



# MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКИ

# MF-1621BR



Ver.02

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

## **БЛАГОДАРИМ ВАС**

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

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

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

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

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

# СОДЕРЖАНИЕ

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| стр. 3 .....  | МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ                   |
| стр. 6 .....  | ВНЕШНИЙ ВИД                         |
| стр. 7 .....  | ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                   |
| стр. 8 .....  | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ                      |
| стр. 9 .....  | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ          |
| стр. 10 ..... | ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ                 |
| стр. 11 ..... | УСТАНОВКА ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ |
| стр. 12 ..... | ПОРЯДОК РАБОТЫ                      |
| стр. 14 ..... | АВТОПРОГРАММЫ                       |
| стр. 16 ..... | ЧИСТКА И УХОД                       |
| стр. 17 ..... | ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА                    |
| стр. 18 ..... | УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК                |
| стр. 19 ..... | ПЕРЕВОЗКА И УТИЛИЗАЦИЯ              |
| стр. 20 ..... | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ              |
| стр. 21 ..... | ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ         |

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## ПЕРЕВОЗКА И УТИЛИЗАЦИЯ

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или иное нецелевое использование прибора является нарушением условий эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед первым включением прибора убедитесь, что напряжение электросети совпадает с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Регулярно проверяйте устройство и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо неисправностей.
- Избегайте соприкосновения сетевого шнура прибора с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения сетевого шнура использование прибора запрещено!
- Для замены поврежденного сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Установите прибор на ровную поверхность. Вокруг мультиварки должно оставаться достаточно пространства для свободной циркуляции воздуха.
- Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали сильно нагреваются! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы! Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.

# МАУНФЕЛД

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Следите за тем, чтобы дети не имели доступа к мультиварке до ее охлаждения до безопасной температуры.
- Для подключения прибора используйте отдельную электрическую линию с заземляющим проводом. Перегрузка линии другими электроприборами будет мешать нормальной работе мультиварки.
- Не рекомендуется использовать удлинители и многогнездовые розетки.
- Не устанавливайте прибор на мягкую, ворсистую поверхность и не накрывайте его во время работы. Это может привести к перегреву и выходу прибора из строя.
- Не допускайте контакта с прибором изделий из легковоспламеняющихся тканей, такими как занавески и шторы.
- Не используйте чашу мультиварки для разогрева продуктов на газовой плите или с помощью других нагревательных приборов.
- В процессе работы не касайтесь движущихся частей прибора. Не прикасайтесь и не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- Не доставайте чашу мультиварки во время приготовления блюд.
- После выключения прибор остается горячим в течение длительного времени. Чтобы обезопасить себя от ожогов при контакте с нагретыми частями прибора, используйте кухонные рукавицы.
- Прежде чем переставлять прибор в другое место, дайте ему остыть и выключите сетевой шнур из розетки. Перемещая прибор, не тяните его за сетевой шнур.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте рекомендациям по уходу за прибором.
- Во избежание поражения электрическим током, возгорания или травмирования людей, не опускайте прибор, его сетевой шнур в воду или иную жидкость.
- Не мойте прибор или его аксессуары в посудомоечной машине. Не погружайте его в воду.
- Не касайтесь включенного в сеть прибора влажными руками.
- Не используйте прибор вне помещений, в местах работы с аэрозолями и кислородным оборудованием.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Не используйте принадлежности, не одобренные производителем устройства. Это может привести к поражению электрическим током, травмам или возгоранию.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. При случайном запуске программы приготовления это может привести к перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.
- Если Вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети.
- Не используйте для чистки металлические щетки и губки, так как отломившиеся частицы металла, могут вызвать короткое замыкание. Кроме того, металлические и абразивные средства очистки могут повредить внешнюю отделку прибора.
- Внутри мультварки нет деталей, требующих регулярной чистки и обслуживания. Не допускается разборка и самостоятельный ремонт прибора, или внесение изменений в его конструкцию. Любой ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра. Нарушение этого требования является основанием в отказе от дальнейшего гарантийного обслуживания устройства.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается использование этого устройства детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



