



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ MIC511W01TD / MIC611W01TD



Ver.01

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

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

Храните данное руководство в надёжном и удобном месте с тем, чтобы воспользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|--------|-------|-------------------------------------|
| стр. 3 | | ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ |
| стр. 9 | | СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ |
| стр.10 | | РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР |
| стр.11 | | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ |
| стр.12 | | ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ |
| стр.13 | | ВНЕШНИЙ ВИД |
| стр.14 | | ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ |
| стр.15 | | ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ |
| стр.17 | | ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ |
| стр.18 | | ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ |
| стр.21 | | ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ |
| стр.16 | | ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ |
| стр.25 | | ДУХОВОЙ ШКАФ |
| стр.26 | | РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА |
| стр.31 | | РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ |
| стр.32 | | УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ |
| стр.33 | | ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА |
| стр.35 | | БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ |
| стр.35 | | БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ |
| стр.36 | | АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ |
| стр.37 | | ЧИСТКА ПРИБОРА |
| стр.41 | | СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА |
| стр.42 | | ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ |
| стр.43 | | УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК |
| стр.45 | | ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ |
| стр.46 | | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| стр.47 | | ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с кухонной плитой и ее чистке рекомендуется использовать защитные перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию плиты запрещено.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В/380-415 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

- Гарантия на данный прибор действительна только при его бытовом использовании.
- Этот прибор предназначен только для приготовления или подогрева пищевых продуктов и жидкостей. Не использовать для любых других целей.



Важно: применяйте только металлическую посуду, специально предназначенную или одобренную для использования на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с варочными зонами контейнеров из меламина или пластика.

- Держите поверхность варочной панели в чистоте.
- Не накрывайте варочную панель тканью или защитным чехлом, поскольку это может привести к их сильному нагреванию и возгоранию.
- Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после того, как он был выключен. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.
- Если сетевой кабель повреждён, его замену должен производить специалист сервисной службы или соответствующий квалифицированный специалист, чтобы избежать несчастных случаев.
- Не ставьте горячую посуду на панель управления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



Внимание! Вблизи индукционной варочной панели возникают магнитные поля.

Лицам с электрокардиостимуляторами, слуховыми аппаратами или другими электрическими имплантированными устройствами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью. Перед использованием данного прибора, Вы должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем по вопросам безопасности для данных устройств.



Несоблюдение данного требования может привести к тяжелым травмам вплоть до летального исхода!

- Перед выполнением каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию отключите прибор от электросети
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.



Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Внимание! Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (при помощи панели управления).
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

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 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 плиты не могли быть зажаты её дверцей, или оказаться внутри прибора, 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. Своевременно удаляйте пролитую жидкость.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Если прибор длительное время не эксплуатируется, отключите его от электросети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) , так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- Допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После распаковки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды.

Для переработки ненужного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприёмники в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт и т.д.).

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



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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

TD – TOUCH DISPLAY – СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

01 – ТИП ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

W – WHITE – БЕЛЫЙ

MIC511W01TD

11 – ПЛАТФОРМА

5/6 – ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ (50/60 CM)

C – COOKER – ПЛИТА

I – INDUCTION – ИНДУКЦИОННАЯ

M – MAUNFELD

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МОДЕЛЬ | MIC511W01TD | MIC611W01TD |
|------------------------------------|----------------------------|----------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ | 220-240 В/380-415 В ~50 Гц | |
| ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | Индукционная | |
| ТИП ДУХОВОГО ШКАФА | Электрический | |
| УПРАВЛЕНИЕ | Механическое и электронное | |
| ДИСПЛЕЙ | Есть | |
| ОБЪЁМ ДУХОВОГО ШКАФА | 59 л | |
| ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА | Есть | |
| ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ДУХОВОГО ШКАФА | 50 – 250 °С | |
| РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×Г×В) | 500x600x850 мм | 600x600x850 мм |
| ВЕС НЕТТО | 42 кг | 54 кг |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

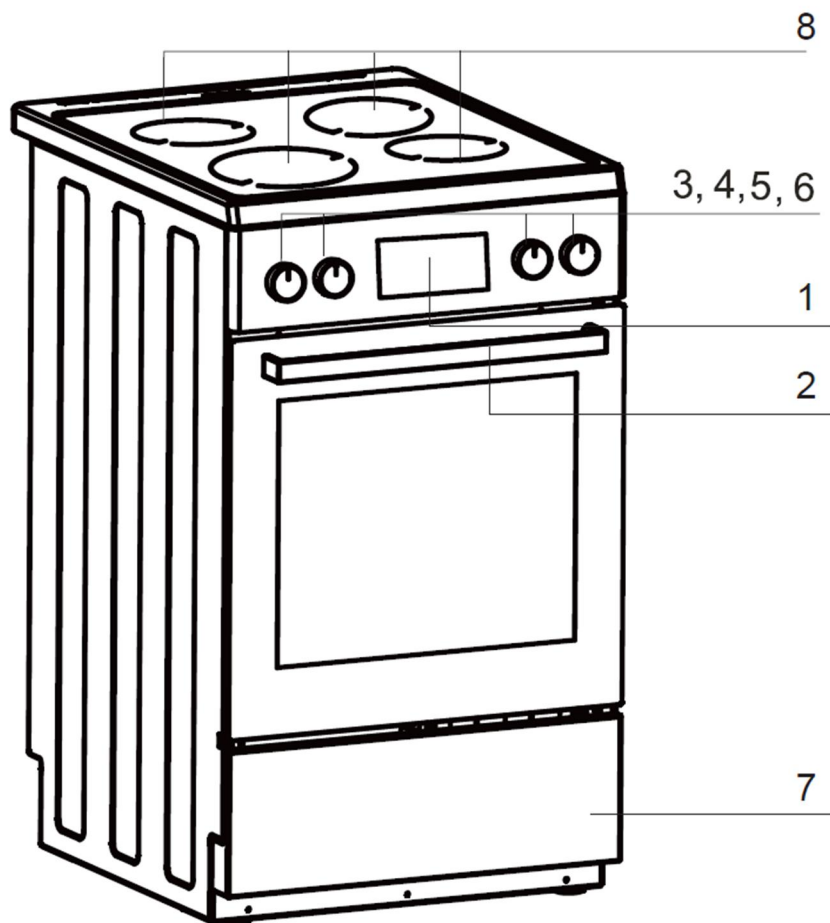
ДААННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

| ХАРАКТЕРИСТИКИ | MIC511W01TD, MIC611W01TD |
|---|----------------------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ | 220-240 В/380-415 В ~50 Гц |
| СИЛА ТОКА | 32 / 16 А |
| КЛАСС ЭЛЕКТРОЗАЩИТЫ | I |
| ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА | Лампа 1 шт. x 25 Вт |
| МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ) | 10,1 кВт |
| МОЩНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | 7 кВт |
| Конфорка индукционная малая (Ø140 мм) | 2 x 1,5 кВт |
| Конфорка индукционная большая (Ø180 мм) | 2 x 2,0 кВт |
| МОЩНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА | 3,1 кВт |
| НИЖНИЙ НАГРЕВ | 1,15 кВт |
| НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ | 2,0 кВт |
| НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ | 1,2 кВт |
| НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ | 2,0 кВт |
| ГРИЛЬ | 1,1 кВт |
| ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + ГРИЛЬ | 1,95 кВт |

