



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КУХОННОГО КОМБАЙНА
(КУХОННОЙ МАШИНЫ)

MF-421S PRO/XX



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. Она поможет вам быстрее с ним ознакомиться.

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

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

Инструкцию по эксплуатации вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

стр. 3 ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

стр. 5 СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

стр. 6 ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ

стр. 8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

стр. 10 РАБОТА С МИКСЕРОМ

стр. 14 РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

стр. 17 РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

стр. 19 РАБОТА С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

стр. 21 ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

стр. 22 ЧИСТКА И УХОД

стр. 23 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

стр. 24 ТРАНСПОРТИРОВКА

стр. 24 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

стр. 25 УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 26 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 её для дальнейшего использования!

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

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кухонный комбайн предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В, 50-60 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети через удлинители, разветвители или переходники.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не размещайте прибор вблизи источников тепла, под прямыми солнечными лучами, а также в помещениях с повышенной влажностью. Никогда не погружайте прибор в жидкость.
- Избегайте соприкосновения сетевого шнура устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения шнура использование устройства запрещено!
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными руками.
- Если на прибор попала вода, немедленно отключите его от розетки.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Если вы собираетесь почистить прибор или убрать его на хранение, выключите его и выньте вилку из розетки. Извлеките установленную насадку.
- Всегда отключайте прибор от электрической сети, когда вы не имеете возможности контролировать его работу, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.
- Выключите прибор и отсоедините его от электросети перед заменой насадок и манипуляциями с движущимися частями. Не включайте вилку электропитания в розетку до того, как нужная насадка установлена.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом сервисного центра.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист.
- Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.
- Всегда ставьте прибор на ровную, горизонтальную и устойчивую поверхность.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Не допускается использование устройства для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не касайтесь и не подносите никакие предметы к вращающимся насадкам прибора.
- Не блокируйте работу предохранительных выключателей.
- Соблюдайте меры предосторожности при извлечении продуктов из чаши кухонного комбайна и в процессе его чистки.
- По завершении работы, прежде чем извлечь продукты, отключите прибор от электрической сети и дождитесь полной остановки электродвигателя.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не разрешайте детям играть с 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 их досягаемости.



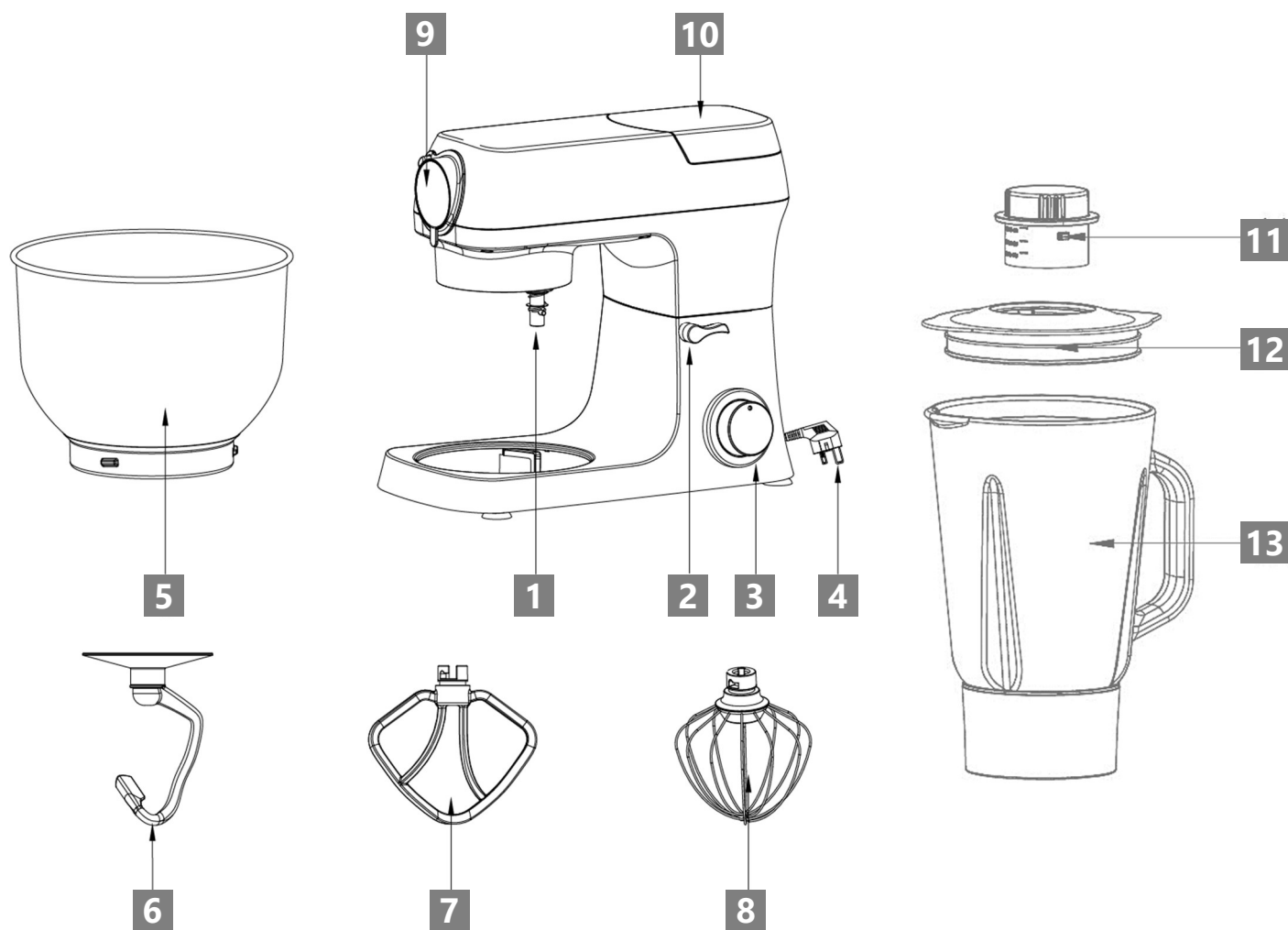
Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как она представляет для них серьезную опасность!