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

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ВНЕШНИЙ ВИД



|   | Элемент         | Назначение                                                                                               |
|---|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Дисплей         | Отображает программы, время приготовления, температуру.                                                  |
| 2 | Крышка          | Стеклянная крышка облегчает контроль в процессе приготовления. Может нагреваться до высокой температуры! |
| 3 | Вент. отверстие | Не перекрывать!                                                                                          |
| 4 | Ручка           | Чтобы открыть крышку поверните ручку влево или вправо.                                                   |
| 5 | Чаша            | Чаша мультиварки вместимостью 5 л.                                                                       |
| 6 | Рукоятка чаши   | Чаша имеет две рукоятки для удобства извлечения.                                                         |
| 7 | Сетевой шнур    | Убедитесь, что сетевая розетка соответствует номинальному напряжению и мощности прибора.                 |

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



|   | Элемент         | Назначение                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | СТАРТ           | Нажмите, чтобы начать приготовление блюда после выбора желаемой программы.                                                                                                                   |
| 2 | МЕНЮ            | Выбор программы приготовления. Чтобы пролистать все меню, нажмите и не отпускайте кнопку. В процессе работы мультиварки эта кнопка позволяет включать и выключать лопатку для перемешивания. |
| 3 | МУЛЬТИПОВАР     | Переход к программе МУЛЬТИПОВАР.                                                                                                                                                             |
| 4 | МИНУТЫ          | Установка минут.                                                                                                                                                                             |
| 5 | ЧАСЫ            | Установка часов.                                                                                                                                                                             |
| 6 | ТЕМПЕРАТУРА     | Установка температуры для выбранной программы.                                                                                                                                               |
| 7 | ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА | Отсрочка начала приготовления на заданный промежуток времени.                                                                                                                                |
| 8 | ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ | Остановка процесса приготовления. Нажмите еще раз, чтобы перейти в режим поддержания температуры блюда.                                                                                      |

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



|   | Элемент                   | Назначение                                                                                             |
|---|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Лопатка для перемешивания | Автоматически включается для перемешивания ингредиентов в ходе выполнения программы.                   |
| 2 | Паровая полочка           | Устанавливается при использовании программы НА ПАРУ. Препятствует контакту продуктов со стенками чаши. |
| 3 | Мерный стакан             | Для точной дозировки ингредиентов мерным стаканом объемом 180 мл.                                      |
| 4 | Силиконовая лопатка       | Идеально подходит для удаления из чаши прилипших кусочков еды без повреждения антипригарного покрытия. |
| 5 | Половник                  | Используется при приготовлении супов, риса, овощей.                                                    |
| 6 | Ложка                     | Большая ложка для перемешивания блюд.                                                                  |

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МОДЕЛЬ                    | MF-1621BR                         |
|---------------------------|-----------------------------------|
| НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ    | 220-240В, 50/60 Гц                |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ     | 1600 Вт                           |
| КЛАСС ЗАЩИТЫ              | I                                 |
| ТИП УПРАВЛЕНИЯ            | Электронное                       |
| ТИП УСТАНОВКИ             | Отдельностоящая                   |
| ЕМКОСТЬ ЧАШИ              | 5 л                               |
| МАТЕРИАЛ ЧАШИ             | Алюминий                          |
| МАТЕРИАЛ ПОКРЫТИЯ ЧАШИ    | Керамическое антипригарное        |
| МАТЕРИАЛ КОРПУСА          | АБС-пластик, нейлон, полипропилен |
| КОЛИЧЕСТВО ПРОГРАММ       | 30                                |
| АВТОПОДОГРЕВ              | Да                                |
| ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ           | Да                                |
| ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ          | Да                                |
| ПОДОГРЕВ                  | Да                                |
| ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА | От 35 до 180 °C                   |
| ДЛИНА СЕТЕВОГО ШНУРА      | 1,0 м                             |
| РАЗМЕРЫ (Ш×Г×В)           | 320×440×250 мм                    |
| ВЕС БРУТТО                | 6,11 кг                           |
| ВЕС НЕТТО                 | 5,25 кг                           |

