



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ МОДЕЛИ:

EVI.F291-BK / EVI.F291-I



ver.02

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	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА
стр.10	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр.11	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр.12	ВНЕШНИЙ ВИД
стр.13	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр.14	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
стр.15	ВЫБОР ПОСУДЫ
стр.18	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
стр.19	ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ
стр.23	УХОД ЗА ПРИБОРОМ
стр.24	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
стр.25	КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр.26	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.27	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.28	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКОЕ 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 поврежденной 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 НАСТОЛЬНОЙ 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.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО!

Если плитка работала в течение некоторого времени, в зоне нагрева сохранится остаточное тепло после выключения прибора. Предупреждением об этом является индикатор «Н» на дисплее мощности. **Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячей поверхности.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

ВК – BLACK – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

I – BEIGE – БЕЖЕВЫЙ

29 СМ – ШИРИНА МОДЕЛИ

F – СЕНСОРНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ

EVI.F291-WH

1 – ЗОНЫ НАГРЕВА

I – INDUCTION – ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТКА

V – VITRUM – СТЕКЛОКЕРАМИКА

E – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	EVI.F291-БК EVI.F291-I
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В / 50-60 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2000 Вт
УПРАВЛЕНИЕ	Сенсорное
МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ	Стеклокерамика
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Индукционная
КОЛИЧЕСТВО КОНФОРК	1 шт.
МОЩНОСТЬ КОНФОРК (МАКСИМУМ)	1 x 2000 Вт
ИСТОЧНИК ТЕПЛА КОНФОРКИ	Индукционная катушка
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (ШxГxВ)	290 x 370 x 35 мм
ВЕС НЕТТО	2,3 кг
ВЕС БРУТТО	2,76 кг

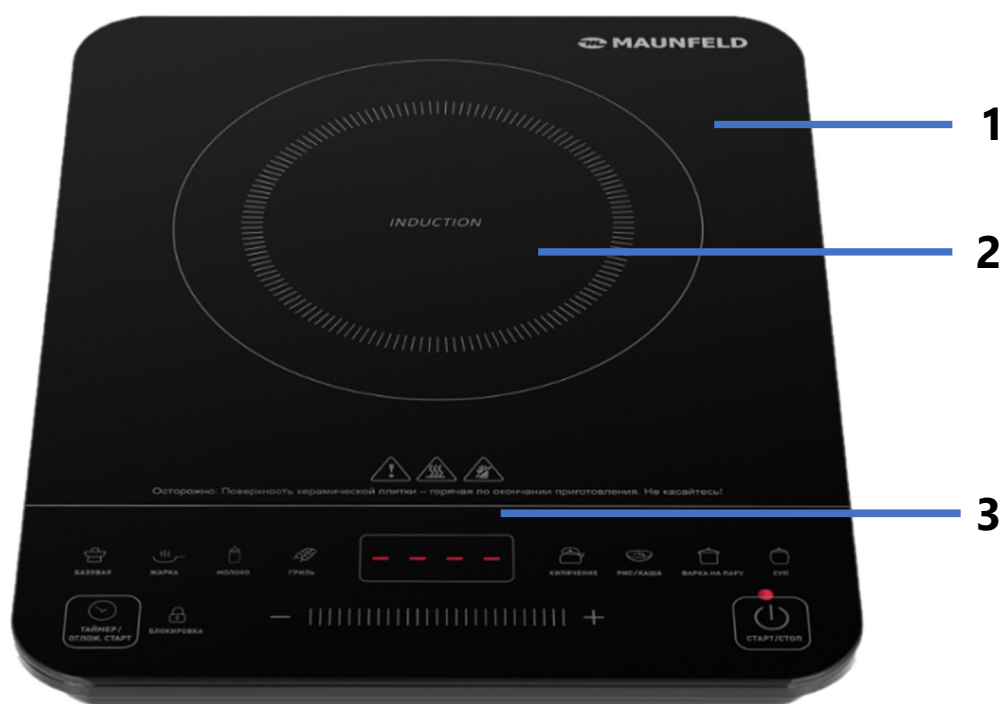
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