- 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.

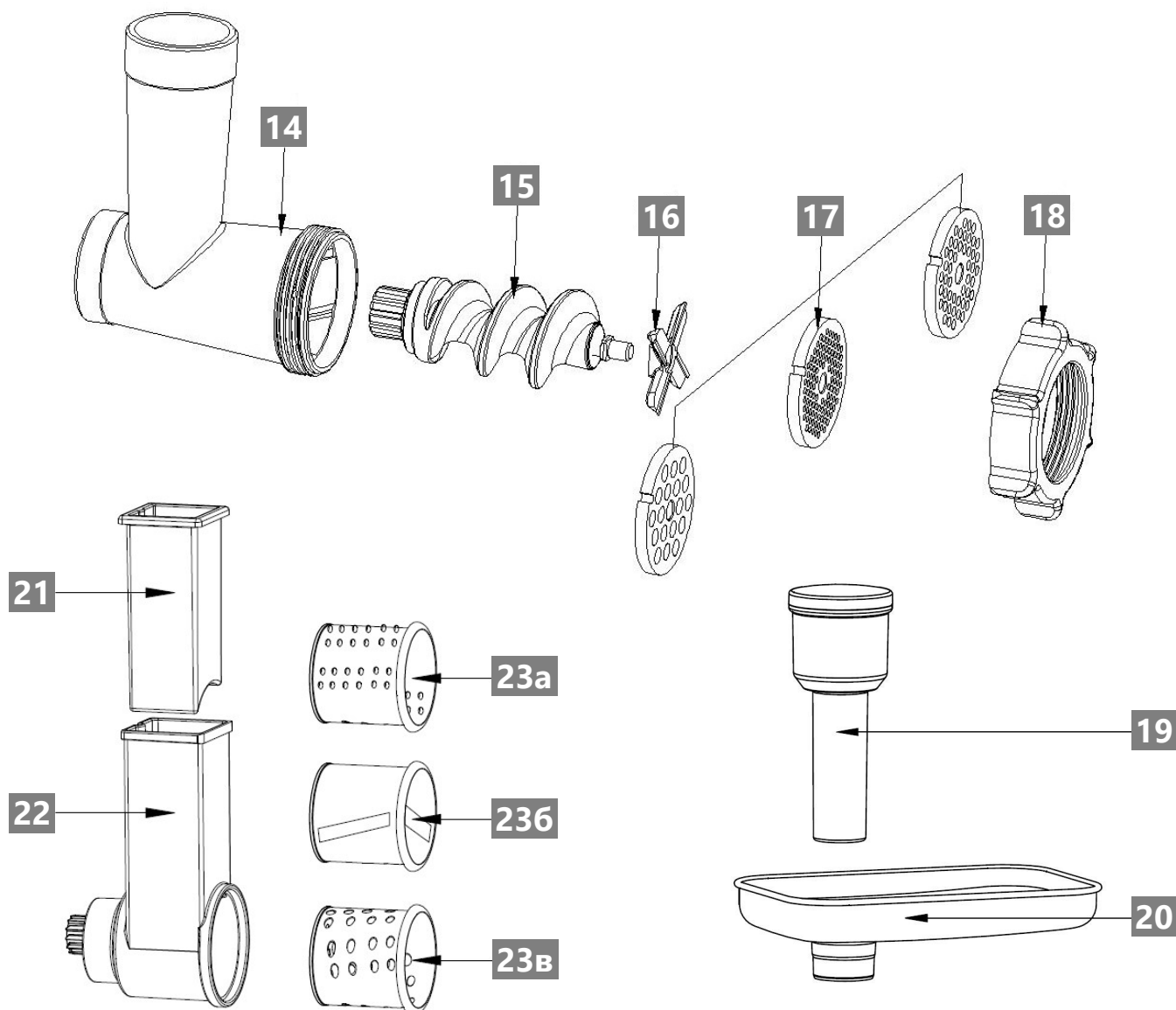
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ



