



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.



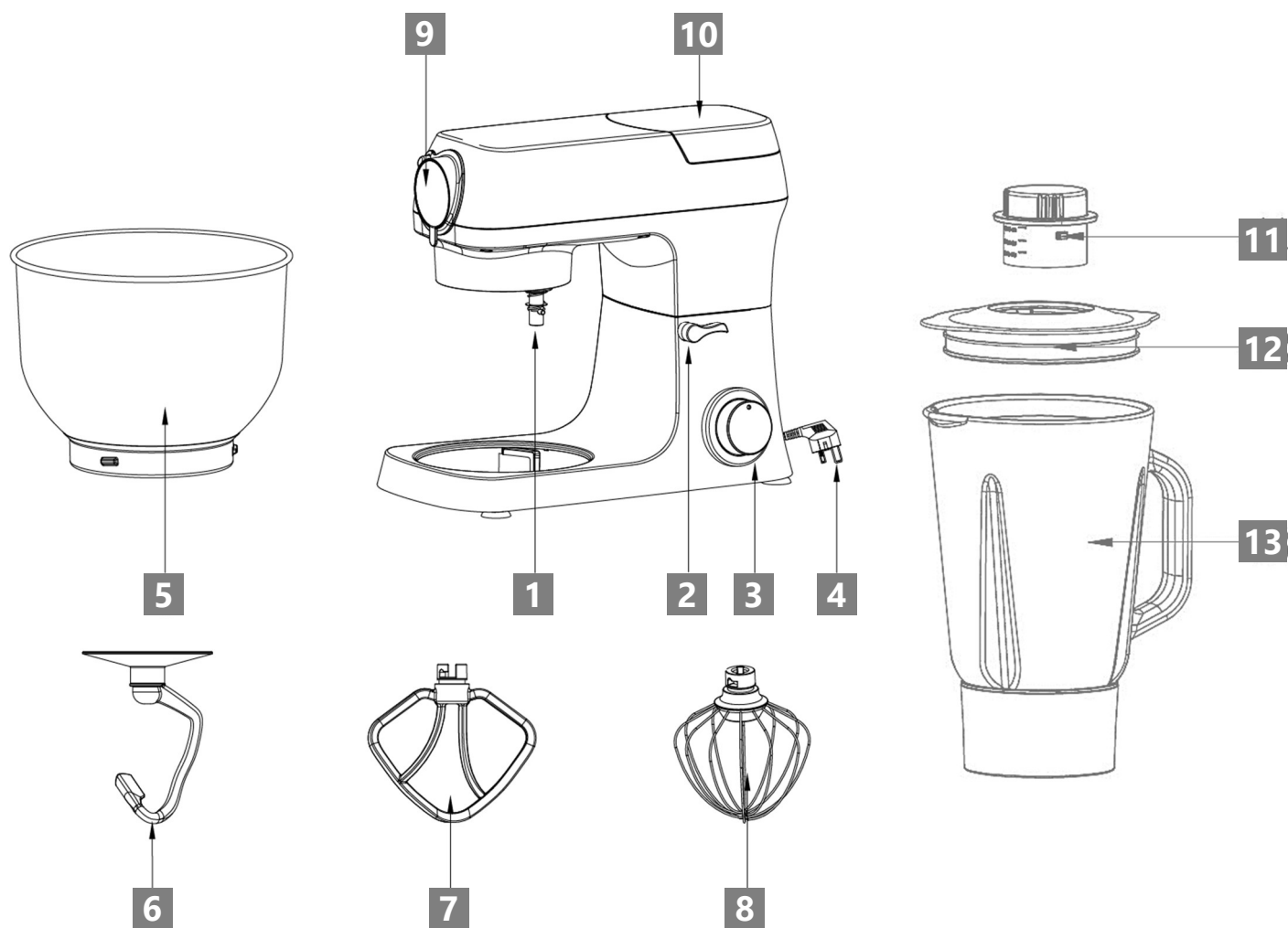
Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как она представляет для них серьезную опасность!

- 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.