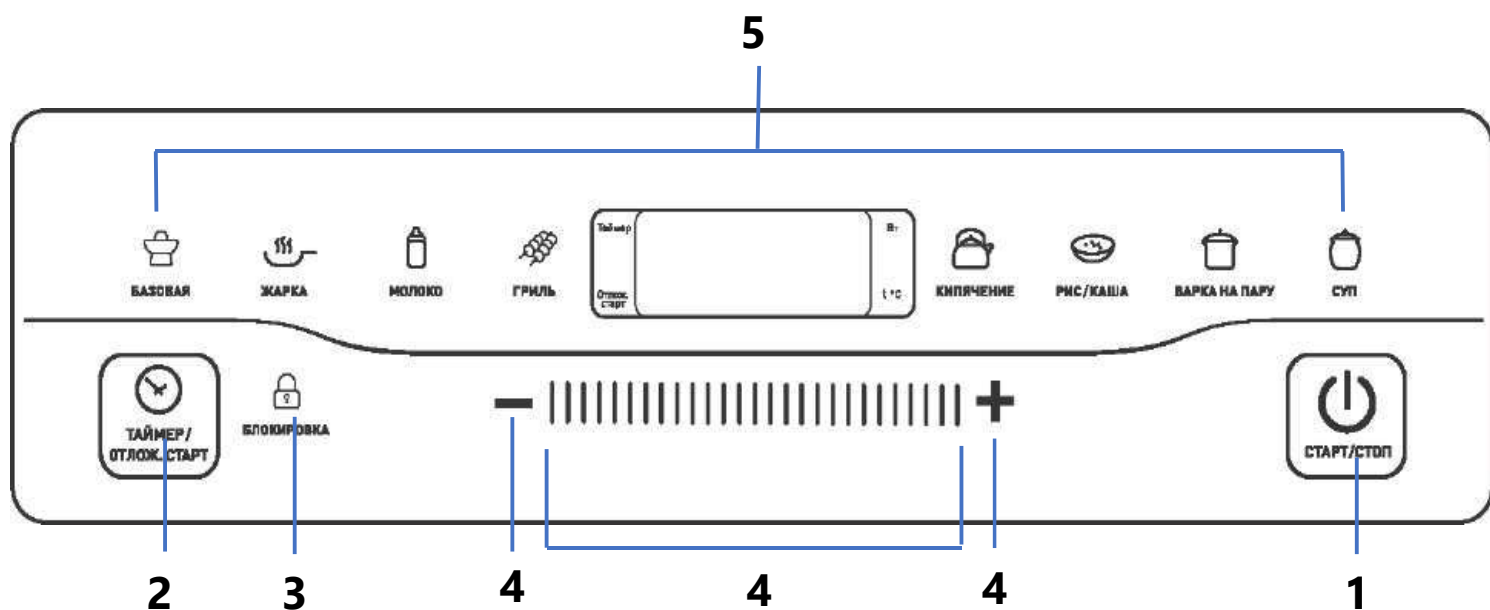
ВНЕШНИЙ ВИД



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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. СТАРТ/СТОП - включение/выключение плитки.

2. ТАЙМЕР - устанавливает время приготовления; после истечения этого времени плитка выключается.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - устанавливает таймер отложенного старта; после истечения этого времени включается нагрев.

3. БЛОКИРОВКА - однократное нажатие на эту кнопку блокирует все остальные кнопки. Чтобы разблокировать, нажмите и удерживайте кнопку.

4. БОЛЬШЕ (+) - увеличивает показатели мощности нагрева и время.

МЕНЬШЕ (-) - уменьшает показатели мощности нагрева и время.

СЛАЙДЕР - позволяет изменить значения мощности и время одним движением руки; проведите по слайдеру пальцем слева направо для увеличения значений, справа налево для уменьшения значений.

5. ПРОГРАММЫ: (слева-направо) БАЗОВАЯ, ЖАРКА, МОЛОКО, ГРИЛЬ, КИПЯЧЕНИЕ, РИС/КАША, ВАРКА НА ПАРУ, СУП.

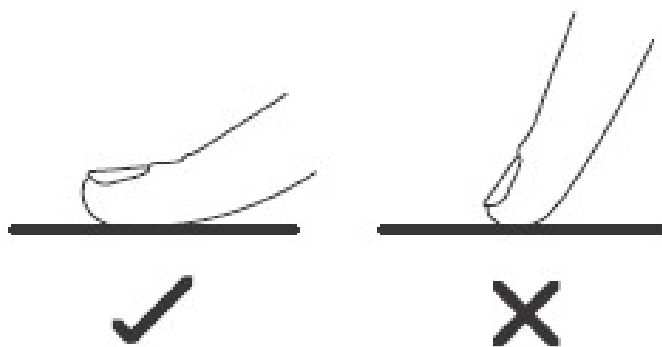
Описание программ приведено в соответствующем разделе инструкции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

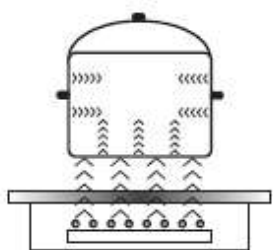


- Вы будете слышать звуковой сигнал при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не расположены на них. Даже небольшое количество воды может затруднить управление.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ПОСУДЫ