| | | | |
|---|------------------------------|----|--|
| 1 | Вал для насадок | 8 | Венчик для взбивания |
| 2 | Рычаг замка моторного отсека | 9 | Место крепления мясорубки и овощерезки |
| 3 | Ручка регулировки скорости | 10 | Место крепления блендера |
| 4 | Сетевой шнур | 11 | Мерный колпачок |
| 5 | Чаша миксера | 12 | Крышка блендера |
| 6 | Крюк для теста | 13 | Кувшин блендера |
| 7 | Насадка для замешивания | | |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



| | | | |
|----|---------------------|-----|----------------------|
| 14 | Корпус мясорубки | 20 | Лоток мясорубки |
| 15 | Шнек | 21 | Толкатель овощерезки |
| 16 | Нож | 22 | Ножевой блок |
| 17 | Набор решёток | 23а | Мелкая тёрка |
| 18 | Кольцевая гайка | 23б | Шинковка |
| 19 | Толкатель мясорубки | 23в | Крупная тёрка |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|------------------------|
| МОДЕЛЬ | MF-421S PRO/XX |
| НАПРЯЖЕНИЕ | 220-240 В, 50-60 Гц |
| МОЩНОСТЬ | 1500 Вт |
| ТИП ПРИВОДА МИКСЕРА | Планетарный |
| УПРАВЛЕНИЕ | Механическое |
| ПОДСВЕТКА | LED голубая |
| КОЛИЧЕСТВО СКОРОСТЕЙ | 6 + импульсный режим |
| КОЛИЧЕСТВО ОБОРОТОВ БЛЕНДЕРА | 15000 ± 10% об/мин |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МЯСОРУБКИ | 2 кг за 3 минуты |
| ЕМКОСТЬ ЧАШИ МИКСЕРА | 6,2 л |
| ЕМКОСТЬ КУВШИНА БЛЕНДЕРА | 1,5 л |
| МАТЕРИАЛ КОРПУСА КОМБАЙНА | Литой алюминий |
| МАТЕРИАЛ ЧАШИ МИКСЕРА | Нержавеющая сталь |
| МАТЕРИАЛ КУВШИНА БЛЕНДЕРА | Стекло |
| МАТЕРИАЛ МЯСОРУБКИ | Алюминий / Нерж. сталь |
| ДЛИНА ШНУРА | 1,2 м |
| КЛАСС ЗАЩИТЫ | I |
| РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА | 456×239×539 мм |
| ВЕС | 8,6 кг |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РАБОТА С МИКСЕРОМ

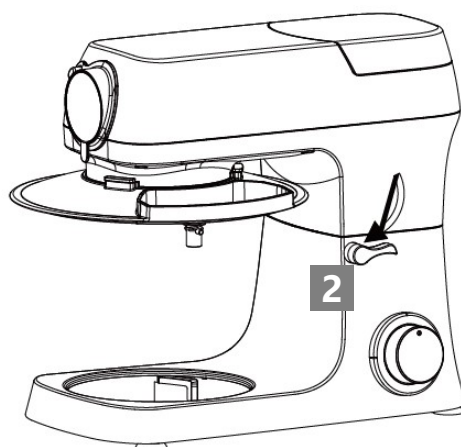
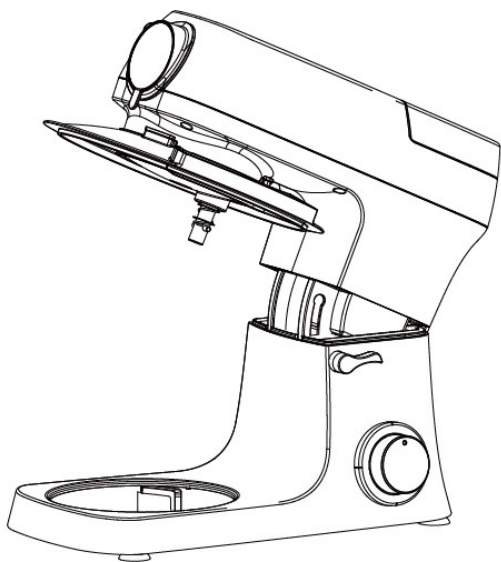
Перед первым использованием промойте все аксессуары и насадки, и протрите насухо. Корпус прибора протрите сперва влажной, а затем сухой тканью. Установите машину на ровный, чистый и сухой стол.