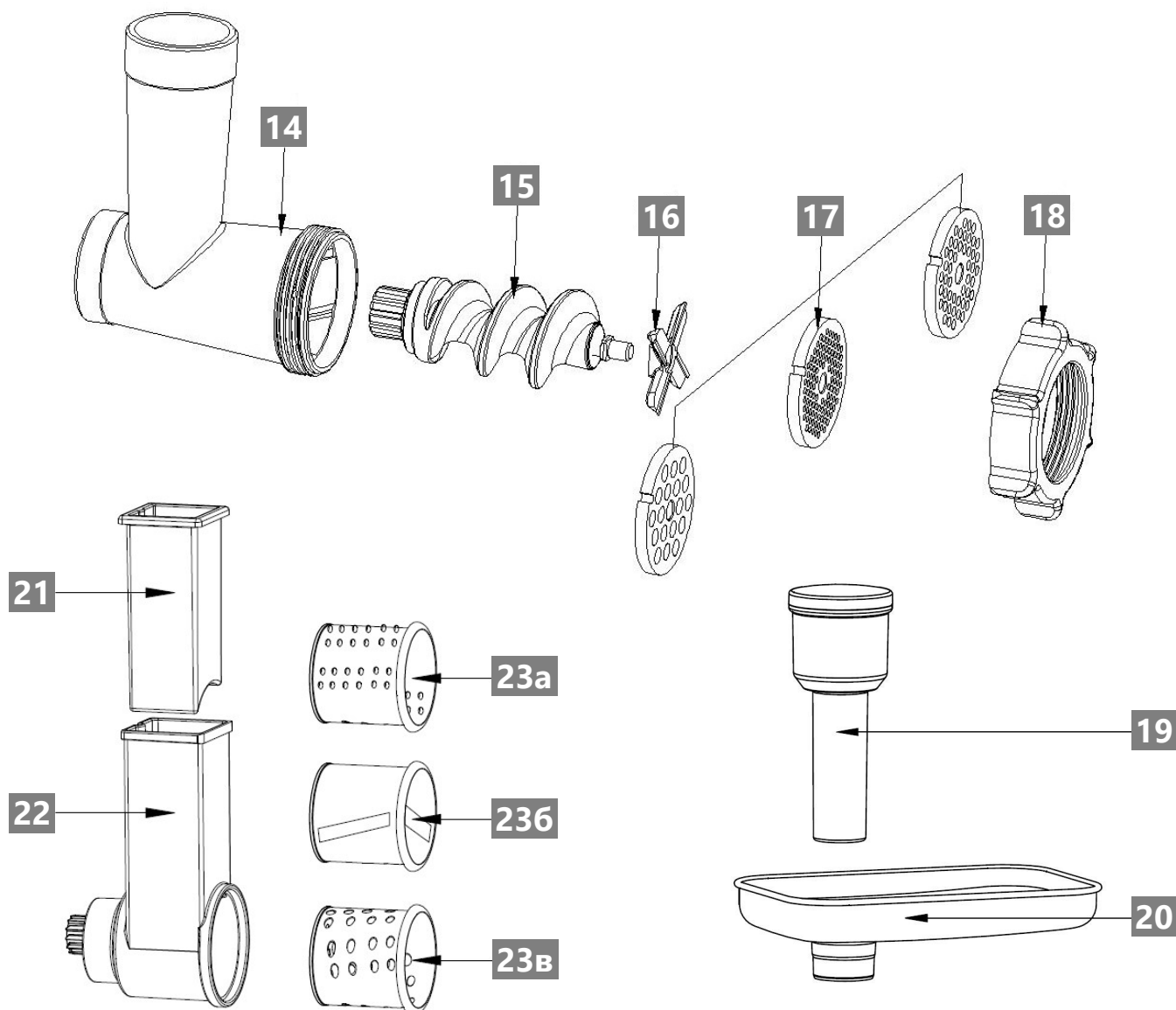
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

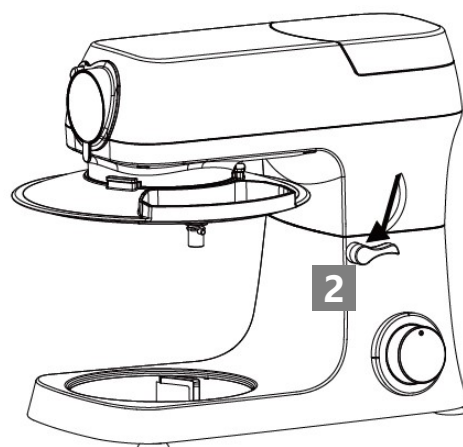
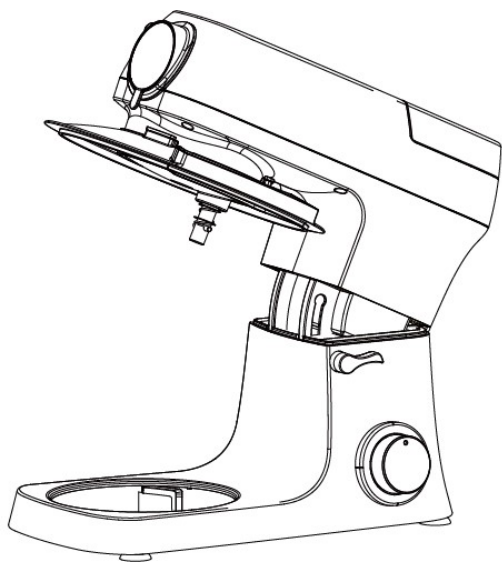
Перед первым использованием промойте все аксессуары и насадки, и протрите насухо. Корпус прибора протрите сперва влажной, а затем сухой тканью. Установите машину на ровный, чистый и сухой стол.



