-20 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30
G20-25 мбар	0,70	0,95	1,15	1,20
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30
G25.3-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30

Таблица электропитания

	MC5012W/S	MC5032W/S	MC6031W/S	MC6032W/S
Верхний нагревательный элемент	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Нижний нагревательный элемент	1200 Вт	1200 Вт	1200 Вт	1200 Вт
Турбо нагревательный элемент	1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт
Нагревательный элемент гриля	2500 Вт	2500 Вт	2500 Вт	2500 Вт
Циркуляция воздуха	38 Вт	38 Вт	38 Вт	38 Вт
Лампа	25 Вт	25 Вт	25 Вт	25 Вт

Рекомендации по приготовлению

Приготовление на плите

При необходимости начните готовить с большого пламени. Снаружи пламя намного горячее, чем внутри (ядро). Соответственно, верхушка пламени означает пустую трату газа. Газовые горелки, напротив, не требуют кастрюль с плоским дном, пламя распределяет тепло по всей поверхности. Для газовых горелок не требуются специальные сковороды. Тем не менее, тонкие стенки кастрюль передают тепло продуктам питания быстрее, чем толстостенные.

Толстое дно кастрюли предотвращает частичный перегрев, так как обеспечивает достаточную температурную компенсацию.

Избегайте очень маленьких кастрюль. Широкие и неглубокие кастрюли подходят лучше, чем узкие и глубокие, так как они позволяют быстрее нагревать содержимое.

Для правильного использования поместите маленькие кастрюли на маленькие конфорки и большие кастрюли на большие конфорки. Не забывайте закрывать кастрюли для сокращения расхода газа.

Приготовление в духовке

Традиционное приготовление пищи

Тепло поступает сверху и снизу. Поэтому предпочтительнее использовать центральные направляющие. Если для приготовления требуется больше тепла снизу или сверху, используйте верхнюю или нижние направляющие.

Приготовление пирогов

Предварительно нагрейте духовку, не менее 10 минут перед использованием. Не открывайте дверцу духовки при приготовлении блюд, которые должны подниматься (например, кондитерские изделия и суфле)

поток холодного воздуха блокирует процесс приготовления. Как правило,

помните о том, что:

блюдо, которое быстро готовится снаружи, но медленно готовится внутри, требует более низкой температуры и более длительного времени приготовления. Напротив, «сухая» текстура потребовала бы меньшего времени и более высокой температуры приготовления.

Приготовление мяса

Если вы хотите зажарить мясо с хорошим цветом, используйте очень мало масла. Если кусочки пристают, используйте масло или сливочное масло, или и то, и другое. Сливочное масло или масло, с другой стороны, не нужны, если кусок имеет полоску жира. Если на кусочке есть полоска жира или жир только с одной стороны, поместите в духовку этой стороной вверх, при плавлении жир в достаточной степени пропитает нижнюю сторону.

Красное мясо следует вынуть из холодильника за час до приготовления, в противном случае внезапное изменение температуры может стать жестким.

Жаркое, особенно из красного мяса, не должно быть посолено в начале приготовления, так как соль вызывает просачивание соков и крови, препятствуя образованию хорошо подрумяненной корочки. Рекомендуется посолить мясо снаружи после первой половины времени приготовления. Поместите жаркое в духовку в посуду с низким бортиком. Мясо можно ставить на жаропрочное блюдо или непосредственно на решетку, под которым будет вставлена посуда для сбора жира.

Температура приготовления белого мяса может быть умеренной. Степень готовности можно проверить, нажав на мясо вилкой, если оно не дает сока, значит мясо приготовленное. По окончании приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут, прежде чем разрезать мясо, чтобы не потерять сок.

Перед подачей тарелки можно поддерживать в духовке в теплом состоянии при минимальной температуре.

Для приготовления рыбы:

Готовьте мелкую рыбу от начала до конца при высокой температуре. Сначала готовьте рыбу среднего размера при высокой температуре, а затем постепенно снижайте температуру до конца приготовления.

Убедитесь, что запеченная рыба готовится, осторожно потроша с одной стороны кишечника; мясо должно быть белым и непрозрачным, за исключением лосося, форели и других видов красных рыб.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле подходят: разрезанное на слои или кусочки разного размера, но обычно не очень толстое мясо. Мясо птицы, разрезанное пополам и расплющенное. Рыба, некоторые овощи (например, кабачки, баклажаны, помидоры).

Мясо и рыба, подлежащие приготовлению на гриле, должны быть слегка смазаны маслом и помещены на решетку; мясо рекомендуется посолить по окончании приготовления; а рыба должна быть посолена изнутри, перед началом приготовления. Решетка должна располагаться в направляющих, расположенных ближе или дальше от нагревательного элемента гриля в зависимости от толщины мяса, чтобы избежать сгорания поверхности и недостаточного приготовления пищи внутри.

