



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ МОДЕЛИ:
EVI.M291-WH, EVI.M291-XX



ver.01

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым изделием

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

стр.3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.6 ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ
стр.7 ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ
стр.9 ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

стр.10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
стр.12 ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

стр.13 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
стр.14 СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ
стр.16 ВЫБОР ПОСУДЫ

стр.19 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА
стр.23 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр.25 УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

стр.26 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.27 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.28 ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И
СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

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

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

После распаковки прибора убедитесь, что отсутствуют видимые повреждения. Если прибор был повреждён во время транспортировки, не используйте его, обратитесь к поставщику немедленно

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведённую информацию перед включением и использованием.



Изготовитель не несёт ответственности за неправильное использование.

- 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.
- Не допускается использовать индукционную плитку на металлическом столе.
- При использовании сетевого адаптера следуйте инструкциям изготовителя.
- Не перекручивайте и не перегибайте сетевой шнур, не допускайте его контакта с горячими поверхностями. После установки убедитесь, что сетевой шнур не прижат прибором.



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

- Держите всегда поверхность варочной плитки в чистоте.
- Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после того, как прибор был выключен. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
- Не пытайтесь переместить прибор во время его использования.



Производитель не несет гражданской или уголовной ответственности за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и установке прибора.



Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной поверхности.



Если поверхность плитки сломалась или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



Важная информация для пациентов с электрокардиостимуляторами!

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



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 приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода!

МАУNFELD

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной поверхности, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.



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

- 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.
- После использования плитки, всегда отключайте ее, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления).
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не кладите и не допускайте падение тяжёлых, даже небольших предметов на варочную поверхность.
- Всегда устанавливайте и используйте этот прибор на твердой, теплостойкой поверхности.
- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно вентиляции при использовании.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте посуду с неровными краями, с шероховатым или поврежденным дном (не эмалированные чугунные кастрюли) и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к повреждению и появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать стекло.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, moteлей и прочих мест временного проживания.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше. Людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора, а также если им понятны существующие опасности.
- Устанавливайте плитку во время использования на расстоянии не менее 10 см от стены.
- Не разрешайте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Внимательно следите за приготовлением пищи на масле или жире: эти продукты способны легко воспламеняться.
- Следите за тем, чтобы не обжечься во время и после использования варочной плитки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО!

Если варочная плитка работала в течение некоторого времени, то зона нагрева сохраняет остаточное тепло после выключения. Предупреждением об этом является буква «Н» на дисплее мощности, **будьте осторожны.**

Уровень мощности	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Уровень температур	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

WH – **WHITE** – БЕЛОЕ СТЕКЛО

29СМ– ШИРИНА МОДЕЛИ

M – МЕХАНИЧЕСКОЕ
УПРАВЛЕНИЕ

EVI.M291-WH

1 – ЗОНЫ НАГРЕВА

I – **INDUCTION** - ИНДУКЦИЯ

V- **VITRUM** – СТЕКЛО

E – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	EVI.M291-WH; EVI.M291-XX
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В / 60Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКС)	2000 Вт
УПРАВЛЕНИЕ	механическое
МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ	стеклокерамика
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	индукционная
КОЛИЧЕСТВО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ	1 шт.
ДИАМЕТР КОНФОРКИ	1 x Ø 160 мм
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (ШхГхВ)	289,5x289,5x40
НЕТТО	2,2 кг
БРУТТО	3,0 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