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

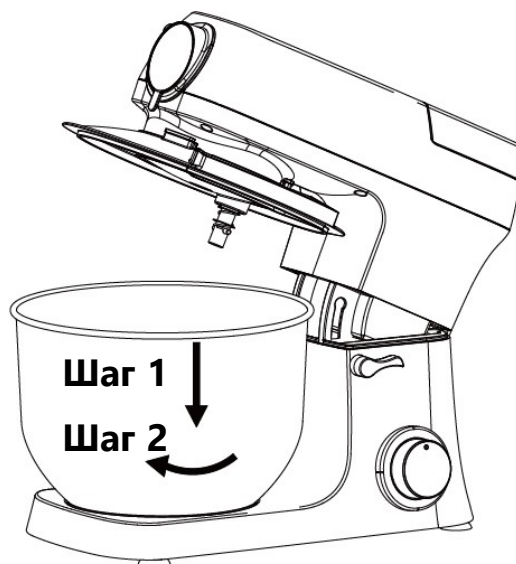
ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 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.

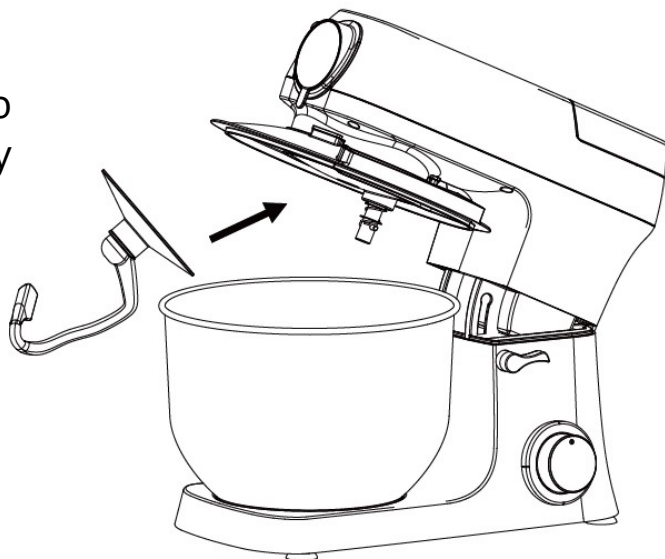


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



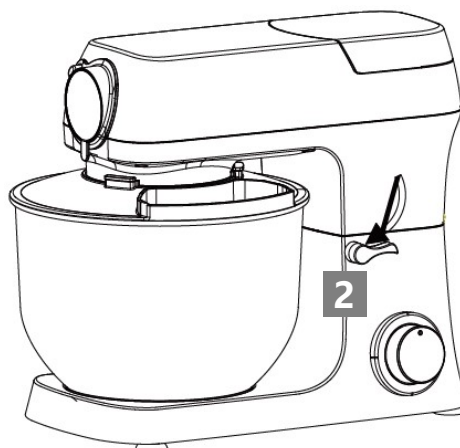
Внимание! При загрузке не перегружайте чашу миксера. Вес ингредиентов **не должен превышать 1,5 кг.**

- 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».




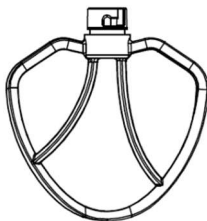
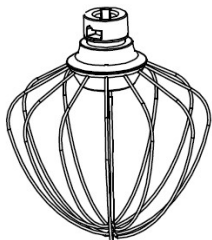
Внимание! Во избежание поломки запрещается помещать в чашу миксера твёрдые предметы во время его работы.

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.

