



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ
ПЛИТКИ, тип: EFI

EFI301ТВК



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	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.8	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.9	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр.10	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр.11	ВНЕШНИЙ ВИД
стр.12	ВЫБОР ПОСУДЫ
стр.15	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр.16	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
стр.17	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
стр.17	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА
стр.18	ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ
стр.22	УХОД ЗА ПРИБОРОМ
стр.23	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр.24	КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр.25	ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ
стр.26	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.27	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации 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 и немедленно обратитесь к поставщику.

- 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, мотелей и прочих мест временного проживания.
- Устанавливайте плитку во время использования на расстоянии не менее 10 см от стены.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки поверхности плитки, так как они могут поцарапать стекло.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Изготовитель не несёт ответственности за неправильное использование прибора.

- 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.
- Если сетевой кабель повреждён, его замену должен производить специалист сервисной службы или соответствующий квалифицированный специалист.



Важно! 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.

- Не используйте посуду с неровными краями, с шероховатым или поврежденным дном (не эмалированные чугунные кастрюли) и не передвигайте посуду по поверхности плитки, так как это может привести к повреждению и появлению царапин на стекле. Держите поверхность прибора в чистоте.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 получила повреждение или треснула, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



Важная информация для пациентов с электрокардиостимуляторами!



БЛИЗИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПЛИТКИ ВОЗНИКАЮТ МАГНИТНЫЕ ПОЛЯ.

Лицам с электрокардиостимуляторами, слуховыми аппаратами или другими электрическими имплантированными устройствами не рекомендуется пользоваться данной 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!

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 плитки, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной плитке.
- 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.
- 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 свободного пространства для обеспечения вентиляции.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- В целях безопасности храните упаковку (полиэтиленовую пленку, коробку, пенопластовые вкладыши и прочее) вне пределов досягаемости детей.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как это может привести к удушью!

- Допускается использование этого устройства 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.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

BK – BLACK – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

WH – WHITE – БЕЛОЕ СТЕКЛО

T – СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

30 СМ – ШИРИНА
МОДЕЛИ

EF1301TVK

1 – ЗОНА НАГРЕВА

I – INDUCTION – ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПЛИТКА

F - FREESTANDING – ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ

E – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	EF1301BK
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~ / 50 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2000 Вт
УПРАВЛЕНИЕ	Сенсорное
МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ	Стеклокерамика
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	Индукционная катушка 1 конфорка, диаметр 190 мм
КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК	1 шт.
МОЩНОСТЬ КОНФОРОК (МАКСИМУМ)	1 x 2000 Вт
ТАЙМЕР	<ul style="list-style-type: none">• Для функций с ручной настройкой таймер приготовления от 1 мин. до 3 ч.• Для автоматических режимов таймер отложенного старта от 1 мин. до 24 ч.
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (ШxГxВ)	300 x 380 x 43 мм
ВЕС НЕТТО	2,1 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД



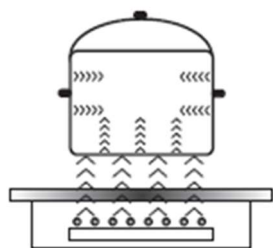
1. Стеклокерамическая поверхность.
2. Варочная зона.
3. Панель управления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ПОСУДЫ

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

Индукционная плита 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.

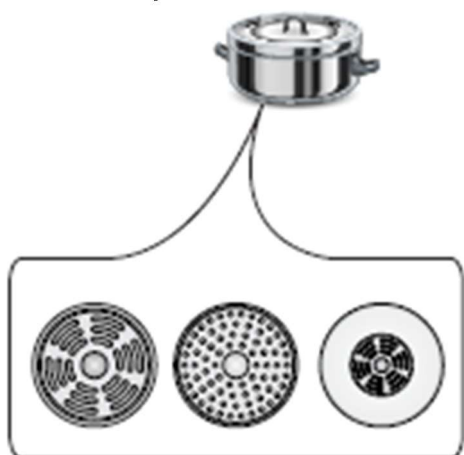
Индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- 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 плите пригодна посуда из ферромагнитного 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 ферромагнитного материала.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