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы, включая те, которые находятся внутри прибора, а также рекламные наклейки. Сохраняйте упаковку для дальнейшего использования вдали от детей.
- Не отклеивайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!
- Убедитесь в отсутствии повреждений, сколов и других дефектов на внешних и видимых внутренних частях прибора. Проверьте наличие принадлежностей, которыми комплектуется прибор.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор перед включением не менее 2 часов при комнатной температуре.
- Установите прибор на ровную и прочную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
- Обеспечьте достаточно места для открывания крышки и свободной циркуляции воздуха вокруг прибора.
- Поверните ручку по часовой или против часовой стрелки и поднимите крышку.
- Извлеките все принадлежности и выньте чашу из мультиварки. Корпус прибора протрите влажной тканью, а съемные детали промойте в теплой мыльной воде. Тщательно просушите все принадлежности и вставьте чашу обратно. Снимите с дисплея защитную пленку.
- Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.
- Подключите сетевой шнур прибора к электрической розетке.
- После подключения к сети загорится кнопка СТАРТ, а на дисплее отобразится «0000». Теперь можно выбрать программу приготовления из 30 доступных рецептов (программ приготовления).

## УСТАНОВКА ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

Если выбранный Вами рецепт предполагает использование лопатки для перемешивания, то, прежде чем задавать программу приготовления и загружать в чашу ингредиенты, необходимо выполнить следующие шаги:

- Чтобы установить лопатку для перемешивания, поверните ручку и откройте крышку мультиварки. В центре крышки располагается вал для присоединения лопатки. Возьмите лопатку и, придерживая крышку другой рукой, совместите зубчики на лопатке с пазами на валу, надавите и поверните против часовой стрелки до фиксации.
- Для снятия лопатки для перемешивания, возьмитесь за нее рукой и надавите вверх по направлению к крышке, повернув по часовой стрелке.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ



Нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите из списка желаемую программу приготовления. На дисплее отобразится предустановленное время работы программы.



Для изменения времени приготовления используйте кнопку **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

Каждая программа имеет свой диапазон изменения времени приготовления. Для программ ПИЦЦА, ЗАПЕКАНКА и ПОПКОРН, где диапазон изменения составляет менее 1 часа, кнопка **ЧАСЫ** работать не будет – используйте только кнопку **МИНУТЫ**.



**ОТСРОЧКА СТАРТА.** При помощи кнопки **МЕНЮ** выберите нужную программу обычным способом, но, прежде чем нажать кнопку **СТАРТ**, нажмите кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**. На дисплее отобразится время, скорректировать которое Вы можете в интервале от 1 до 24 часов при помощи кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.



Когда выбрана программа и время приготовления, загрузите в чашу нужные ингредиенты и нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее отобразится обратный отсчет таймера.



Когда программа приготовления завершится, загорится кнопка **ОТМЕНА**, указывая, что мультиварка перешла в режим поддержания температуры блюда. Чтобы выйти из этого режима, нажмите кнопку **ОТМЕНА** и она погаснет.

В режиме поддержания температуры таймер будет отсчитывать время в течение 1 часа.



Кнопка **МУЛЬТИПОВАР** позволяет по своему усмотрению выбрать время и температуру приготовления. Можно сразу войти в эту программу, нажав кнопку **МУЛЬТИПОВАР**, или пролистав программы при помощи кнопки **МЕНЮ**.

По умолчанию, время выполнения этой программы составляет 5 минут. Чтобы изменить его воспользуйтесь кнопками **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

Последовательным нажатием кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** установите желаемую температуру. Как только время и температура приготовления установлены, нажмите кнопку **СТАРТ**.



Кнопка **ТЕМПЕРАТУРА** функционирует, только если выбрана программа **МУЛЬТИПОВАР**, а также для программ **ПИЦЦА** и **ФРИТЮР**. При нажатии на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** включается ее подсветка, а на дисплее отображается температура, установленная по умолчанию для этой программы.

Для изменения температуры нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** (или удерживайте ее для быстрого переключения). До достижения значения 110°C изменение будет происходить с шагом 5°C, а далее – с шагом 10°C. Температуру можно изменять в пределах от 35°C до 180°C.