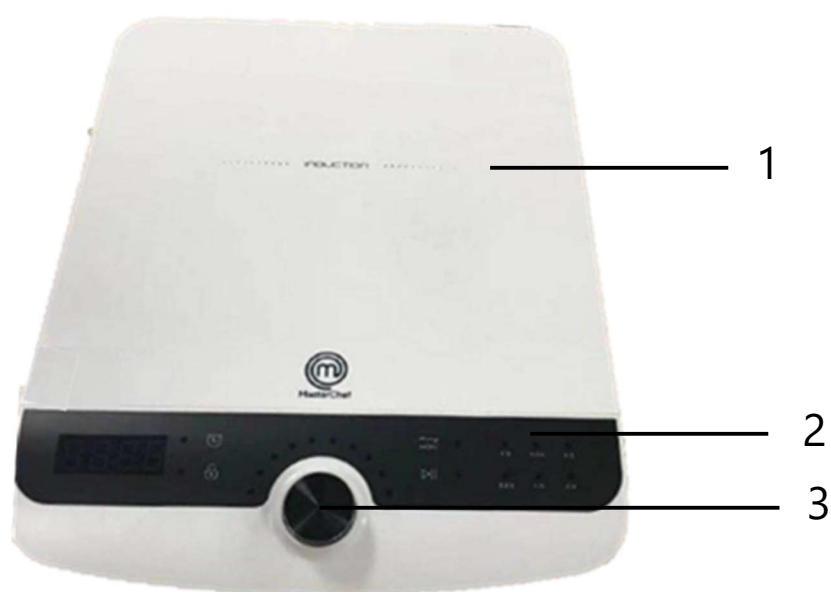
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ
НАИМЕНОВАНИЕ МОДЕЛИ	EVI.M291-WH, EVI.M291-XX
ТИП ПОВЕРХНОСТИ	Электрическая, индукционная
КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК	1
МОЩНОСТЬ КОНФОРОК	1 x 2000 Вт
ИСТОЧНИК ТЕПЛА КАЖДОЙ КОНФОРКИ	Индукционная катушка

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

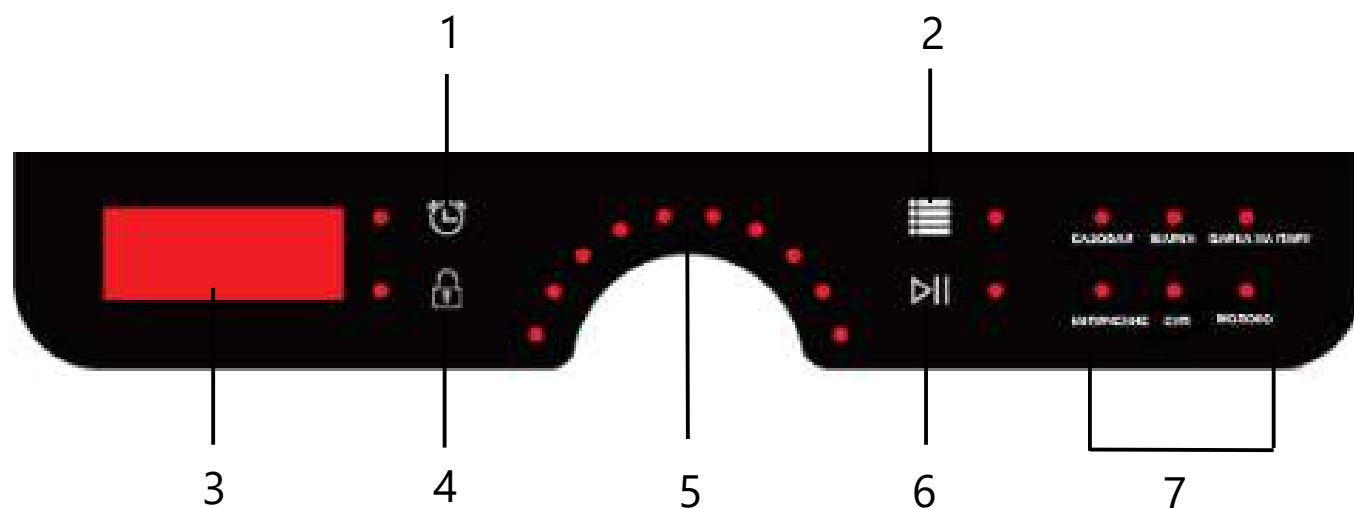
ВАРОЧНАЯ ПЛИТКА



1. Варочная зона Ø 160 мм
2. Панель управления
3. Поворотная ручка управления мощностью и таймером