Внимание! Всегда выключайте прибор перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки, а также перед откидыванием моторного отсека.

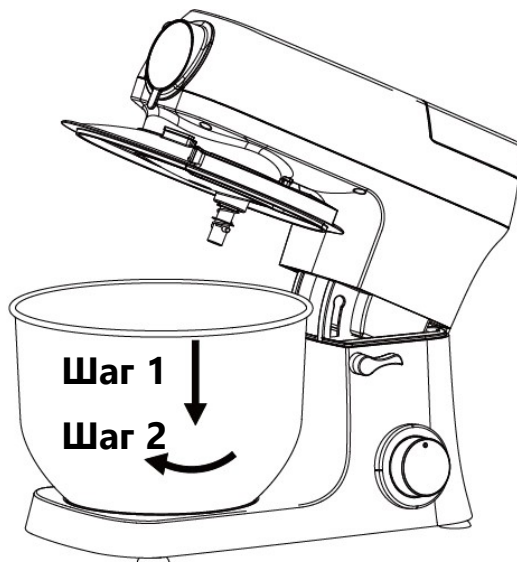
ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 1 Чтобы откинуть моторный отсек, нажмите на рычаг замка «2». Моторный отсек поднимется автоматически.



- 2 Установите крышку миксера в крепление на корпусе прибора и поверните её, чтобы она стала на место.

- 3 Установите чашу миксера на подставку (Шаг 1) и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (Шаг 2).
- 4 Взвесьте и загрузите в чашу необходимые ингредиенты.

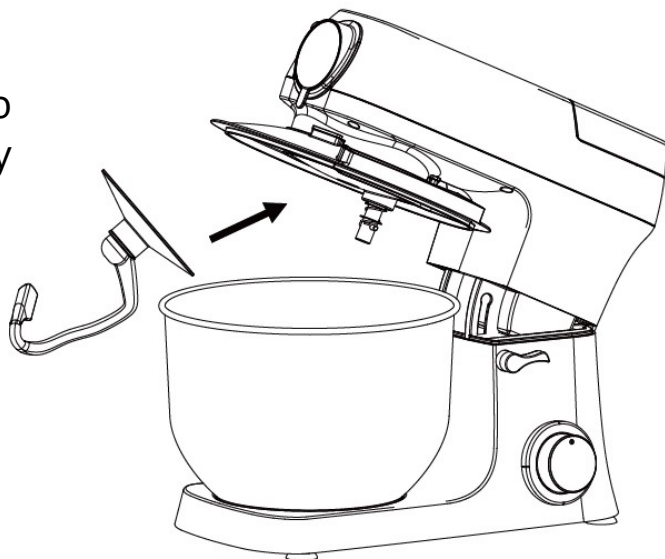


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



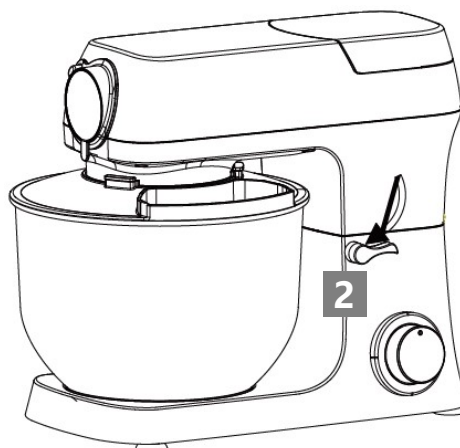
Внимание! При загрузке не перегружайте чашу миксера. Вес ингредиентов **не должен превышать 1,5 кг.**

- 5 Установите на вал необходимую насадку (крюк для теста, лопатку для замешивания или венчик), надавив вверх и повернув её против часовой стрелки до фиксации.



- 6 Загрузите в чашу ингредиенты. Не загружайте чашу до краёв. Максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 объёма чаши.