**Некоторые продукты в процессе приготовления необходимо переворачивать.**

**Не закрывайте крышку при использовании программ ФРИТЮР, ПЕЧЕНЬЕ, РАГУ, ПОПКОРН и ГРИЛЬ.**

**При обжаривании в горячем масле не оставляйте прибор без присмотра!**

## АВТОПРОГРАММЫ (1-15)

| ПРОГРАММА       | ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ | ДИАПАЗОН ИЗМЕНЕНИЯ ВРЕМЕНИ | ТЕМПЕРАТУРА                       | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ |
|-----------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 РИС           | 28 мин.            | 20 мин. – 2 часа           | 135°C                             | Да                                      |
| 2 ЖАРКА         | 40 мин.            | 20 мин. – 2 часа           | 180°C                             | Да                                      |
| 3 НА ПАРУ       | 45 мин.            | 5 мин. – 1 час             | 100°C                             | Нет                                     |
| 4 ТУШЕНИЕ       | 2 часа             | 30 мин. – 8 час            | 95°C                              | Нет                                     |
| 5 ПЛОВ          | 20 мин.            | 10 мин. – 1,5 час          | 120°C                             | Да                                      |
| 6 МОЛОЧНАЯ КАША | 40 мин.            | 30 мин. – 4 часа           | 98°C                              | Да                                      |
| 7 ПАЭЛЬЯ        | 45 мин.            | 30 мин. – 1 час            | 125°C (30 мин.)<br>95°C (15 мин.) | Да                                      |
| 8 ХОЛОДЕЦ       | 6 ч. 15 мин.       | 1 час – 8 часов            | 95°C (15 мин.)<br>65°C (6 часов)  | Да                                      |
| 9 ЖАРКА         | 10 мин.            | 10 мин. – 1 час            | 180°C                             | Да                                      |
| 10 СУП          | 50 мин.            | 40 мин. – 2 часа           | 99°C                              | Нет                                     |
| 11 ЙОГУРТ       | 8 часов            | 4 – 12 часов               | 39°C                              | Нет                                     |
| 12 РАГУ         | 20 мин.            | 10 мин. – 1 час            | 175°C                             | Нет                                     |
| 13 ВЫПЕЧКА      | 1 ч. 10 мин.       | 30 мин. – 3,5 часа         | 135°C                             | Нет                                     |
| 14 ПИЦЦА        | 20 мин.            | 20 мин. – 1 час            | 140°C<br>(120 – 160°C)            | Нет                                     |
| 15 ВАРКА        | 20 мин.            | 10 мин. – 2 часа           | 93°C                              | Нет                                     |

## АВТОПРОГРАММЫ (16-30)

| ПРОГРАММА |             | ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ | ДИАПАЗОН ИЗМЕНЕНИЯ ВРЕМЕНИ               | ТЕМПЕРАТУРА              | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ |
|-----------|-------------|--------------------|------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| 16        | ТОМЛЕНИЕ    | 1 час              | 30 мин. – 4 часа                         | 140°C                    | Нет                                     |
| 17        | ДЖЕМ        | 1 час              | 30 мин. – 4 часа                         | 108°C                    | Да                                      |
| 18        | ГРИЛЬ       | 15 мин.            | 10 мин. – 1 час                          | 180°C                    | Нет                                     |
| 19        | ПАСТА       | 8 мин.             | 8 мин. – 20 мин.                         | 100°C                    | Нет                                     |
| 20        | БУЖЕНИНА    | 3 часа             | 30 мин. – 4 часа                         | 90°C                     | Нет                                     |
| 21        | ЗАПЕКАНКА   | 20 мин.            | 8 мин. – 50 мин                          | 140°C                    | Нет                                     |
| 22        | ПОПКОРН     | 10 мин.            | 5 мин. – 30 мин                          | 175°C                    | Нет                                     |
| 23        | КИПЯЧЕНИЕ   | 20 мин.            | 5 мин. – 1 час                           | 100°C                    | Нет                                     |
| 24        | ХЛЕБ        | 3 часа             | 1) 30 мин. – 2,5 ч.<br>2) 30 мин. – 2 ч. | 1) 35°C<br>2) 135°C      | Нет                                     |
| 25        | ПОДОГРЕВ    | 30 мин.            | 15 мин. – 1 час                          | 75°C                     | Нет                                     |
| 26        | ФРИТЮР      | 30 мин.            | 10 мин. – 1 час                          | 170°C<br>(100°C – 170°C) | Нет                                     |
| 27        | ПЕЧЕНЬЕ     | 20 мин.            | 5 мин. – 1 час                           | 180°C                    | Нет                                     |
| 28        | КРУПЫ       | 25 мин.            | 10 мин. – 2,5 часа                       | 93°C                     | Да                                      |
| 29        | РАЗОГРЕВ    | 20 мин.            | 10 мин. – 1 час                          | 115°C                    | Нет                                     |
| 30        | МУЛЬТИПОВАР | 5 мин.             | 5 мин. – 12 часов                        | 120°C<br>(35°C – 180°C)  | Нет                                     |