Образование дыма, вызванного каплями сока и жира, можно избежать, налив 1 или 2 стакана воды в противень, расположенный на нижнем уровне для приготовления.

Гриль также может использоваться для жарки темного хлеба, тостового хлеба и жарки некоторых видов фруктов, таких как бананы, половина грейпфрута, кусочки ананасов. Плоды не следует помещать слишком близко к источнику тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от типа продукта, его консистенции и объема.

Рекомендуется контролировать время при первом использовании и проверять результаты, так как при разных режимах результат приготовления может меняться.

Внимание: во время работы не ставьте на основание рабочей камеры такие предметы, как противень, формы для выпечки тортов, кастрюли из жаропрочного стекла, тарелки из жаропрочного стекла, алюминиевую фольгу и другие предметы.

Возникает застой тепла, который может отрицательно сказаться на результатах приготовления и повредить эмаль духовки.

Очистка и уход

Внимание: Перед каждой операцией отсоединяйте устройство от электросети.

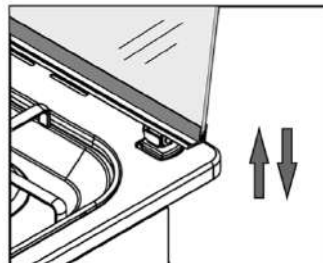
Капли соуса, фруктового сока и т.д. следует как можно скорее удалить мягкой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства.

Не используйте стальную губку для удаления остатков пищи.

Удалите стойкие следы при помощи хорошо пропитанной мыльной губки, но будьте осторожны, чтобы не поцарапать эмаль. Эмалированные решетки следует мыть водой и моющим средством; их также можно мыть в посудомоечной машине.

Снимите крышки горелок и решетки и тщательно промойте их теплой водой с моющим средством. Высушите их до того, как поставить на место. Кроме того, убедитесь, что они правильно установлены. Горелку можно протирать стальной губкой или слегка абразивной тканью.

Чистка крышки



Крышку плиты можно снять, как показано на рисунке.

Очищайте дверцу духовки и стеклянную крышку только теплой водой и избегайте использования

абразивных моющих средств. В плитах оборудованных подсветкой духовки периодически очищать плафон лампы накаливания, чтобы избежать трудностей с освещением.

Очистка духовки

Тщательно очищайте рабочую камеру духовки после использования, когда она еще теплая. Ведь в этот момент легко удалять остатки жира или других веществ, таких как фруктовый сок, частицы сахара.

Очистите принадлежности духовки (решетку, пластину и т.д.) теплой водой и моющим средством.

При помощи слегка абразивного порошка удалите возможный налёт.

Периодически проверяйте состояние гибкой трубы газопровода и заменяйте ее квалифицированным техническим персоналом, как только на ней обнаруживаются отклонения. Рекомендуется ежегодная замена.

Монтаж

Следующие инструкции предназначены для квалифицированного специалиста по установке, чтобы работы по монтажу, регулированию и обслуживанию выполнялись в соответствии с действующими нормами. Всякий раз, когда происходит изменение режима работы, связанное с отключением плиты, необходимо действовать с максимальной осторожностью.

Внимание: Компания-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб в результате установки, которая не соответствует действующим правилам.

Среда монтажа

Предупреждение: Данное устройство может быть установлено и работать только в постоянно вентилируемых помещениях в соответствии с действующими правилами.

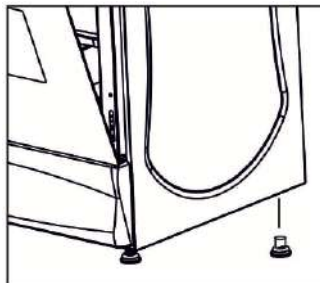
Для правильной работы газового блока необходимо, чтобы воздух, достаточный для сжигания газа, мог естественным образом поступать в него (монтажник должен соблюдать действующие правила). Поток воздуха в помещение должен поступать непосредственно через отверстия наружных стен. Эти отверстия (или отверстие) должны быть выполнены таким образом, чтобы не создавать препятствий. И изнутри, и снаружи.

Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным техническим персоналом в соответствии с действующими правилами.

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с правилами EN60335. Не распространяется на несчастные случаи, вызванные неисправным или отсутствующим заземлением.

Газовые плиты должны удалять продукты сгорания через вытяжки, непосредственно подключенные к дымоходам или наружу.