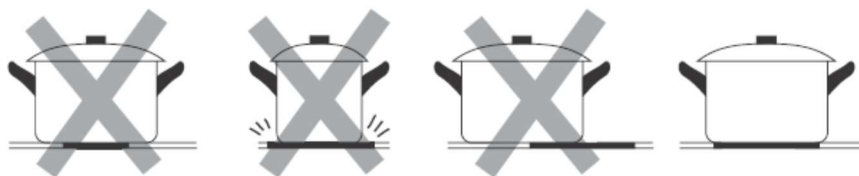
ВЫБОР ПОСУДЫ



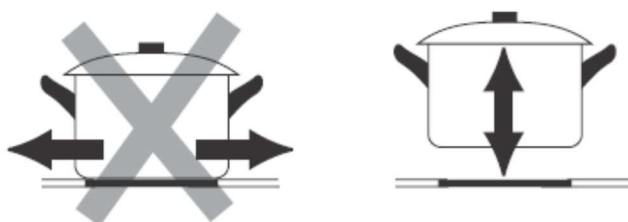
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



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 плиты, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



Диаметр дна посуды для использования с данной моделью индукционной варочной плитки должен быть не меньше 12 см и не больше 20 см.

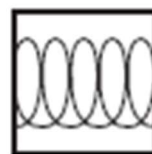
Вес посуды и продуктов на поверхности варочной плитки не должен превышать 4 кг.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ПОСУДЫ



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 на индукционной плитке.

Вы можете проверить пригодность посуды магнитом.

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



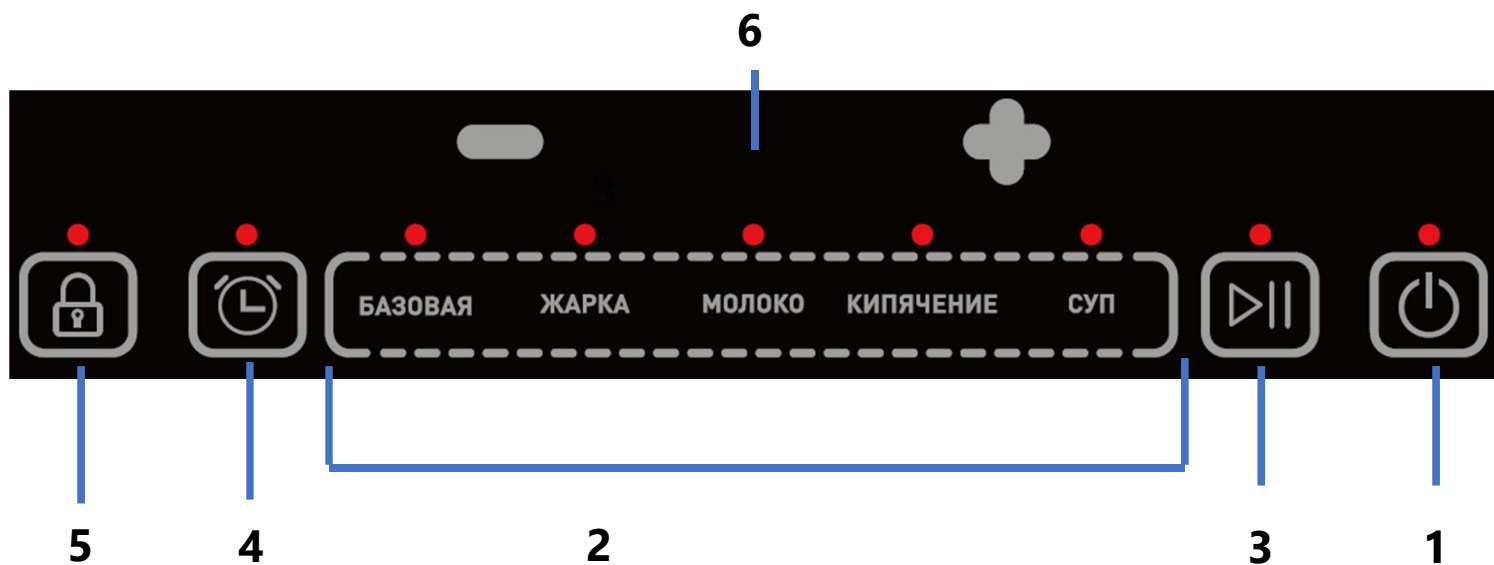
Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую требуется проверить.
2. Если на дисплее не мигает E0, и вода нагревается, значит посуда подходит.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