- 7 Нажмите на рычага «2» и опустите моторный отсек.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- 8 Вставьте вилку в розетку с заземлением, напряжением сети 220-240 В и частотой 50-60 Гц и включите миксер, используя ручку регулировки скорости в диапазоне от «1» до «6» (в зависимости от вида смеси).
- 9 Для включения импульсного режима (замешивание с короткими перерывами) поверните и удерживайте регулятор скорости «3» в положении «P». Как только Вы отпустите регулятор скорости, он автоматически вернётся в положение «0», и комбайн выключится.
- 10 По окончании перемешивания верните ручку регулировки скорости «3» в положение «0» и выньте вилку из розетки.
- 11 Поверните рычаг замка моторного отсека «2» вниз, чтобы откинуть моторный отсек. Выложите смесь из чаши миксера при помощи лопатки. Теперь чашу миксера можно снять.
- 12 Отсоедините насадку и очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «Чистка и уход».




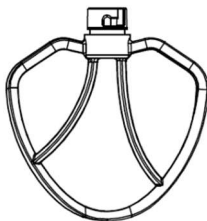
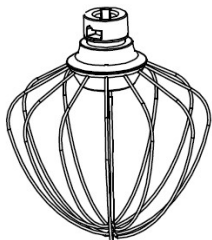
Внимание! Во избежание поломки запрещается помещать в чашу миксера твёрдые предметы во время его работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР СКОРОСТИ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ



Внимание! При использовании крюка для замешивания теста максимальная загрузка чаши **не должна превышать 1,5 кг.**

| Насадка | Скорость | Время | Загрузка (макс.) | Комментарий |
|---|------------|-------|-----------------------------|---|
| Крюк для теста  | 1-3 | 3 мин | 1000 г муки 538 мл воды | Тяжёлые смеси (дрожжевое тесто, песочное тесто и т.п.) |
| Насадка для замешивания  | 2-4 | 3 мин | 660 г муки 840 мл воды | Средне-тяжёлые смеси (блинное тесто, бисквитное тесто и т.п.) |
| Венчик  | 5-6 | 3 мин | 3 яичных белка (минимум) | Легкие смеси (сливки, яичный белок, бланманже и т.п.) |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Блендер предназначен для измельчения продуктов и приготовления из них различных смесей. Его можно использовать для приготовления супов-пюре, соусов, молочных шейков, детского питания, смешивания фруктовых и спортивных напитков и т.п.

При необходимости порежьте твёрдые ингредиенты на более мелкие кусочки, прежде чем помещать их в блендер.

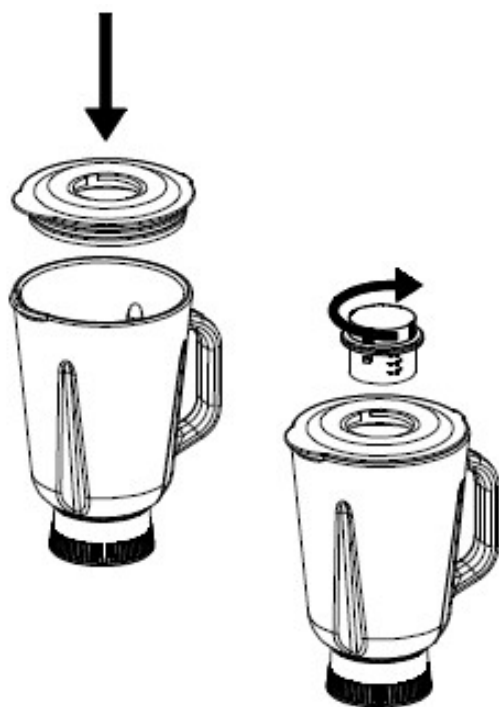
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **До начала работы:** не вставляйте вилку в сетевую розетку пока кувшин и крышка блендера не установлены надлежащим образом.
- **По окончании работы:** отключите прибор от сети, прежде чем отсоединять кувшин блендера от корпуса комбайна.
- Температура обрабатываемых продуктов не должна превышать 80°C.
- Для предотвращения разлива содержимого не наливайте в кувшин блендера более 1,5 л жидкости.
- Никогда не снимайте крышку с работающего блендера.
- Накрывайте кувшин блендера крышкой до установки на комбайн или до его отсоединения от комбайна.
- **Время непрерывной работы блендера не должно превышать 3 минуты.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 1 Снимите заглушку с верхней части моторного отсека комбайна.



- 2 Загрузите в кувшин блендера нужные ингредиенты и плотно закройте крышку.
- 3 Вставьте мерный колпачок в крышку блендера и поверните по часовой стрелке до фиксации.

- 4 Установите блендер на моторный отсек и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки до упора.
- 5 Установите регулятор скорости в положение «6».



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ

Во время приготовления в блендер можно добавить ингредиенты через отверстие в крышке для мерного колпачка, предварительно сняв его.

Временами может возникнуть необходимость удалить кусочки продуктов, прилипшие к внутренним стенкам кувшина.