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



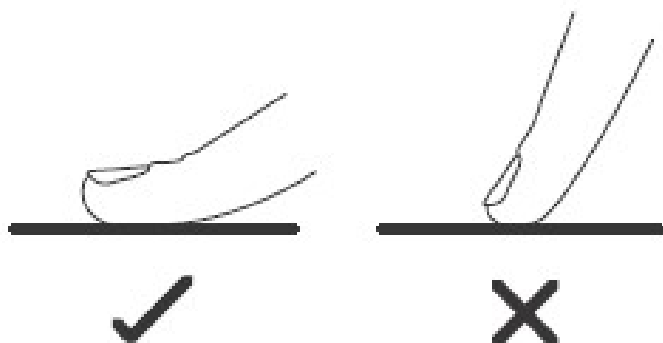
1. Кнопка таймера
2. Кнопка выбора меню
3. Дисплей
4. Кнопка блокировки панели
5. Регулировка мощности/таймера
6. Кнопка Старт/Пауза
7. Режимы приготовления пищи (БАЗОВАЯ; ЖАРКА; КИПЯЧЕНИЕ; ВАРКА НА ПАРУ; СУП; МОЛОКО)

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

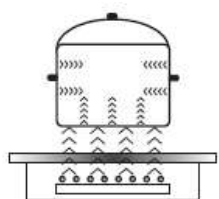


- Вы будете слышать звуковой сигнал при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не расположены на них. Даже небольшое количество воды может затруднить управление.

ВЫБОР ПОСУДЫ

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:

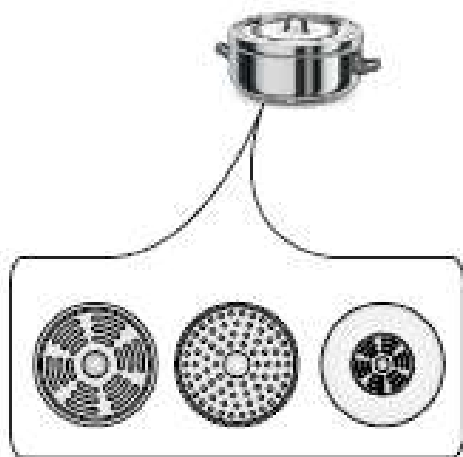
- тепло выделяется исключительно при наличии посуды;
- приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на поверхности и заканчивается в момент снятия ее с плиты.



Во время обычного использования индукционной поверхности могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу поверхности.

Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна посуда из ферро магнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная

на индукцию, нержавеющей 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 ферро магнитного материала.



ВЫБОР ПОСУДЫ

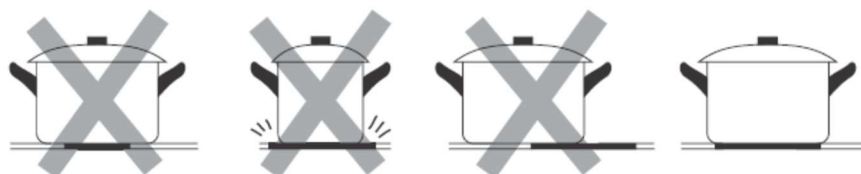
ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



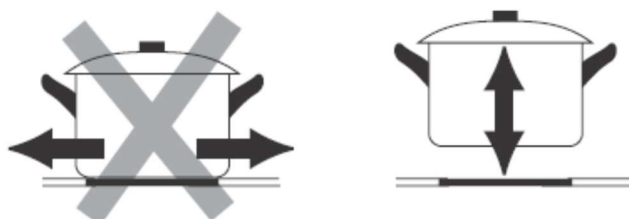
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



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

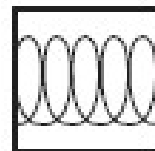


ВЫБОР ПОСУДЫ

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля 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 он притягивается, посуда подходит для индукционной панели.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить.
2. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, значит посуда подходит.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите с электрической варочной плитки всю имеющуюся на ней защитную пленку.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной плитки и увеличивает скорость при интенсивной работе варочной плитки. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ТЕМПЕРАТУР

Уровень мощности	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Уровень температур	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Варочная панель оборудована температурным датчиком, который контролирует температуру внутри индукционной плиты. Когда температура превысит заданную температуру, то индукционная плита автоматически прекратит работу.
- Если на варочной панели размещена неподходящая по размерам посуда или посуда которая не подходит для индукционной панели (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать на индукционной плите еще 1 минуту.
- Диаметр посуды не может быть меньше, чем 16 см. Не используйте посуду с диаметром свыше 26 см.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ТАЙМЕР

По умолчанию на дисплее будет отображаться время «0:30» . Поверните ручку управления 5 вправо или влево для регулировки времени. Поверните влево, чтобы уменьшить на 1 минуту, поверните вправо, чтобы увеличить на 10 минут. Время установки от 1 часа до 3 часов.