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД

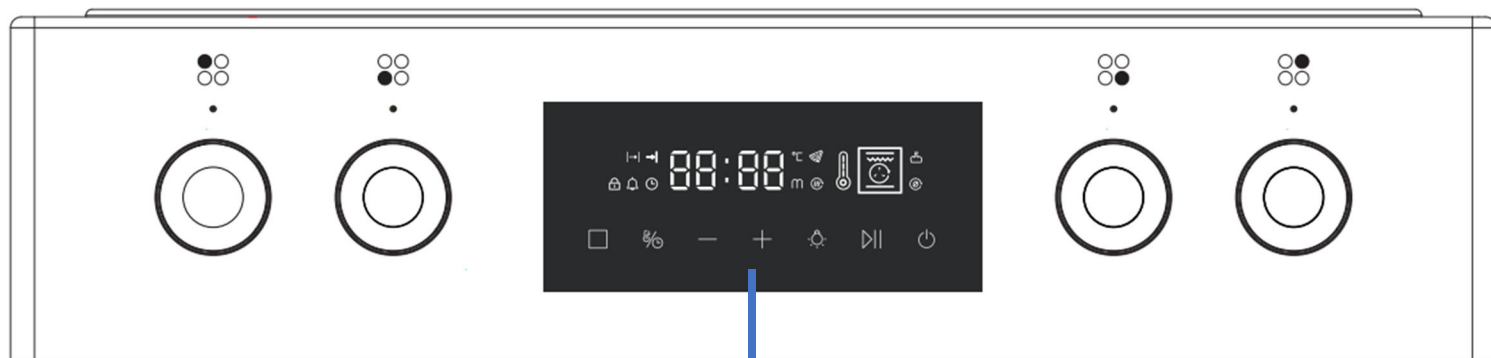






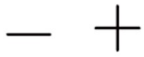

| | | | |
|-----|-------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Сенсорная панель управления | 7 | Ящик для хранения посуды |
| 2 | Рукоять дверцы духового шкафа | | |
| 3-6 | Ручки управления конфорками | 8 | Индукционные конфорки |

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



-  - Включение/выключение духового шкафа
-  - Включение/выключение подсветки духового шкафа
-  - Переключение между настройкой времени/температуры
-  - Кнопка выбора режимов работы духового шкафа
-  - Кнопки «уменьшение», «увеличение»
-  - Кнопка «Пуск/Пауза»

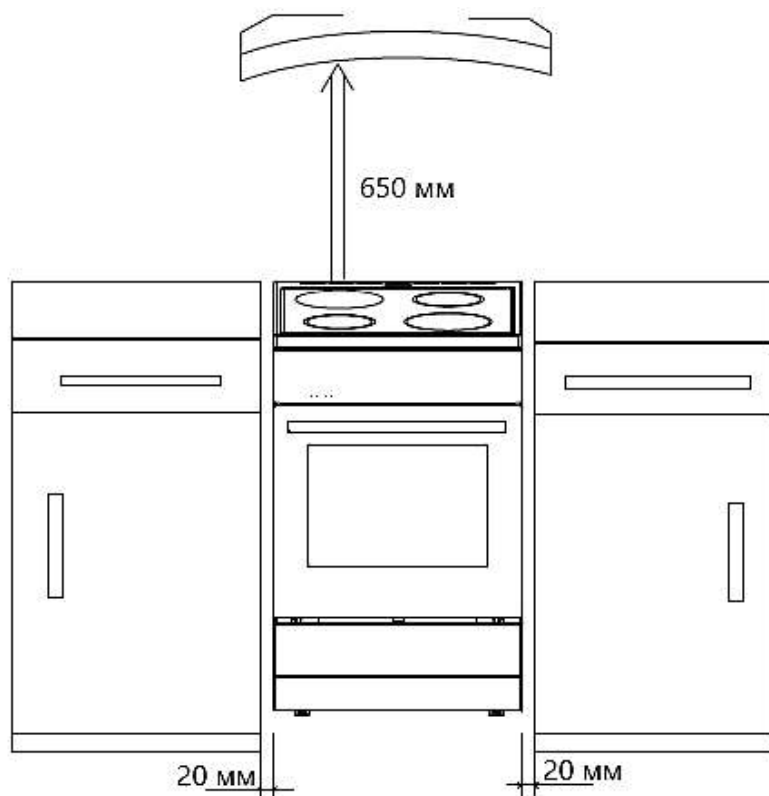
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Прибор необходимо установить на ровную, прочную, устойчивую горизонтальную поверхность.

Помещение, куда устанавливается прибор должно быть сухим и иметь достаточную вентиляцию. Вентиляционная система должна обеспечивать эффективный отвод дыма и испарений, и должна включать в себя кухонную вытяжку. При расположении вытяжки над кухонной плитой необходимо обеспечить минимальное расстояние между поверхностью конфорок плиты и нижней поверхностью вытяжки минимум в 650 мм.

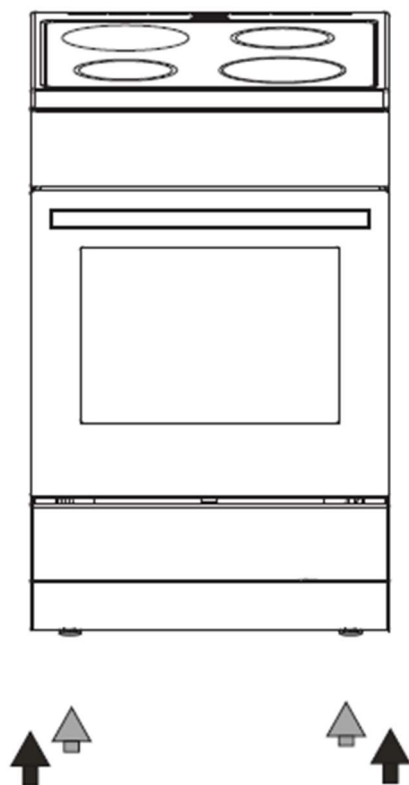
Покрытие кухонной мебели рядом с плитой должно выдерживать температуру в 100°C. При несоблюдении этого условия, необходимо обеспечить зазор между кухонной плитой и соседними предметами мебели как минимум в 20 мм. Стена за задней поверхностью плиты должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы прибора его задняя стенка может нагреваться до температуры, превышающей температуру окружающей среды на 50°C.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

После установки прибора и до начала эксплуатации его необходимо выровнять. Для этого используются ножки, находящиеся на дне прибора. Извлеките ящик для посуды и выровняйте прибор, регулируя высоту ножек. Диапазон регулировки составляет ± 5 мм. Плиту не следует устанавливать на подставку.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Внимание! Подключение к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.