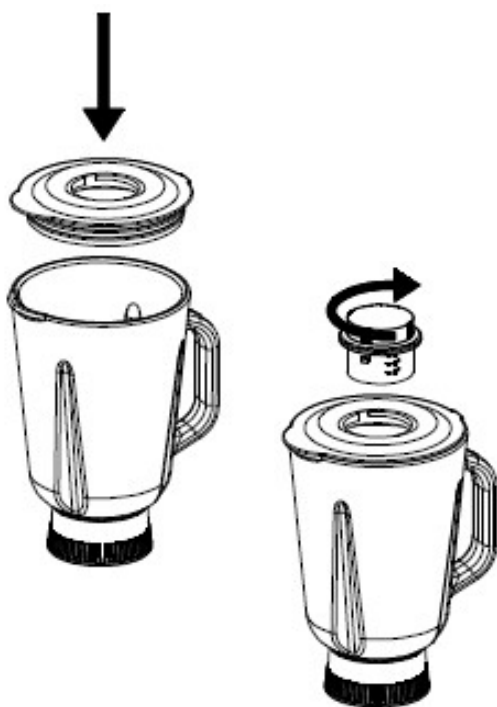
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **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.

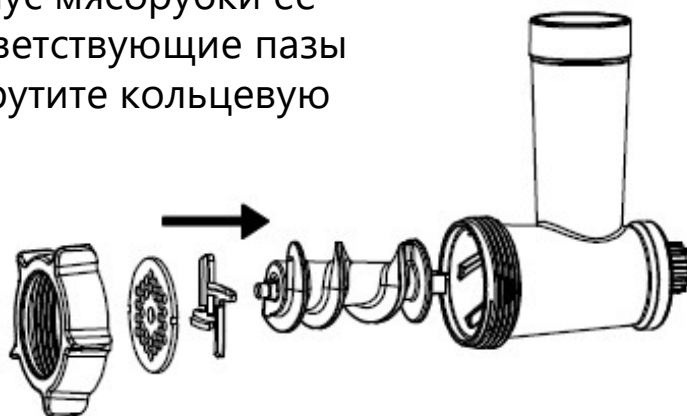
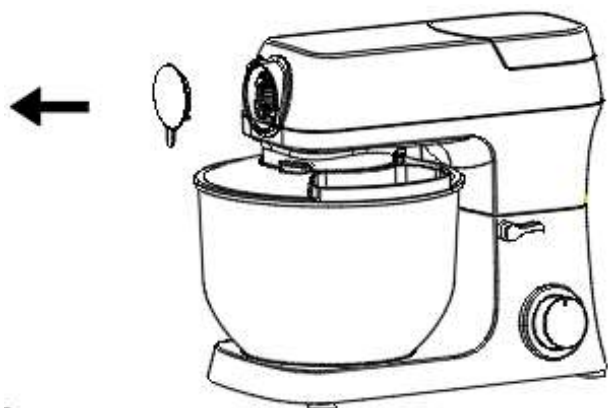
Несоблюдение этих требований **может привести к поломке прибора.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

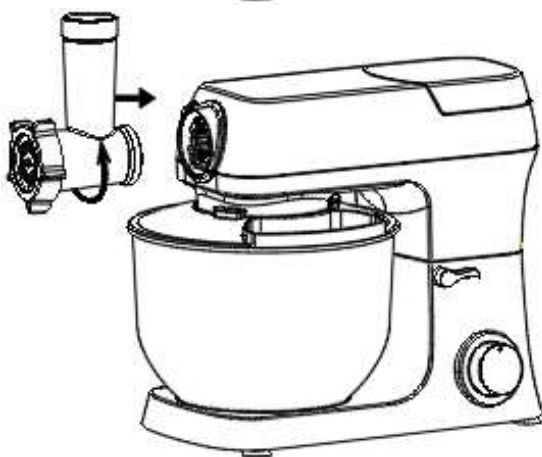
РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

ПОРЯДОК РАБОТЫ

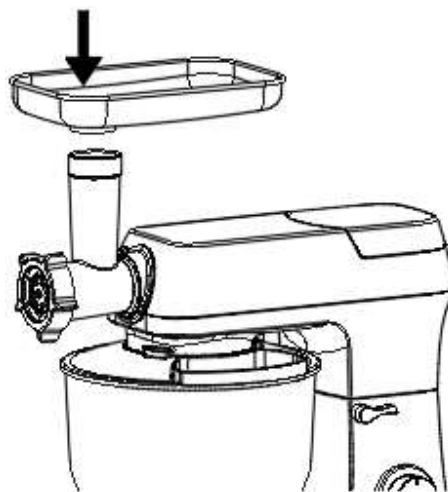
- 1 При сборке мясорубки сначала на конец шнека (15) установите нож (16), а уже затем одну из решёток (17) по вашему выбору. При установке решётки в корпус мясорубки её выступы должны войти в соответствующие пазы в корпусе мясорубки (14). Закрутите кольцевую гайку (18) рукой.