Для этого:

- Выключите блендер и отключите его от сети.
- Снимите с кувшина крышку.
- Используйте мягкую лопатку для удаления прилипших кусочков.
- Избегайте касания лопаткой ножей блендера.
- Чтобы отсоединить кувшин блендера, поверните его по часовой стрелке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Удалите из фруктов косточки и твёрдую кожуру, нарежьте кубиками и поместите в кувшин блендера. Затем залейте водой в необходимом соотношении.

Не перегружайте блендер – максимальное количество загрузки не должно превышать 600 г твёрдых ингредиентов и 900 г воды.

Не превышайте максимальную шкалу для сока, закройте крышку кувшина и установите на комбайн.

Вставьте вилку в розетку, затем установите скорости в диапазоне от «4» до «6».

После непрерывной работы в течение 3 минут сделайте паузу не менее 15 минут, чтобы мотор устройства не перегрелся.

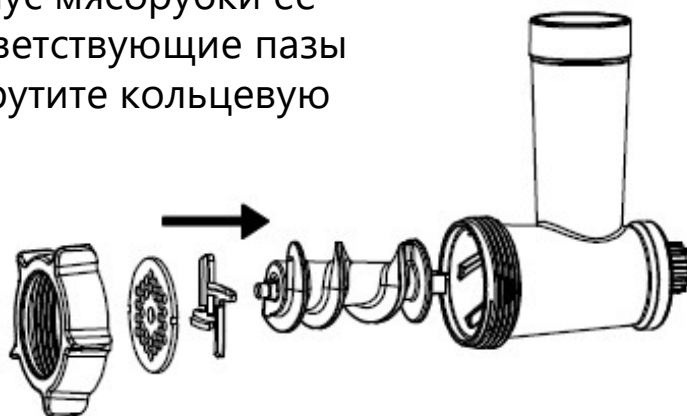
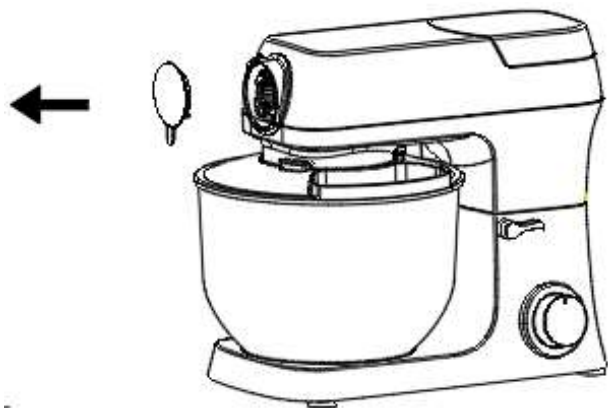
Несоблюдение этих требований **может привести к поломке прибора.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

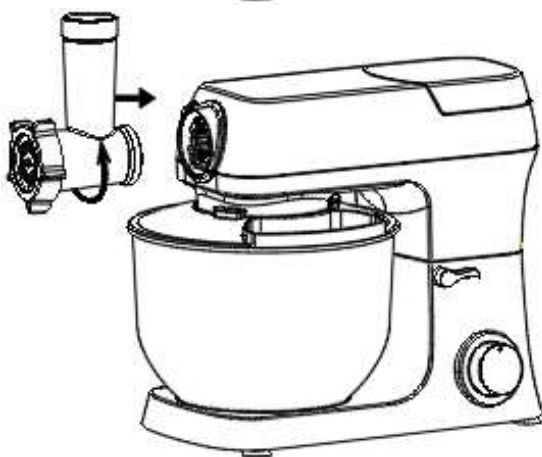
РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

ПОРЯДОК РАБОТЫ

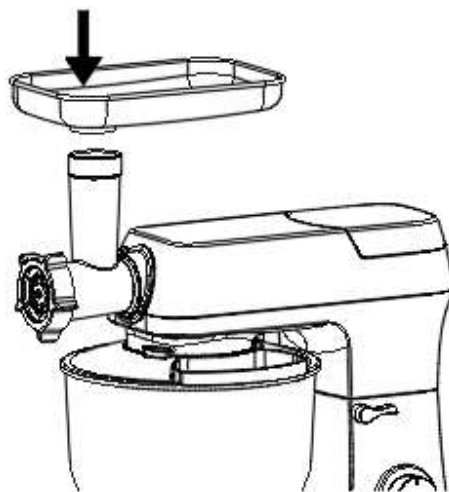
- 1 При сборке мясорубки сначала на конец шнека (15) установите нож (16), а уже затем одну из решёток (17) по вашему выбору. При установке решётки в корпус мясорубки её выступы должны войти в соответствующие пазы в корпусе мясорубки (14). Закрутите кольцевую гайку (18) рукой.