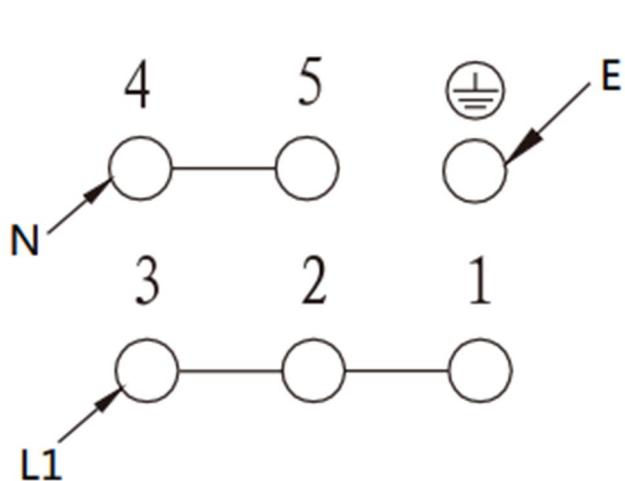
Параметры электросети должны соответствовать характеристикам, указанным на этикетке на корпусе прибора.

Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии! При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.

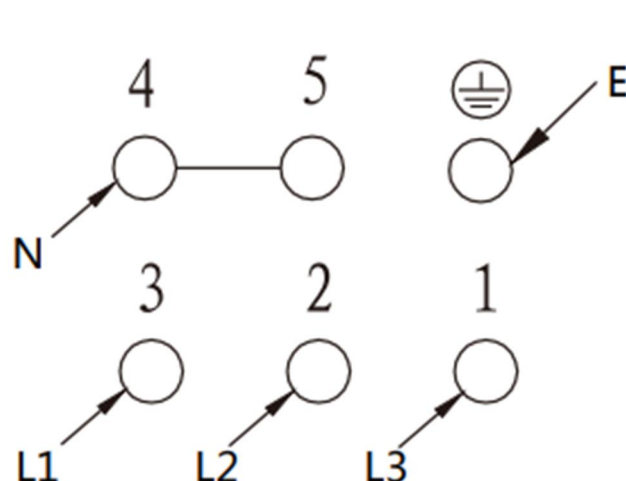
Для подключения прибора к электросети используйте шнур 5x2,5 мм² с маркировкой H05VV-F5G2,5 или более надежный.

Шнур должен быть подключен специалистом технической службы или лицом с аналогичной квалификацией.

- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять удлинители, многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур с задней стороны устройства должен быть размещён так, чтобы не касаться задней стенки устройства.



Однофазное, 220-240 В ~50/60 Гц



Трёхфазное, 380-415 В, ~50/60 Гц



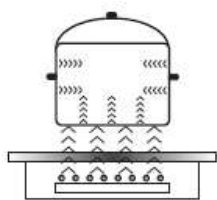
Прежде чем осуществлять подключение, необходимо отключить подачу электропитания. Рекомендуется использовать средства стабилизации напряжения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционная варочная панель является современным, эффективным и безопасным прибором для приготовления пищи.

Индукционная варочная панель выполнена из гладкого, закалённого керамического стекла.

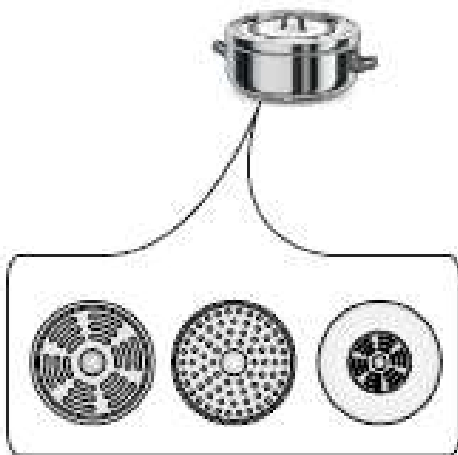


Тепло образуется посредством магнитной индукционной катушки, которая создает магнитное поле. Под ее действием посуда нагревается и тепло от кухонной посуды передаётся пищевому продукту.

Индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при наличии посуды;
- приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на поверхности и заканчивается в момент снятия с плиты.

Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию, нержавеющая сталь (хромистая сталь). Индукционная панель не будет работать с посудой из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия, если дно посуды не выполнено из ферромагнитного материала.

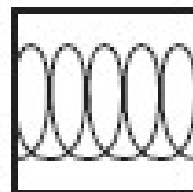


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что посуда подходит для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.




Применяйте посуду, имеющую дно, пригодное для использования с индукционной варочной панелью.

Вы можете проверить пригодность посуды магнитом.

Поднесите магнит к основанию посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукционной панели.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить, поставьте на варочную поверхность и включите прибор.
2. Если на дисплее не мигает значок  и вода нагревается, данная посуда подходит.

Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит для использования с индукционной варочной панелью: обычная нержавеющей сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс и глина.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

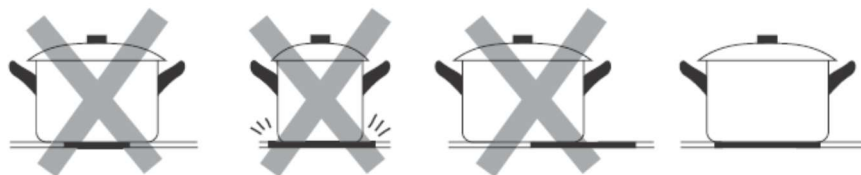
ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



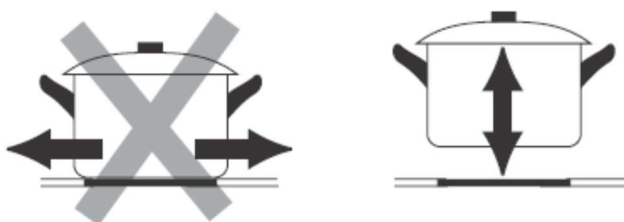
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а размеры дна совпадают с размерами варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру варочной зоны. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может оказаться нераспознаваемой датчиками плиты и непригодной для использования.