- 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:

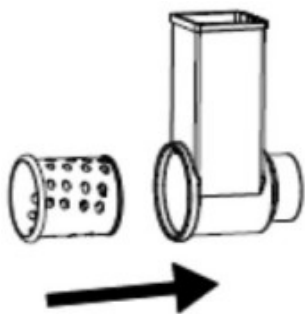
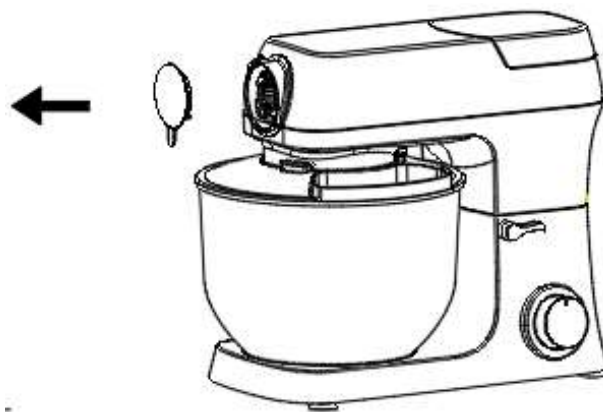
- Выключите прибор и удостоверьтесь, что электродвигатель полностью остановился. Отключите прибор от электросети.
- Отсоедините мясорубку от моторного отсека.
- Очистите горловину мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все её части.
- Соберите мясорубку и присоедините её к моторному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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РАБОТА С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

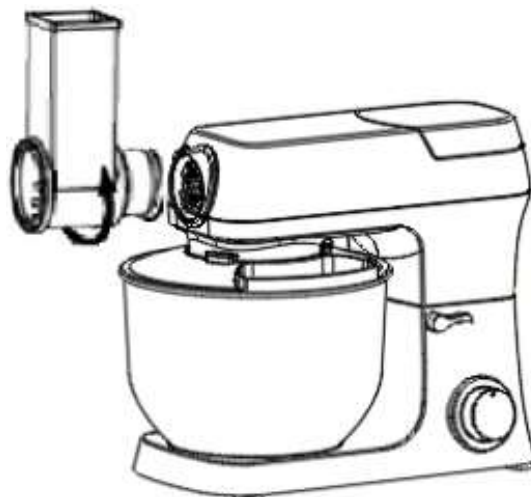
ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 1 Снимите заглушку с передней части корпуса комбайна.



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

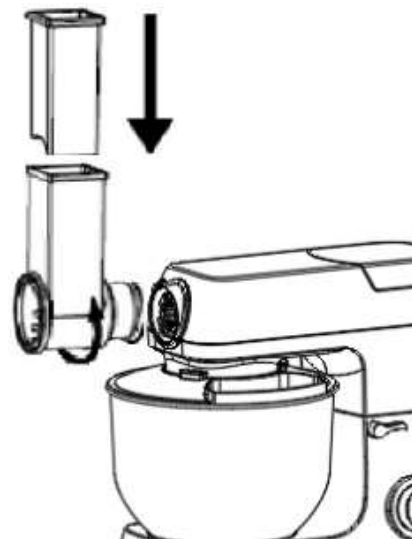
- 3 Нажмите кнопку замка и вставьте собранную овощерезку в корпус комбайна, повернув её против часовой стрелки до фиксации.



- 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»

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

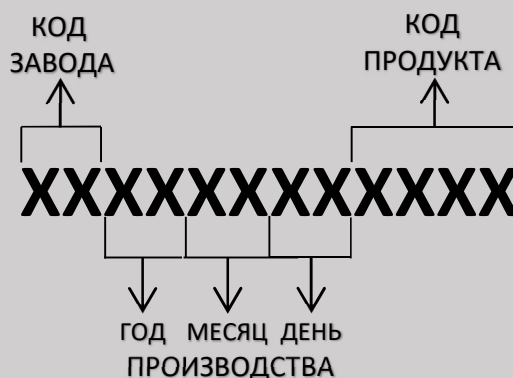
Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Серийный номер указан на бирке, распложенной на корпусе прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Кухонный комбайн

Модель

MF-421S PRO/XX

Изготовитель

SANLIDA ELECTRICAL TECHNOLOGY CO., LTD
No. 212 Zhangbei Road, Ailian Community,
Longcheng Street, Longgang District,
Shenzhen, China

Уполномоченное изготовителем
лицо – импортёр 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

Импортёр 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.