- 2 Снимите заглушку с передней части корпуса комбайна.
- 3 Нажмите кнопку замка и вставьте собранную мясорубку в корпус комбайна, повернув её против часовой стрелки до фиксации.



- 4 Установите лоток на загрузочную горловину мясорубки.
- 5 Установите подходящую ёмкость под выходную горловину мясорубки.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- 6 Вставьте вилку в розетку, а затем установите регулятор скорости в положение «3». Положите нарезанное мясо в лоток (20) и заполните загрузочную горловину. При необходимости воспользуйтесь толкателем (19). Никогда не проталкивайте мясо в мясорубку пальцами!
- 7 Завершив работу с комбайном, выключите прибор, вернув регулятор скорости в положение «0», и выньте вилку из розетки.
- 8 Для извлечения мясорубки нажмите кнопку замка, поверните мясорубку по часовой стрелке и выньте её из корпуса комбайна.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Нарезьте мясо кусочками размером около 2,5 см. Мясо не должно содержать костей и сухожилий.
2. Объём мяса, перерабатываемого за один раз, не должен превышать 3 кг.
3. Не используйте мясорубку для прокручивания слишком твёрдых продуктов, таких как сырая морковь, сухари, орехи в скорлупе. Также не рекомендуется перемалывать имбирь и иные волокнистые продукты.
4. При работе комбайна с установленной мясорубкой скорость вращения не должна превышать «3».
5. После 5 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 15 минут для охлаждения мотора.

Несоблюдение этих требований **может привести к поломке прибора.**

Если мясорубка забилась:

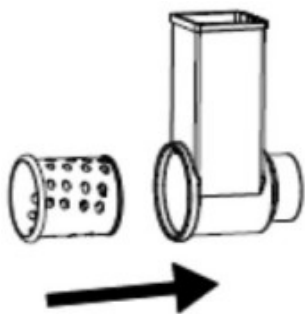
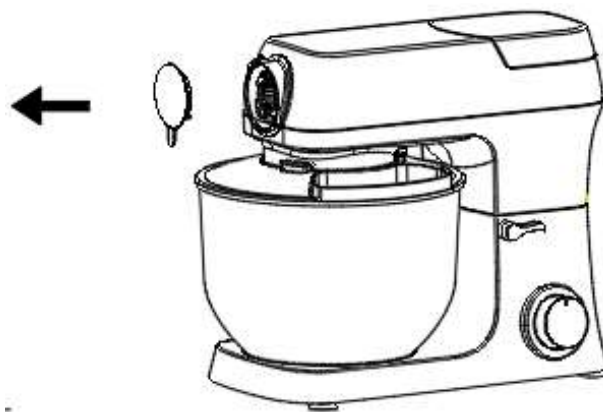
- Выключите прибор и удостоверьтесь, что электродвигатель полностью остановился. Отключите прибор от электросети.
- Отсоедините мясорубку от моторного отсека.
- Очистите горловину мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все её части.
- Соберите мясорубку и присоедините её к моторному отсеку для возобновления работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РАБОТА С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

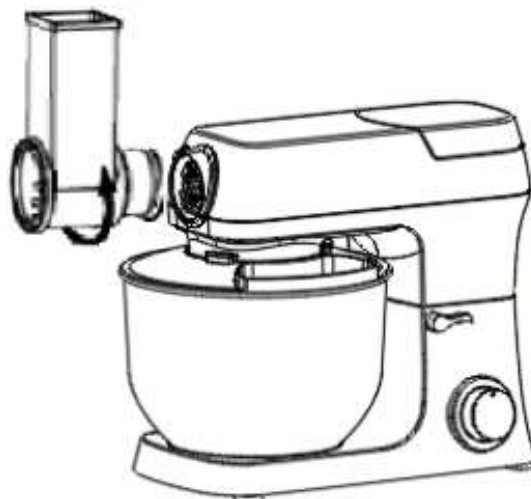
ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 1 Снимите заглушку с передней части корпуса комбайна.



- 2 Установите выбранную насадку (мелкую или крупную тёрку, шинковку) в ножевой блок.

- 3 Нажмите кнопку замка и вставьте собранную овощерезку в корпус комбайна, повернув её против часовой стрелки до фиксации.