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



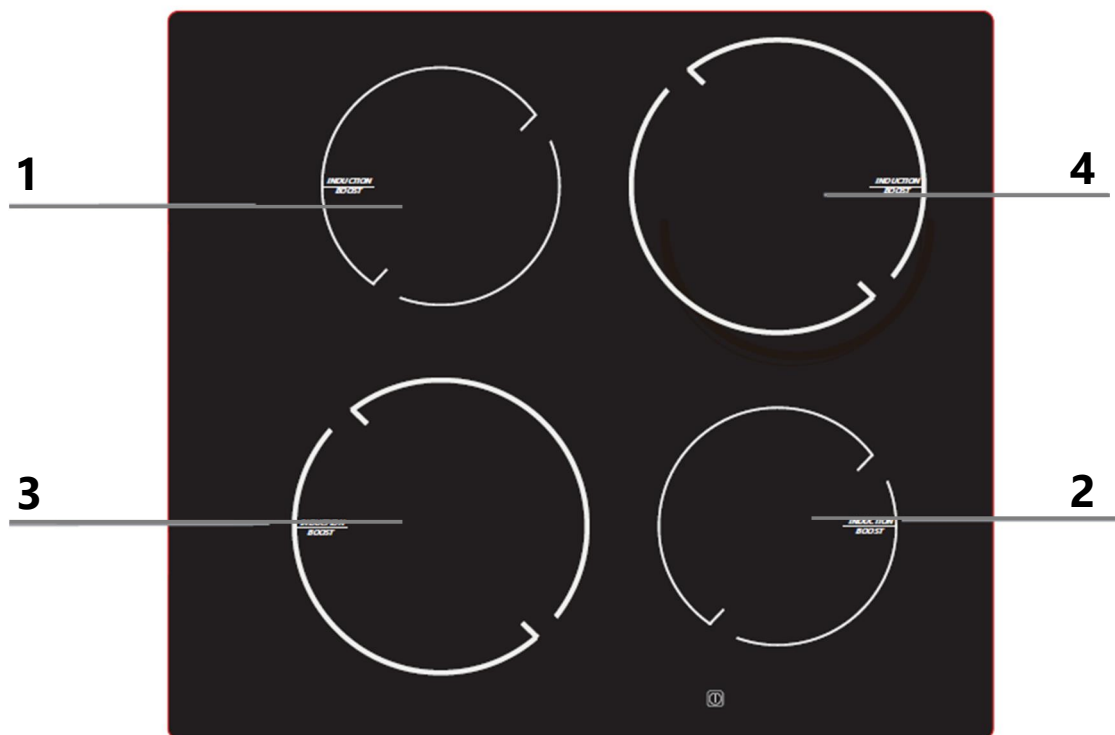
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Аккуратно, плавным движением удалите наклейки с дверцы духового шкафа, стараясь не разрывать клеящую ленту. Если на стекле останутся видимые следы, нагрейте духовой шкаф на минимальной настройке температуры (см. инструкции ниже), нанесите на тёплую поверхность чистящий спрей для стекла и протрите мягкой тканью.
- Извлеките все принадлежности и очистите камеру прибора от защитного заводского покрытия.
- Извлеките и промойте все детали духового шкафа в тёплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.
- Изучите раздел данной инструкции о выборе режимов работы духового шкафа и установке температуры нагрева.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Прогрейте пустой духовой шкаф при температуре 250°C в течение 30-60 минут. Дайте прибору остыть, удалите все загрязнения и тщательно промойте.
- При первом прогреве духового шкафа возможно появление запахов и дыма из-за испарения заводского покрытия. Испарения прекратятся ориентировочно через 30 минут прогрева.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



- 1, 2** – конфорки $\varnothing 140$ мм, максимальная мощность 1,5 кВт
3, 4 – конфорки $\varnothing 180$ мм, максимальная мощность 2,0 кВт

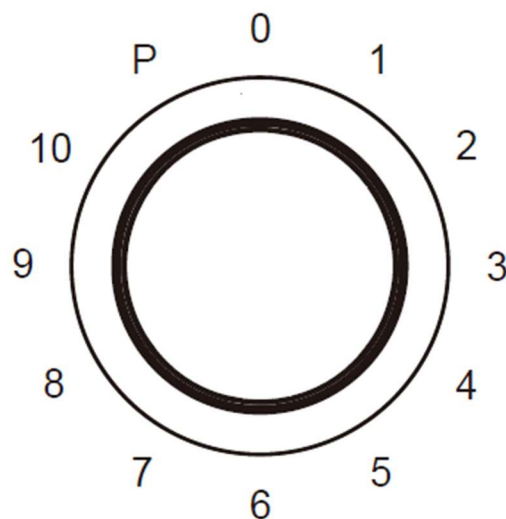
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

После подключения к сети электропитания прибор издаст звуковой сигнал, включится дисплей, прибор перейдет в режим ожидания.

Для включения конфорок из режима ожидания, ручки управления должны находиться в положении «0» (Выключено).

Поверните ручку управления нужной вам конфорки из положения «0» на определенный уровень мощности, чтобы включить конфорку. При каждом повороте ручки прибор издает звуковой сигнал и на дисплее отображается соответствующее значение. Остановите ручку на делении нужного уровня мощности, и через 3 секунды прибор начнет работу.



Для выбора уровня мощности сверьтесь с таблице ниже.

| | |
|-------------|-----------------------------|
| 0 | Выключено |
| 1, 2, 3 | Низкая мощность |
| 4, 5, 6 | Средняя мощность |
| 7, 8, 9, 10 | Высокая мощность |
| P | Режим максимальной мощности |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА КОНФОРКИ

После выключения конфорки, если температура её поверхности превышает $\sim 60^{\circ}\text{C}$, на дисплее будет отображаться индикатор «Н», предупреждающий о том, что поверхность данной конфорки горячая. Индикатор останется на дисплее, пока поверхность конфорки не остынет или прибор не будет выключен из сети электропитания.



Внимание! Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Варочная панель имеет функцию автоматического отключения при большой продолжительности работы. Время, через которое происходит автоматическое отключение зависит от установленного значения мощности.

| Уровень мощности | 1, 2, 3 | 4, 5, 6 | 7, 8, 9, 10, P |
|--|---------|---------|----------------|
| Продолжительность работы до автоматического отключения | 8 часов | 4 часа | 2 часа |


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


ДУХОВОЙ ШКАФ


Диапазон рабочих температур духового шкафа составляет от 50° до 250°C.


Режимы работы духового шкафа и температура нагрева устанавливаются с помощью сенсорного дисплея.

При первом включении прибор войдёт в режим ожидания. Все изображения на дисплее будут подсвечены в течение 1 секунды, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится время 12:00.


Нажимая на кнопки — + установите значение времени, затем нажмите на  для подтверждения выбора. Если выбор не будет подтвержден в течение 5 секунд, прибор автоматически подтвердит время и выйдет из режима настройки.