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

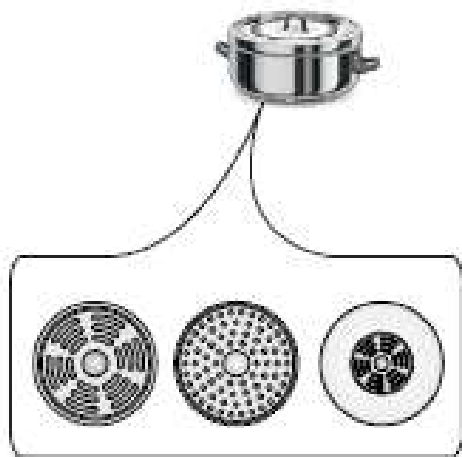
- тепло выделяется исключительно при наличии посуды;
- приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на поверхности и заканчивается в момент снятия ее с плиты.



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.

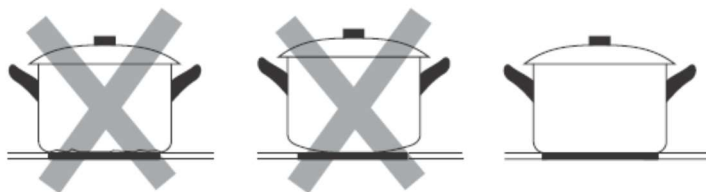


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

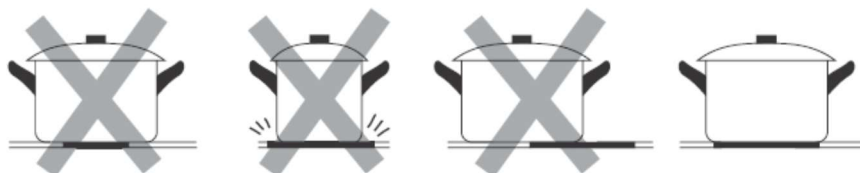
ВЫБОР ПОСУДЫ



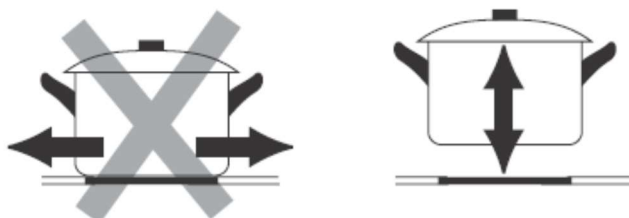
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



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 варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.

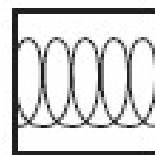


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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 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.

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.
- Поставьте на плитку посуду с продуктами.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы включить прибор.
- Выберите программу приготовления. Если необходимо, нажмите кнопку «БОЛЬШЕ» или «МЕНЬШЕ», или воспользуйтесь слайдером, чтобы установить требуемую мощность прибора, если это позволяет выбранная программа.
- Чтобы сбросить настройки и выключить плитку, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- После использования выключите прибор, дайте ему остыть, после чего отсоедините его от электросети.

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.

Внимание! Не рекомендуется вынимать штепсельную вилку из розетки до окончания работы охлаждающего вентилятора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРОГРАММЫ

Основные программы приготовления: **БАЗОВАЯ, ЖАРКА, ГРИЛЬ**. Программы, которыми Вы будете пользоваться чаще всего. В них предусмотрена возможность регулировки мощности нагрева или температуры. Также для данных программ Вы можете установить **таймер времени приготовления**, в этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени.

БАЗОВАЯ. На этой программе плитка работает на заданной мощности в 1200 Вт, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 200В т до 2000Вт с шагом 200 Вт.

ЖАРКА. На этой программе плитка работает при заданной температуре в 200°C, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 60°C до 240°C следующим образом: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

ГРИЛЬ. На этой программе плитка работает при заданной температуре в 180°C, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 60°C до 240°C следующим образом: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

Дополнительные (автоматические) программы приготовления: **МОЛОКО, КИПЯЧЕНИЕ, РИС/КАША, ВАРКА НА ПАРУ, СУП.**

Данные программы имеют фиксированное время приготовления и автоматически определяют мощность нагрева. Эти данные не могут быть изменены. Также для данных программ Вы можете установить **таймер отложенного старта**, в этом случае плитка включит нагрев по истечении заданного промежутка времени.

МОЛОКО. На этой программе плитка имеет фиксированное время приготовления 8 минут, мощность нагрева определяется автоматически.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРОГРАММЫ

КИПЯЧЕНИЕ. На этой программе плитка имеет фиксированное время работы 18 минут и мощность нагрева 2000 Вт.

РИС/КАША. На этой программе плитка имеет фиксированное время приготовления 60 минут, мощность нагрева определяется автоматически.