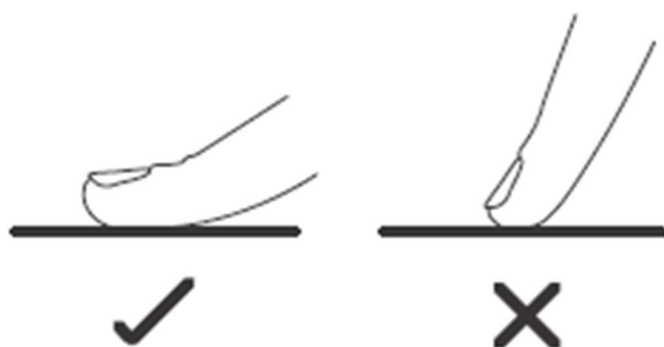
1. Включение/выключение плитки.
2. Кнопки выбора рабочего режима, кнопки (-) (+) для уменьшения и увеличения параметров мощности / времени.
3. Старт / Пауза
4. Таймер для установки времени приготовления или отложенного старта.
5. Блокировка панели управления.
6. Дисплей для отображения параметров мощности / времени.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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.

СООТНОШЕНИЕ МОЩНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА


Мощность (Вт)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Температура (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

ЭКСПЛУАТАЦИЯ 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Подключите прибор к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления загорятся на короткое время, на дисплее отобразится «----», прибор войдёт в режим ожидания.
- Нажмите на кнопку  , и удерживайте до полного включения прибора. На дисплее отобразится «ON». Если в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова перейдёт в режим ожидания.
- Поместите посуду с продуктами на варочную поверхность. (Если на дисплее мигает код E0, данная посуда не подходит для использования с индукционной варочной плиткой).
- Выберите нужную вам функцию нагрева (БАЗОВАЯ, ЖАРКА, МОЛОКО, КИПЯЧЕНИЕ, СУП), нажав на соответствующую кнопку на панели управления, настройте уровень мощность (для ручных функций), при необходимости задайте время.

Подробное описание функций прибора приведено на последующих страницах инструкции.

- Для приостановки нагрева нажмите на  . Для возобновления, нажмите на  повторно.
- Для отмены заданного режима нагрева или для перевода прибора в режим ожидания вручную, нажмите на кнопку  .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ ПРИБОРА

- **«БАЗОВАЯ»** - функция ручной настройки мощности и времени.

По умолчанию для данной функции нагрева устанавливается значение мощности 1200 Вт.

Мощность нагрева можно менять с помощью кнопок (-) и (+), доступный диапазон составляет от 200 до 2000 Вт с шагом в 200 Вт.

Для данной функции время приготовления можно настроить вручную, доступный диапазон от 1 минуты до 3 часов.

Нагрев начинается сразу после завершения настройки мощности и времени приготовления.

- **«ЖАРКА»** - функция ручной настройки мощности и времени.

По умолчанию для данной функции нагрева устанавливается значение температуры 240°C.

Температуру нагрева можно менять с помощью кнопок (-) и (+), доступный диапазон составляет от 60 до 240°C с шагом в 20°C.

Для данной функции время приготовления можно настроить вручную, доступный диапазон от 1 минуты до 3 часов.

Нагрев начинается сразу после завершения настройки температуры и времени приготовления.

- **«МОЛОКО»** - функция автоматического подбора параметров.

При выборе данной функции прибор будет осуществлять нагрев с автоматически подобранными параметрами:

- сначала будет осуществляться нагрев с мощностью 1000 Вт в течение 2 минут;
- затем будет осуществляться нагрев с мощностью 200 Вт в течение 6 минут.

Для данной функции можно настроить только время отложенного старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов. См. соответствующий раздел данной инструкции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ ПРИБОРА

- **«КИПЯЧЕНИЕ»** - функция автоматического подбора параметров. При выборе данной функции прибор будет осуществлять нагрев с автоматически подобранными параметрами:

- сначала будет осуществляться нагрев с мощностью 2000 Вт в течение 8 минут;
- затем будет осуществляться нагрев с мощностью 1600 Вт в течение 10 минут.

Общее время приготовления составляет 18 минут.

Для данной функции можно настроить только время отложенного старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов. См. соответствующий раздел данной инструкции.

- **«СУП»** - функция автоматического подбора параметров.

При выборе данной функции прибор будет осуществлять нагрев с автоматически подобранными параметрами в следующей последовательности:


- нагрев с мощностью 1600 Вт в течение 20 минут;
- нагрев с мощностью 800 Вт в течение 15 минут;
- нагрев с мощностью 400 Вт в течение 20 минут;
- нагрев с мощностью 200 Вт в течение 35 минут.

Общее время приготовления составляет 90 минут.

Для данной функции можно настроить только время отложенного старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов. См. соответствующий раздел данной инструкции.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ТАЙМЕР

• Для функций с ручной настройкой («Базовая» и «Жарка») можно настроить время приготовления. Для этого, после настройки мощности или температуры приготовления нажмите на .