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## ЧИСТКА И УХОД



**Внимание!** Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

- Перед первым использованием мультиварки, а также для устранения запахов после приготовления, рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину лимона в программе ВАРКА.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей на длительное время. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть в мультиварке, используя соответствующую программу.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при чистке прибора абразивных губок и паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных веществ и средств, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.
- Очищайте корпус изделия по мере загрязнения мягкой влажной кухонной салфеткой. Возможно применение деликатного моющего средства.
- НИКОГДА не применяйте абразивные материалы для удаления пригоревшей пищи. Это ускорит износ и может привести к непоправимым последствиям для прибора, которые не покрываются гарантией.
- Для очистки мультиварки от пригоревших частиц пищи используйте небольшое количество растительного масла, намочив место загрязнения на 5 минут. Затем протрите поверхность бумажным полотенцем.
- Во избежание появления потеков воды и разводов на корпусе рекомендуется протирать его поверхность насухо.
- Чашу прибора необходимо мыть после каждого использования мягкой губкой и средством для мытья посуды.
- Керамическое покрытие требует бережного отношения, так как оно достаточно хрупкое и неосторожное обращение может стать причиной возникновения сколов и трещин, которые ухудшают свойства керамического покрытия.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

---

- Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.
- **Ни одну** из частей прибора, включая чашу, нельзя мыть в посудомоечной машине.

## ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

- Перед тем как убрать прибор на хранение, протрите его насухо полотенцем.
- Не убирайте прибор, пока он полностью не остыл.
- Не оборачивайте сетевой шнур вокруг прибора, так как это может привести к повреждению кабеля.
- Не держите прибор под прямыми солнечными лучами.
- Прибор должен храниться в горизонтальном положении в сухом, хорошо проветриваемом месте.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| НЕИСПРАВНОСТЬ                          | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается                   | <p>Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электрической розетке.</p> <p>Проверьте, не повреждена ли вилка или сетевой шнур.</p> <p>Проверьте, не отключилось ли защитное устройство в электрическом щитке.</p> <p>Проверьте подачу электроэнергии в квартиру, подключив заведомо работающий электроприбор.</p> |
| Блюдо готовится слишком долго          | <p>Убедитесь, что чаша установлена ровно, без перекосов.</p> <p>Проверьте, плотно ли прилегает крышка к чаше мультварки.</p> <p>Проверьте, не попали ли посторонние предметы (мусор, крупа, кусочки пищи между чашей и корпусом прибора. Устраните мусор при помощи салфетки.</p>                                        |
| Появление постороннего шума или запаха | <p><b>Немедленно выключите прибор и отсоедините вилку от розетки!</b></p> <p>Для осмотра и проверки устройства специалистом обратитесь в специализированный сервисный центр.</p>                                                                                                                                         |

## ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжелые предметы.
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на нее воды и других жидкостей.

## 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 на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



# СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

### **Просим Вас придерживаться следующих мер:**

- При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
- Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
- Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

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

|                  |                                                                                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТР ТС 004/2011   | «О безопасности низковольтного оборудования»                                             |
| ТР ТС 020/2011   | «Электромагнитная совместимость технических средств»                                     |
| ТР ЕАЭС 037/2016 | «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» |

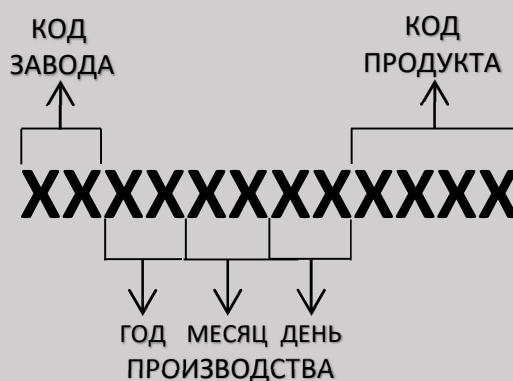
# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

**MAUNFELD**

Тип продукции

Мультиварка

Модель

**MF-1621BR**

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](http://www.maunfeld.ru)  
[info@maunfeld.ru](mailto: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](http://www.maunfeld.by)  
[info@maunfeld.by](mailto: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](http://www.maunfeld.ru)

*Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.*