ВАРКА НА ПАРУ. На этой программе плитка имеет фиксированное время приготовления 15 минут, мощность нагрева определяется автоматически.

СУП. На этой программе плитка имеет фиксированное время приготовления 90 минут, мощность нагрева определяется автоматически.

МОЩНОСТЬ НАГРЕВА

Существует 10 режимов нагрева, которые отличаются по мощности. При низких мощностях нагрев осуществляется в импульсно-периодическом режиме с периодом в несколько секунд. Это означает, что нагрев включается на несколько секунд, а потом выключается, и далее процесс продолжается циклически. При более высоких мощностях нагрев работает непрерывно.

В программах ЖАРКА и ГРИЛЬ сила нагрева задается в °С. Соответствие (приблизительное) между мощностью и температурой приведено в таблице ниже:

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ТАЙМЕР

Доступен только для программ: БАЗОВАЯ, ЖАРКА, ГРИЛЬ.

В процессе приготовления пищи Вы можете задать время в диапазоне от 1 до 24 часов, через которое произойдет автоматическое выключение плиты. Для установки таймера вначале выберите нужную вам программу, затем нажмите кнопку **«ТАЙМЕР/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** и с помощью кнопок **«БОЛЬШЕ»**, **«МЕНЬШЕ»** или слайдера выставьте необходимое время. После того как вы установили нужное время, цифры на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем значение зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени и выбранная мощность или температура. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку повторно.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Доступен только для программ: МОЛОКО, КИПЯЧЕНИЕ, РИС/КАША, ВАРКА НА ПАРУ, СУП.

Вы можете задать время в диапазоне от 1 до 24 часов, через которое произойдет автоматическое включение плитки на предварительно заданную программу. Для установки таймера отложенного старта вначале выберите нужную вам программу, затем нажмите кнопку **«ТАЙМЕР/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** и с помощью кнопок **«БОЛЬШЕ»**, **«МЕНЬШЕ»** или слайдера выставьте необходимое время отсрочки старта. После того как вы установили нужное время, цифры на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем значение зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет показываться счетчик оставшегося времени до старта. Затем, когда заданное время истечет, плитка включится на выбранную программу. Для отключения таймера отложенного старта нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

БЛОКИРОВКА

Чтобы активировать блокировку, во время работы индукционной варочной панели нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3-х секунд. Чтобы снять блокировку нажмите и удерживайте кнопку повторно. В режиме блокировки все остальные кнопки будут не активны.

Отдельно стоит отметить функцию «бездействия». Если плитка не получает никаких команд в течении 2-х часов работы, например, ее забыли отключить, она автоматически отключается сама с целью предотвращения несчастных случаев.


СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

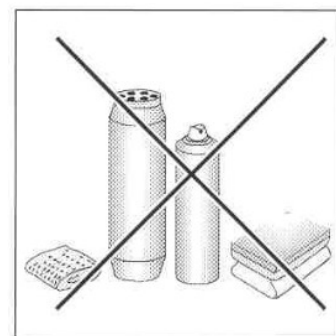
- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Постоянное содержание пользователем плитки 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.



Перед чисткой отключите плитку от электросети и дайте ей полностью остыть.

Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой 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 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.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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
--	Режим ожидания.	Поставьте на плитку подходящую посуду. Плитка будет работать в обычном режиме.
E0	Использование несовместимой посуды или слишком маленькой посуды (менее 12 см в диаметре).	Поставьте на плитку подходящую посуду.
E2	Не срабатывает тепловой датчик IGBT, отвечающий за рассеивание тепла (нагрев) катушки.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение сети.	
E5	Перегрев поверхности плиты.	Дайте прибору остыть. Проверьте кастрюлю/сковороду на наличие в них еды/воды, возможно на плите находится пустая кастрюля.
E6	Перегрев теплового датчика IGBT.	Дайте прибору остыть, затем вновь включите прибор.

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».

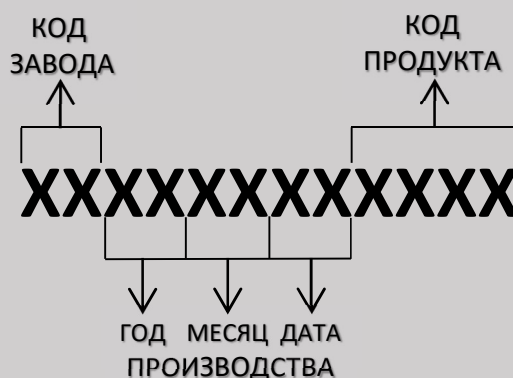
ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

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

Серийный номер состоит из букв и цифр:
Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Электрическая индукционная плитка

Модель

EVI.F291-BK / EVI.F291-I

Изготовитель

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd. Адрес: Китай 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.