Для вывода изделия из режима ожидания нажмите на кнопку  и удерживайте нажатой в течение 2 секунд.


Выберите нужный режим, при необходимости скорректируйте настройки температуры и времени приготовления, нажмите на кнопку , чтобы духовой шкаф начал работу.

Выбор функций и режимов работы духового шкафа осуществляется с помощью кнопки  и — +.

ПОДСВЕТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Подсветка внутренней камеры духового шкафа может быть включена или выключена нажатием на кнопку .

Подсветка будет включаться автоматически при выборе режима работы духового шкафа и отключаться через 1 минуту работы.

В состоянии паузы подсветка отключена. Её можно включить нажав на кнопку . При снятии прибора с паузы и продолжении работы, подсветка включится автоматически и выключится через 1 минуту.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Работает вентилятор для ускорения размораживания продуктов благодаря циркуляции воздуха. Рекомендуется поместить размораживаемый продукт в противень или поддон, чтобы вода не попала на внутреннюю поверхность духового шкафа.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работает только нижний ТЭН. Режим предназначен для также для длительного приготовления блюд, выпекания, подсушивания нижней части пирогов.



НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВ (ТРАДИЦИОННЫЙ)

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для приготовления овощей, птицы, рыбы, сдобы, не сочной выпечки.



НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Работает нижний ТЭН и вентилятор. Циркуляция воздуха способствует более эффективному и быстрому прогреву блюд.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Работают два ТЭНа и вентилятор. За счет движения воздушных масс, нагрев блюд становится более интенсивным, заданная температура достигается за очень короткое время. Режим обеспечивает равномерную прожарку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ГРИЛЬ

Работает верхний ТЭН и инфракрасный гриль. Предназначен для обжаривания блюд сверху.



ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

В данном режиме вместе с верхним ТЭНом и инфракрасным грилем работает вентилятор, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере.

Обратите внимание, для режимов с грилем нельзя задать время окончания приготовления.

Рекомендации для режимов с грилем:

- Прогрейте гриль в течение 5 минут до загрузки продуктов в духовой шкаф.
- Размещайте продукты на 4-м или 5-м уровне направляющих.
- Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.



ФЕРМЕНТАЦИЯ

В данном режиме работают нагревательный элемент и вентилятор. Предназначен для поддержания теста в теплом состоянии на этапе расстойки.

Обратите внимание, для данного режима нельзя установить высокую температуру.



ПИЦЦА

Режим допускает установку температуры 200°, 220°, 250°С.

Предназначен для приготовления пиццы. В данном режиме вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в камере духового шкафа для равномерного прогрева нижней части пиццы без пережаривания верхней.

Рекомендации:

| Пицца | Тесто | Аксессуары | Расположение на направляющих | t (°C) | Время приготовления |
|-------------------------|---------------|---------------------|------------------------------|--------|---------------------|
| Замороженная (разогрев) | Тонкое тесто | Решетка | 2 уровень | 200 | 15-20 мин |
| | Толстое тесто | Решетка | 2 уровень | 200 | 20-25 мин |
| Домашняя | Тонкое тесто | Противень | 2 уровень | 200 | 10-15 |
| | Тонкое тесто | Противень для пиццы | 2 уровень | 250 | 8-12 |
| | Толстое тесто | Противень | 2 уровень | 200 | 15-20 |
| | Толстое тесто | Противень для пиццы | 2 уровень | 200 | 15-20 |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



СУШКА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

В данном режиме работают верхний и нижний нагревательный элементы и вентилятор. После включения функции на дисплее отобразится значение температуры для настройки пользователем. Рекомендуемая температура для данного режима от 60 до 100°C.

Рекомендации (являются приблизительными и могут быть изменены в зависимости от предпочтений пользователя).

| Продукт | Способ приготовления | t (°C) | Время | Направл. |
|--------------------|------------------------------|--------|---|----------|
| Капустный лист | Отваренный | 70 | 1 час 30 мин | 3 |
| Фасоль | Отваренная | 55 | 3 часа | 3 |
| Батат | Отпаренный | 55 | 13 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Манго | -- | 70 | 8 часов, переверните через 4 часа | 3 |
| Банан | Смоченный в подсоленной воде | 55 | 7 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Лимон | -- | 55 | 15 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Яблоко | Смоченное в подсоленной воде | 55 | 8 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Постная свинина | -- | 55 | 7 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Куриная грудка | -- | 70 | 5 часов, переворачивайте каждый час | 3 |
| Креветки в панцире | Отваренные | 70 | 6 часов, переворачивайте каждые 2 часа | 3 |
| Вяленая говядина | Отваренная и замаринованная | 90 | 2 часа | 3 |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

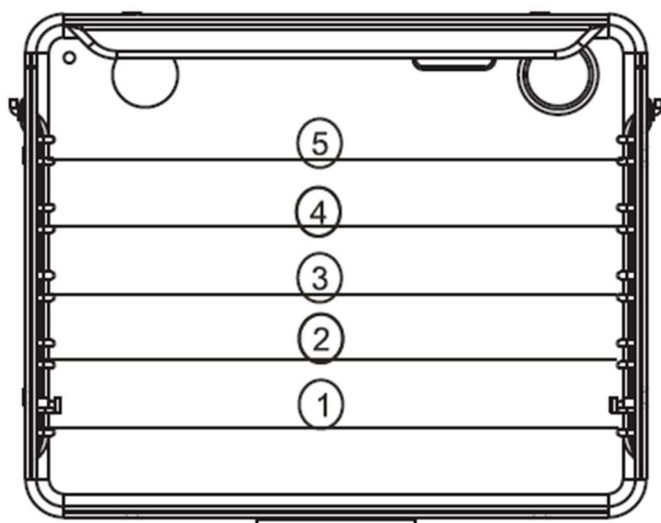


ОБЖАРКА НА ГРИЛЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

В данном режиме работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Предназначен для быстрой обжарки продуктов.

Рекомендации (являются приблизительными и могут быть изменены в зависимости от предпочтений пользователя).

| Продукт | t (°C) | Время | Уровень направляющих |
|------------------|--------|--------------|----------------------|
| Куриные наггетсы | 200 | 20-25 минут | 3 |
| Куриные крылья | 200 | 18-23 минуты | 3 |
| Рыбное филе | 180 | 23-27 минут | 3 |
| Картофель фри | 200 | 17-20 минут | 4 |
| Луковые кольца | 200 | 15-18 минут | 4 |



Внутренняя камера духового шкафа оснащена 5-ти уровневыми направляющими для размещения противней и решеток.

Отсчет уровней направляющих ведется снизу вверх.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ









Будьте предельно внимательны при работе с грилем! Используйте защитные перчатки.