Предустановка:

По умолчанию на дисплее будет отображаться время «0:30». Только для автоматического режима: кипячение, суп, молоко. Нажмите кнопку 1 «таймер», чтобы установить предустановленное время от 1 минуты до 24 часов, затем нажмите кнопку 7 «Меню», чтобы выбрать автоматический режим приготовления.

БЛОКИРОВКА

Прикоснитесь к кнопке 4  в течение 2 секунд, чтобы включить функцию блокировки, загорится индикатор «Блокировка». Коснитесь и удерживайте 4  еще раз, чтобы разблокировать.

ВЫБОР МЕНЮ

Прикоснитесь к кнопке 2  для выбора режима приготовления.

ВКЛ/ВЫКЛ ПЛИТКИ

Нажмите на «Ручку управления» на 1 секунду, поверните вправо или влево, чтобы отрегулировать мощность, температуру и время.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.

- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная плитка не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная плитка подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления».
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если возникнет какая-либо аномалия, индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующий код неисправности:

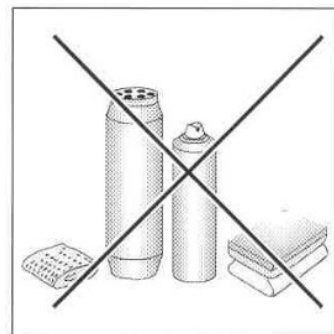
Проблема	Возможные причины	Способ устранения
E0	Датчик не видит посуду на плитке.	Поместите подходящую посуду на плитку.
E2	Датчик температуры неисправности или короткое замыкание	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
E3	Ненормально высокое напряжение электропитания	Проверьте электропитание сети. Должно быть 220-240В/50-60Гц
E4	Ненормально низкое напряжение электропитания	Проверьте электропитание сети. Должно быть 220-240В/50-60Гц
E6	Плитка перегрелась.	Отключите плитку и дайте ей остыть. Если это не решило проблему, то свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.



ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой без чистящего средства.

Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.

Перед очисткой всегда необходимо убедиться, что поверхность остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.

Не используйте прочие абразивные чистящие средства и/или проволочную мочалку и т. п., так как они могут поцарапать поверхность варочной панели.

Специальные чистящие средства можно приобрести в магазинах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью 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 поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



СЕРВИСНОЕ 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 Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Срок эксплуатации изделия составляет 3 года (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

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

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

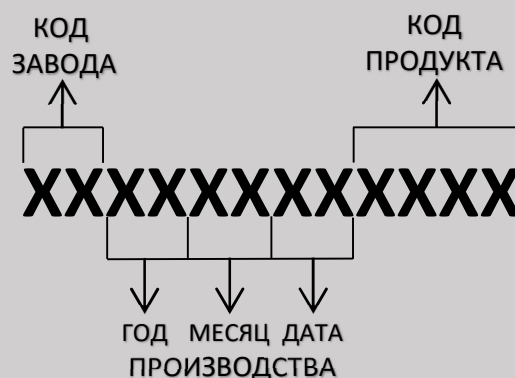
ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая варочная плитка MAUNFELD имеет уникальный серийный номер. Серийный номер указан на бирке, распложенной на нижней части варочной панели. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:
Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции.

Варочная плитка

Модель.

EVI.M291-WH, EVI.M291-XX

Уполномоченное изготовителем лицо.

Импортер на территории Российской Федерации.

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru
info@maunfeld.ru
Тел.+ 7 (495) 380 - 19 - 82

Импортер на территории Республики Беларусь.

ООО "МАУНФЕЛД БАЙ"
220015, РБ, Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий с/с, район д. Антонишки, д.92, корп.1, пом.4.
www.maunfeld.by
info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

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