На дисплее отобразится время по умолчанию «0:30» – 30 минут.


С помощью кнопок (-) и (+) установите нужное время работы прибора. Доступный диапазон – от 1 минуты до 3 часов.


Для подтверждения нажмите на , или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.

Прибор начнёт выполнение функции нагрева. По истечении заданного времени приготовления прибор отключится и перейдёт в режим ожидания.

Оставшееся время приготовления отображается на дисплее попеременно со значением мощности или температуры.


Для изменения времени приготовления в ходе работы прибора нажмите на кнопку .

Для отмены времени приготовления нажмите на кнопку  и удерживайте нажатой несколько секунд.

• Для функций с автоматическим подбором параметров («Молоко», «Кипячение», «Суп») можно настроить время отложенного старта. После выбора одной из таких функций нажмите на .

На дисплее отобразится время по умолчанию «0:30» – 30 минут.

С помощью кнопок (-) и (+) установите нужное время. Доступный диапазон – от 1 минуты до 24 часов.

Для подтверждения нажмите на , или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.


По истечении заданного времени прибор начнёт выполнение функции нагрева.





Для изменения времени отложенного старта нажмите на кнопку .

Для отмены отложенного старта нажмите на кнопку .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы включить блокировку, во время работы индукционной варочной плитки нажмите кнопку  и удерживайте в течение 3 секунд. Подсветка данной кнопки останется включённой, панель управления будет заблокирована.

Чтобы снять блокировку нажмите и удерживайте кнопку повторно. В режиме блокировки все кнопки на панели управления не активны, кроме  и . Если прибор будет отключен (нажатие ), при включённой блокировке, прежде чем снова включить прибор необходимо снять блокировку (нажмите и удерживайте ).

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.

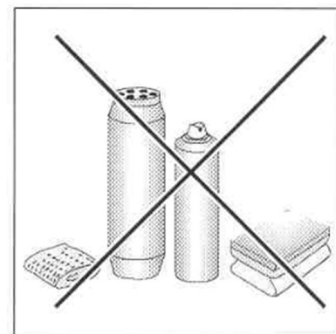
Если оставить прибор включенным, он отключится автоматически через 2 часа работы, за исключением случаев с запрограммированным временем приготовления или временем отложенного старта.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Постоянное содержание пользователем плитки в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийной эксплуатации.

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



- Перед чисткой отключите плитку от электросети и дайте ей полностью остыть.
- Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытрите влажной тряпкой или тканью без чистящего средства.
- Рекомендуется очищать поверхность варочной плитки от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.
- Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания пролитых продуктов на варочной поверхности может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки 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.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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 неисправность прибора.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении сбоя, индукционная плита автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующий код неисправности:

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
E0	Использование несовместимой посуды или слишком маленькой посуды (менее 12 см в диаметре).	Поставьте на плитку подходящую посуду.
E2	Неисправен тепловой датчик прибора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Слишком высокое напряжение электросети.	Проверьте источник питания. Параметры электросети должны соответствовать указанным в инструкции и на этикетке на корпусе прибора.
E4	Слишком низкое напряжение электросети.	
E5 - E6	Перегрев поверхности плиты или перегрев теплового датчика.	Проверьте кастрюлю/сковороду на наличие в них еды/воды, возможно на плите находится пустая посуда. Дайте прибору остыть, затем вновь включите прибор. Если проблема остаётся, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

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 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 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 Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 3 года. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

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

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

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

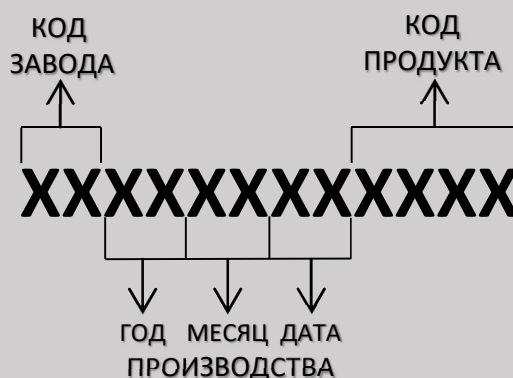
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая варочная плитка 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

Электрическая варочная плитка

Модель

EFI301TBK

Изготовитель

GUANGDONG YOULONG ELECTRICAL APPLIANCES CO.,LTD
Адрес: FLOOR 3,5, BUILDING G, NO.103, SANXIN ROAD, SANJIAO TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, 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.