Выравнивание



Прибор оснащен регулируемыми маленькими ножками, расположенными в задних и передних углах основания. Регулируя положение маленьких ножек, высота прибора

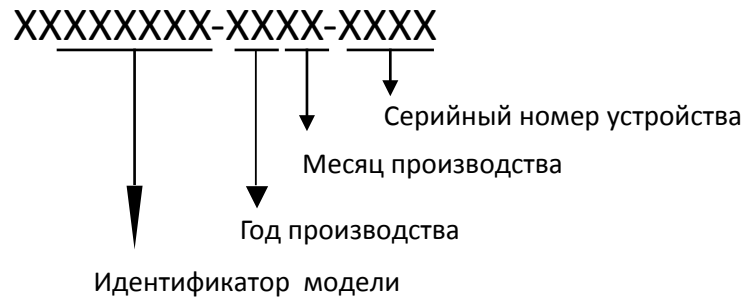
может быть изменена таким образом, чтобы обеспечить лучшее выравнивание с другими поверхностями и равномерное распределение жидкостей, содержащихся в кастрюлях или сковородах.

Технические характеристики

	MC5012W/S	MC6031W/S	MC5032W/S	MC6032W/S
Ширина плиты	50 см	60 см	50 см	60 см
Цвет	Белый/ Серый	Белый/ Серый	Белый/ Серый	Белый/ Серый
Тип поверхности	Газовый	Газовый	Газовый	Газовый
Тип духовки	Электрический	Электрический	Электрический	Электрический
Объем духовки	58л	70л	58л	70л
Материал крышки	Стекло	Стекло	Стекло	Стекло
Остекление двери духовки	Двойное, съёмное внутреннее стекло	Двойное, съёмное внутреннее стекло	Двойное, съёмное внутреннее стекло	Двойное, съёмное внутреннее стекло
Регулируемые ножки	Есть	Есть	Есть	Есть
Тип газа	Природный (NG)	Природный (NG)	Природный (NG)	Природный (NG)
Кол-во решёток для духовки	1	1	1	1

Кол-во противней	1	1	1	1
Ящик для посуды	Нет	Выдвижной	Выдвижной	Выдвижной
Розжиг	Автоматический в ручках	Автоматический в ручках	Автоматический в ручках	Автоматический в ручках
Тип решётки	Эмалированный чугун	Чугун	Чугун	Чугун
Газ-контроль горелок поверхности	Есть	Есть	Есть	Есть
Конвекция	Есть	Есть	Есть	Есть
Гриль	Есть	Есть	Есть	Есть
Подсветка духовки	Есть	Есть	Есть	Есть
Тип направляющих духовки	Проволочные	Проволочные	Проволочные + телескоп. 1 ур.	Проволочные + телескоп. 1 ур.
Таймер	Механический, с функцией отключения	Электронный, с функцией отключения	Электронный, с функцией отключения	Электронный, с функцией отключения
Термометр	Нет	Нет	Нет	Нет
Термостат температуры	Есть	Есть	Есть	Есть

Все устройства Manya снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



Хранение

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70%.

Если прибор неисправен и требует ремонта, или вы сомневаетесь в его состоянии, отключите его от питающей сети. Обратитесь в сервисный центр.

Если вы хотите разместить устройство на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место: пыль и влага могут оказать вредное воздействие на рабочие части устройства.

Условия транспортировки и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в пункт сбора на утилизацию. Подробную информацию по утилизации Вы можете получить у представителя местного органа власти.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации.

Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие некачественного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Расчетный срок службы изделия - 5 лет
Гарантийный срок - 1 год с даты продажи

Производитель:

ООО «КЛАСС, Геотермальное сельское хозяйство, энергетическая промышленность и торговля»
Организованная Индустриальная Зона улица. 50.
КАЙСЕРИ - ТУРЦИЯ.

Импортер:

ООО «Реванш» гор. Саратов тер.
Вольский тракт, стр. 14. Тел/факс:
(8452) 746-746

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»
гор.Саратов тер.Вольский тракт, 14/1,
Саратовский р-н; Россия ул.им.Чапаева В.И.,
32/36, Саратов, Россия тел: +7 8452 744 566
или +7 8452 744 366 www.screvansh.ru

Информация о сертификате соответствия

Товар сертифицирован

Товар соответствует требованиям нормативных документов

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

№ сертификата ЕАЭС RU С-ТР.АБ53.В.02814/21 с 17.12.2021 по 16.12.2026

ТР ТС 016/2011 "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе"

№ сертификата ЕАЭС RU С-ТР.АБ53.В.02764/21 с 15.12.2021 по 14.12.2026

Информация о декларации соответствия

Товар (прибор, изделие) соответствует требованиям ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N113

Декларация о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-ТР.РА03.В.52631/21 с 15.12.2021 по 14.12.2026

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Дата продажи: _____

Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