- Для включения гриля выберите соответствующий режим. Установите температуру и прогрейте духовой шкаф в течение 5 минут прежде чем поместить внутрь продукты.
- Приготовление с грилем должно происходить при закрытой дверце духового шкафа.
- Если вы готовите на решетке, смажьте решётку маслом перед тем как выкладывать продукты, в противном случае они могут пригореть к ней.
- При приготовлении на решетке, установите поддон для сбора жира уровнем ниже, чтобы задерживать капающий жир и мясной сок. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в поддон для сбора жира 1-2 стакана воды.
- Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать в духовой шкаф на второй уровень сверху.
- Переверните мясо по истечении половины установленного времени приготовления. Для тонких кусочков это достаточно сделать один раз, для больших кусков процедуру необходимо повторить несколько раз.
- Всегда используйте щипцы для барбекю, чтобы не протыкать мясо и избежать потери естественного мясного сока.
- **Обратите внимание**, что для режима «Гриль» температура внутри духового шкафа должна быть установлена на 250°C. Для режима «Гриль + конвекция» температура внутри духового шкафа должна установлена не выше 200°C.
- Очищайте гриль, духовку и аксессуары всякий раз после использования.




ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

После выбора режима работы духового шкафа, прежде чем запустить выбранный режим кнопкой , пользователь может изменить настройки температуры и задать время автоматического включения/отключения, нажав на кнопку .

Температура по умолчанию задается в зависимости от выбранного режима. После нажатия на кнопку , значение температуры на дисплее начнет мигать. Используйте кнопки  , чтобы установить новое значение, затем нажмите  для подтверждения.

Процесс задания времени продолжительности работы духового шкафа описан в разделе «Функции таймера».


Для изменения заданного времени работы и значения температуры в процессе работы прибора, необходимо активировать паузу, нажав на кнопку . В режиме паузы нажмите на кнопку , чтобы войти в режим изменения температуры и времени приготовления. После задания новых значений, возобновите работу прибора нажав на .




Изображение  на дисплее прибора показывает степень нагрева духового шкафа. Сегменты «термометра» будут заполняться по мере увеличения температуры. Когда будет достигнута заданная температура, все сегменты  будут подсвечены.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА





ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

1. Установка времени

Чтобы осуществить настройку времени, нажмите на  когда прибор находится вне рабочего режима. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать значение времени.

Нажимая на кнопки   установите значение времени, затем нажмите на  для подтверждения выбора. Если выбор не будет подтвержден в течение 5 секунд, прибор автоматически подтвердит время и выйдет из режима настройки.

2. Установка таймера






Для установки времени таймера нажмите на . Используйте кнопки   для настройки, затем нажмите на  для подтверждения.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал прекратится через 90 секунд.

Для отмены таймера после его установки, необходимо повторно войти в режим установки таймера и поставить значение на 00:00.

3. Настройка продолжительности работы духового шкафа

Прежде чем осуществлять данную настройку выберите нужный вам режим работы духового шкафа и задайте температуру приготовления.





- Нажимайте на кнопку , пока на дисплее не отобразится пиктограмма .
- Установите нужную продолжительность работы духового шкафа.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к другим настройкам или , чтобы запустить работу духового шкафа.
- По завершении всех настроек нажмите .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Духовой шкаф начнет работу. По истечении заданного времени он выключится автоматически и раздастся оповещающий звуковой сигнал.
- Чтобы выключить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты после срабатывания.

4. Задание времени автоматического включения и отключения духового шкафа →|










Прежде чем осуществлять данную настройку выберите нужный вам режим работы духового шкафа и задайте температуру приготовления.

- Нажимайте на кнопку , пока на дисплее не отобразится пиктограмма |→|. Установите нужную продолжительность работы духового шкафа.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к настройке времени отключения духового шкафа. На дисплее отобразится пиктограмма →|. Задайте время окончания приготовления. Для корректной работы данной функции должна быть предварительно осуществлена установка времени.
- Нажмите на кнопку , чтобы перейти к другим настройкам или , чтобы запустить работу духового шкафа. На дисплее останутся пиктограммы |→| и →|.
- Прибор рассчитает время начала приготовления на основе введенных данных и начнет отсчет времени. По завершении отсчета, духовой шкаф автоматически начнет работу в выбранном режиме с установленной продолжительностью. По истечении заданного времени работы, духовой шкаф выключится автоматически, раздастся оповещающий звуковой сигнал.
- Чтобы выключить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку на панели управления. Звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты после срабатывания.






ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Блокировка панели управления (функция «Замок от детей») предназначена для предотвращения случайного вмешательства в работу плиты со стороны детей.

- Для включения блокировки нажмите на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. Все кнопки на панели управления, кроме  и  будут заблокированы. Включение и выключение данной функции относится только к панели управления духовым шкафом, не влияет на его рабочие режимы и не влияет на работу варочной поверхности.
- Для отключения блокировки нажмите на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. Обратите внимание, что включение и выключение прибора с помощью кнопки  не отключает «Замок от детей». После включения прибора, блокировку необходимо снять нажатием на кнопки  и  , и удержанием их нажатыми в течение 3 секунд.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

- В ходе работы духового шкафа нажмите одновременно на кнопки  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд, чтобы включить функцию быстрого разогрева. Включатся нижний и верхний ТЭН, гриль и вентилятор, ускоряя достижение заданной рабочей температуры во внутренней камере. После достижения заданного значения температуры, духовой шкаф продолжит работу в изначально установленном режиме.
- При работе данной функции на дисплее будет мигать изображение термометра  .
- Для отмены данной функции нажмите на  и  , и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения при большой продолжительности работы. Время, через которое происходит автоматическое отключение зависит от значения рабочей температуры.

При использовании функции таймера «Настройка продолжительности работы духового шкафа», функция автоотключения учитывает настройки таймера и не отключает прибор пока не будет достигнуто заданное время работы прибора.

| Температура (°C) | Продолжительность работы до автоматического отключения |
|------------------|--|
| 35-120° | 24 часа |
| 121-200° | 6 часов |
| 201-250° | 4 часа |

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПРИБОРА

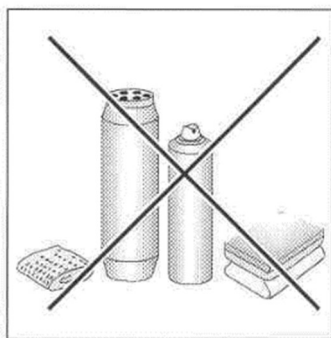
При правильном уходе ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полноценно функционировать в течение длительного времени.



Внимание! Опасность поражения электрическим током! Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.

Варочная поверхность

- При чистке стеклокерамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей.
- Ни в коем случае не применять агрессивных чистящих средств, песка для чистки или губки с абразивной поверхностью.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытирайте влажной тканью без использования чистящего средства.
- Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.
- Для чистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.