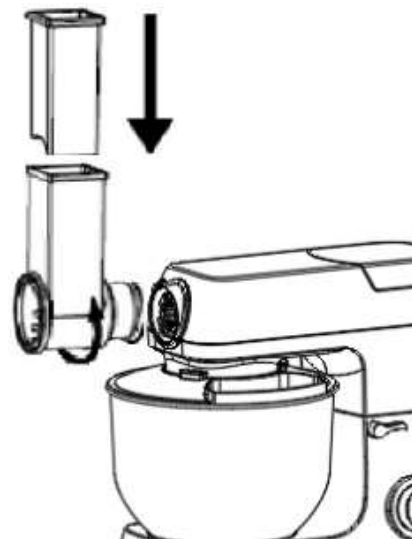


- 4 Установите подходящую ёмкость под выходную горловину овощерезки.

- 5 Овощерезка готова к работе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- 6 Вставьте вилку в розетку, а затем установите скорость в интервале от «3» до «5». Нарезьте картофель или иные овощи на кусочки, соответствующие размеру ножевого блока.
- 7 Заложите нарезанные овощи в загрузочную горловину овощерезки. При необходимости воспользуйтесь толкателем (21). **Никогда не проталкивайте мясо в овощерезку пальцами!**
- 8 Завершив работу с комбайном, выключите прибор, вернув регулятор скорости в положение «0», и выньте вилку из розетки.
- 9 Для извлечения овощерезки нажмите кнопку замка, поверните овощерезку по часовой стрелке и выньте её из корпуса комбайна.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Нарезьте твёрдые продукты длинными полосками и пропустите через горловину овощерезки. Воспользуйтесь толкателем, чтобы прижать кусочки овощей к ножам овощерезки.
2. При работе комбайна с установленной овощерезкой скорость вращения не должна превышать «5».
3. После 5 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 15 минут для охлаждения мотора.

Несоблюдение этих требований **может привести к поломке прибора.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ



Внимание! Комбайн предназначен только для использования в быту. Использование его в коммерческих целях недопустимо, так как комбайн не рассчитан на повышенную нагрузку.

- Используйте комбайн только при комнатной температуре и нормальной влажности.
- Не перегружайте электродвигатель. После 5 минут непрерывной работы нужно сделать перерыв длительностью не менее 15 минут, чтобы дать комбайну остыть. Если смесь тяжёлая (например, тесто для лапши), то длительность перерыва следует увеличить до 30 минут.
- Работа без перерыва или с перегрузкой вызовет перегрев электродвигателя, что может привести к его поломке.
- Несоблюдение перечисленных требований может привести к выходу комбайна из строя и отказу в гарантийном обслуживании.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед началом чистки извлеките вилку из розетки. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положение «0».
- Никогда не погружайте комбайн в воду!
- Не используйте для чистки металлическую щётку, а также агрессивные и абразивные чистящие средства.
- Внешнюю поверхность моторного отсека в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью.



Внимание! Компоненты кухонного комбайна нельзя мыть в посудомоечной машине, так как под воздействием высокой температуры и агрессивных веществ они могут деформироваться и потемнеть.

- Детали комбайна, которые входят в контакт с пищей, можно промыть в мыльной воде.
- Перед сборкой комбайна после чистки тщательно просушите все детали.
- По окончании сушки протрите нож и решётки мясорубки тканью, пропитанной растительным маслом.
- Храните комбайн в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторный отсек при этом должен находиться в зафиксированном рабочем положении.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| НЕИСПРАВНОСТЬ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|--|
| Комбайн не работает | <ul style="list-style-type: none">• Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку.• Убедитесь, что замок моторного отсека защёлкнулся.• Если комбайн непрерывно работал более 10 минут, необходимо сделать перерыв, чтобы двигатель охладился. |
| Посторонние шумы в чаше миксера при работе (насадки задевают стенки чаши) | <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что чаша миксера установлена ровно и хорошо зафиксирована.• Убедитесь, что насадка установлена надлежащим образом. |
| Крышка чаши миксера не закрывает чашу | <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что крышка установлена на своё место без перекосов.• Убедитесь, что чаша миксера установлена ровно и хорошо зафиксирована. |
| Комбайн не работает на некоторых скоростях | <ul style="list-style-type: none">• Проверьте, совпадают ли отметки на ручке регулировки скорости с отметками на корпусе устройства.• Верните регулятор скорости в положение «0» и заново проверьте работоспособность комбайна. |
| Комбайн перемещается по столешнице во время работы | <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что все противоскользящие ножки на месте.• Убедитесь, что комбайн находится на ровной и горизонтальной рабочей поверхности. |
| Рычаг замка моторного отсека после установки чаши и её крышки не вернулся в исходное положение | <ul style="list-style-type: none">• Проверьте правильность установки крышки на устройстве.• Проверьте правильность установки чаши на устройстве. |



Внимание! Если неисправность не устранена, не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь в специализированный сервисный центр.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.

Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на нее воды и других жидкостей.

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.

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 сможете 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.



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» |



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.