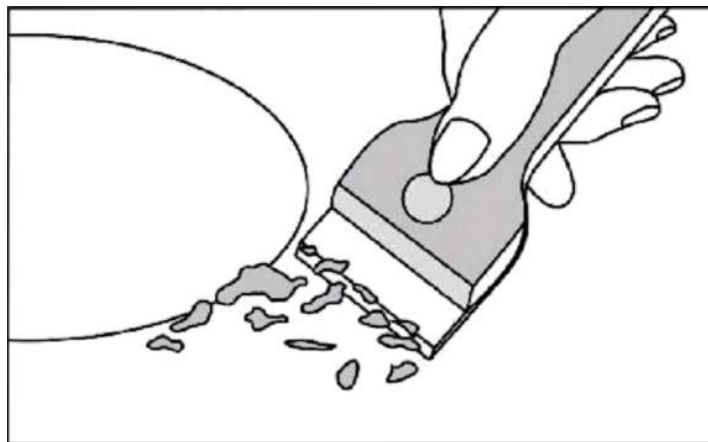


Внимание! Не приступайте к чистке прибора пока его стеклокерамическая поверхность не остыла, так как существует опасность ожога.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Использование скребка для очистки варочной поверхности

- С помощью скребка немедленно удаляйте с поверхности кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель.
- Затем очистите поверхность салфеткой и соответствующим средством, промойте водой и высушите чистой тканью.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать металлические губки или абразивные ткани.
- Избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как аэрозоли для духовки и пятновыводители.



Рабочая камера духового шкафа

- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений. Духовой шкаф рекомендуется чистить после каждого использования.
- Проводите очистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духового шкафа.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Камеру устройства следует чистить с использованием раствора мягких моющих средств в тёплой воде.
- Допускается использование подходящих запатентованных химических очистителей после предварительного ознакомления с рекомендациями производителя и проверки на небольшом участке камеры устройства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или губки с абразивной стороной для чистки внутренних поверхностей камеры.
- Не используйте паровые очистители для чистки внутренней камеры.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рабочая камера духового шкафа

Для глубокой очистки поверхности рабочей камеры духового шкафа:

- Извлеките все аксессуары из рабочей камеры.
- Налейте 250 мл воды (1 стакан) в глубокий противень и разместите его на первом уровне направляющих в рабочей камере.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите ручку выбора режимов работы духового шкафа в положение «Нижний нагрев», ручку выбора температуры на минимально допустимое значение в 50°C.
- С данными настройками прогрейте рабочую камеру в течение 30 минут и отключите нагрев.
- Откройте дверцу духового шкафа, подождите, пока рабочая камера остынет.
- Вытрите поверхности рабочей камеры тканью или губкой и затем вымойте, используя небольшое количество тёплой воды.
- Вытрите поверхности рабочей камеры насухо.

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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

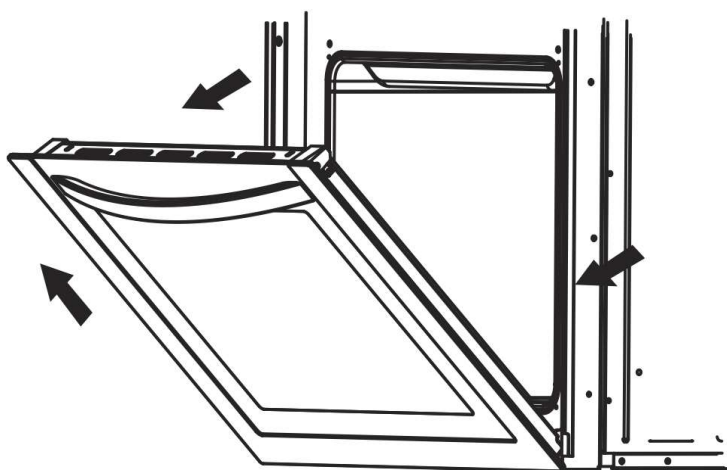
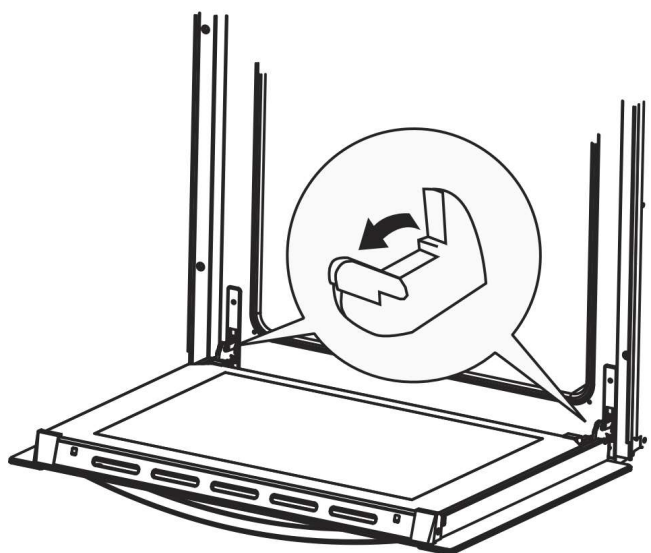
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для обеспечения лучшего доступа к рабочей камере во время чистки дверцу духового шкафа можно снять. Для этого:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа и откиньте съемные язычки до упора назад. Медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки уперлись в шарнирный узел на дверце.
- Приподнимите дверцу и извлеките ее из пазов духового шкафа.

Установка дверцы на место происходит в обратном порядке.

- Наклонив дверцу, вставьте её шарнирными петлями в пазы духового шкафа до упора.
- Убедитесь, что шарниры «сели» в отверстия правильно.
- Полностью откройте дверцу, установите язычки в первоначальное (горизонтальное) положение – до упора.
- После установки проверьте функциональность дверцы.

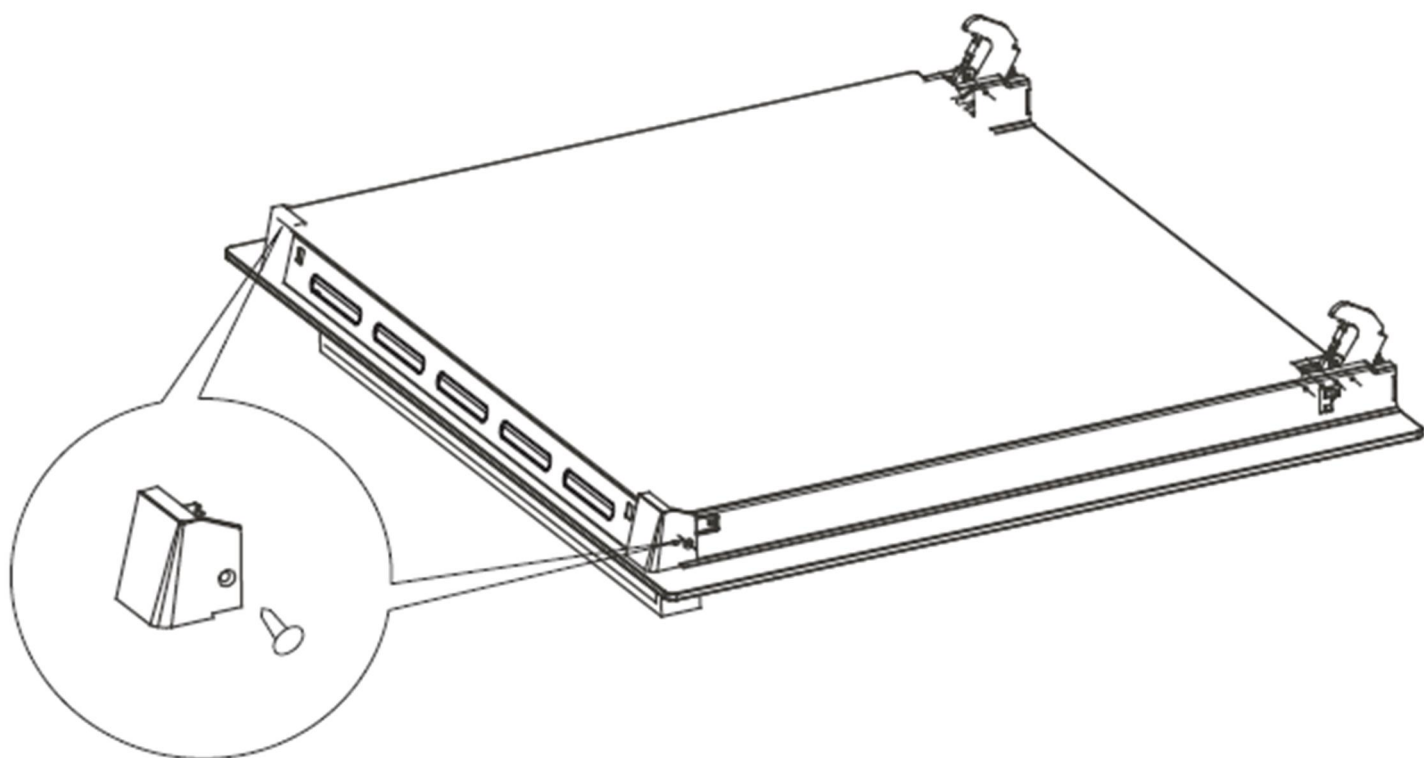


УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При необходимости, внутреннее стекло дверцы духового шкафа можно снять. Это необходимо осуществлять только при снятой дверце духового шкафа. Для извлечения стекла следуйте инструкциям ниже.

- Положите дверцу на ровную прочную горизонтальную поверхность, лицевой стороной вниз.
- Отвинтите крепление на пластиковых зажимах по углам в верхней части дверцы.
- Извлеките стекло из пазов на дверце.
- Проведите очистку стекла и дверцы при необходимости.
- После очистки установите стекло на место, завинтите крепления на зажимах.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении серьезной неисправности необходимо:

- Отключить все работающие части прибора.
- Отсоединить устройство от электрической сети.

Некоторые незначительные неисправности легко устранить самостоятельно при помощи нижеприведённой таблицы.

В случае, если неисправность не удаётся устранить, обратитесь в сервисный центр для проведения диагностики.

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ПРИЧИНА | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|--|---|
| Прибор не работает. | Неисправен предохранитель в цепи подачи электропитания. | Проверьте работоспособность предохранителя или защитного устройства. |
| Не работают нагревательные элементы. | Не выбран уровень мощности. Посуда не подходит для индукционной плиты. | Установите нужный уровень мощности с помощью ручки управления. Используйте посуду для индукционных плит. |
| На дисплее прибора мигает время «00:00». | Прибор был временно отключено от сети электропитания или произошел сбой в подаче электроэнергии. | Установите текущее время, следуя указаниям в соответствующем разделе инструкции. |
| Не включается лампа подсветки. | Необходимо заменить лампу подсветки. | Обратитесь в сервисный центр. |

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ КОНФОРОК

В случае возникновения неисправности варочной поверхности на дисплее отобразится соответствующий код неисправности. Сверьтесь с приведенной ниже таблицей.

| КОД НА ДИСПЛЕЕ | ПРИЧИНА |
|----------------|---|
| F3 | Короткое замыкание термистора варочной поверхности. |
| F4 | Прерывание электрической цепи термистора варочной поверхности. |
| E3 | Перегрев термистора варочной поверхности. |
| F9 | Короткое замыкание термистора в составе биполярного транзистора электрической схемы прибора. |
| FA | Прерывание электрической цепи термистора в составе биполярного транзистора электрической схемы прибора. |
| E5 | Перегрев термистора в составе биполярного транзистора электрической схемы прибора. |
| E2 | Слишком низкое входное напряжение в электрической цепи. |
| E1 | Превышение нормы входного напряжения в электрической цепи. |

При возникновении неисправностей, которые не удаётся устранить методами охлаждения варочной поверхности или нормализации параметров электросети, обратитесь к специалистам сервисного центра.

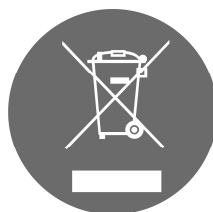
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

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

УТИЛИЗАЦИЯ

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



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанных в гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 7 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю газоэлектрическую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

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

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

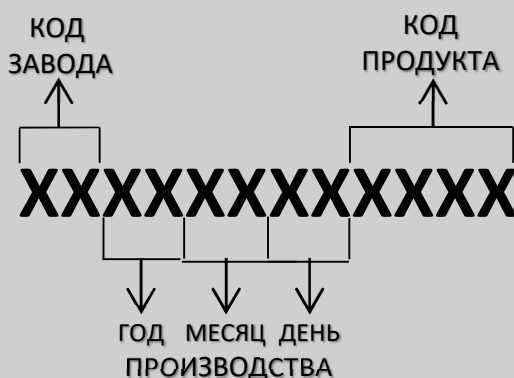
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Серийный номер указан на бирке, расположенной на корпусе изделия. Дата производства изделия указана в серийном номере.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Электрическая индукционная плита

Модель

MIC511W01TD / MIC611W01TD

Изготовитель

QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC APPLIANCES CO.LTD. / NO.12, KUNLUN MOUNTAIN ROAD. ECONOMIC AND TECHNOLOGICAL DEV. ZONE QINGDAO, 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»
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.