



MAUNFELD



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Индукционная варочная плитка
Модель: EVI.F291-BK, EVI.F291-I,
EVI.F29X.XX, EVI.F29X.X



Поздравляем с приобретением данной **индукционной плитки торговой марки «MAUNFELD»**. Вы приобрели высококачественное изделие, которое доставит Вам массу удовольствия.

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Убедитесь в том, что параметры мощности и напряжения, указанные на приборе, соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!

Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями. Использование прибора в подобном случае должно контролироваться людьми, ответственными за их безопасность.

Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать прибор и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах труднодоступных для детей.

После длительного пребывания на холоде перед включением необходимо выдержать прибор в течение 1 часа при комнатной температуре.

Устанавливайте плитку на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

Подключайте прибор только к отдельно оборудованной розетке питания с заземлением. Ни в коем случае не используйте удлинители с сечением провода меньше, чем у прибора.

Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.

Отключайте прибор из розетки, если не планируете использовать его в течение длительного времени.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор на открытом воздухе и при сильной влажности.

ПОМНИТЕ! Сама плитка не нагревается, но ее нагревает горячая посуда. Не прикасайтесь к керамической поверхности плитки сразу после окончания процесса приготовления, дайте ей остыть.

Особую осторожность нужно проявлять при перемещении плитки с установленной на ней ёмкостью с горячим маслом либо с горячей водой. Не ставьте пустую посуду на плитку, так как она быстро нагревается. Во избежание повреждений сначала уложите в посуду ингредиенты, а затем установите на плитку.

Не нагревайте на плитке герметично закрытую посуду, в том числе закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.

Не кладите металлические, намагниченные или электронные устройства, такие как кредитные карточки, дискеты, flash-карты, USB-накопители,

диктофоны, CD/DVD-диски и т.п., на поверхность плитки или рядом с ней во время работы. Электромагнитное поле может повредить их содержимое. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки могут сильно нагреться.

Не используйте плитку на ковре, скатерти и др., так как это может помешать вентиляции и привести к перегреву и поломке плитки.

Вентилятор продолжает работать еще 1 минуту после выключения индукционной плитки. Это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть, за счет работы вентилятора. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.

В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Данная индукционная плитка полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой плиткой, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционной плиты могут испытывать некоторый дискомфорт.

- **Обычные рабочие шумы при работе индукционной плитки.** Технология индукционного нагрева основана на разогреве металлической посуды индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным электромагнитным полем. При определенных условиях могут возникать вибрации, связанные с магнитострикционным эффектом, которые могут вызывать образование негромких шумов.

- **Низкий звук, как при работе трансформатора.** Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева и связан с количеством энергии, которую индукционная плита подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии. Также шум может зависеть от геометрической формы дна посуды.

- **Низкое гудение.** Возникает, если посуда пустая. Оно исчезает, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.

- **Треск.** Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка этих слоев. Этот шум является специфическим для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете использовать для готовки.

- **Шум вентилятора.** Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная плита оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от нагрева электронных компонентов. После выключения плиты вентилятор

работает в течение 1 минуты. Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправностей.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ

Принцип работы индукционной плитки основан на индукционном нагреве, который представляет из себя нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции. Индукционная плитка имеет катушку (индуктор), изготовленную из меди. Когда переменный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Если мы поместим кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на индукционную плитку, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приводит к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). В отличие от традиционных электрических плит, где нагрев происходит с помощью ТЭНа, при использовании индукционного нагрева тепло генерируется непосредственно в толще дна кастрюли, и таким образом пища нагревается и готовится. В индукционной плите нет потерь тепла при его подаче от конфорки к посуде, которые присутствуют в обычной электроплите, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой приготавливаются продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты. Когда мы убираем кастрюлю с плитки, энергопередача немедленно прекращается. Конфорка индукционной плитки не нагревается непосредственно, а только от контакта с горячей посудой. В сочетании с плохой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

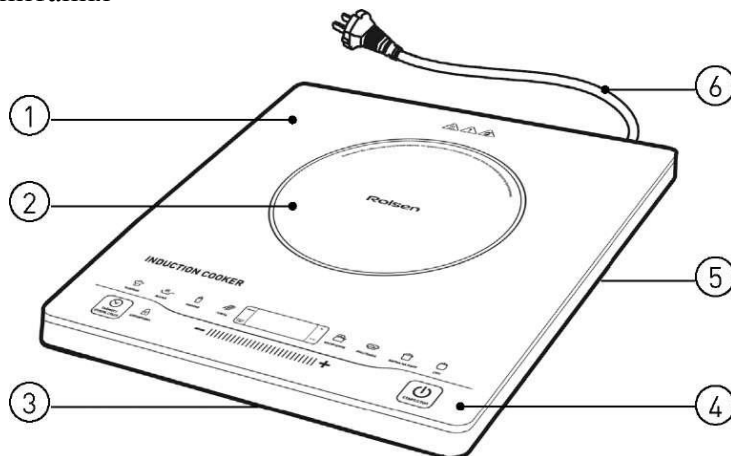


Плитка имеет очень высокий коэффициент полезного действия (до 90%), что эффективно сокращает затраты на электроэнергию. Система управляется с помощью электроники и обладает высокой степенью безопасности для людей и окружающей среды.

Источник тепла	кпд
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%
Индукция	90%

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

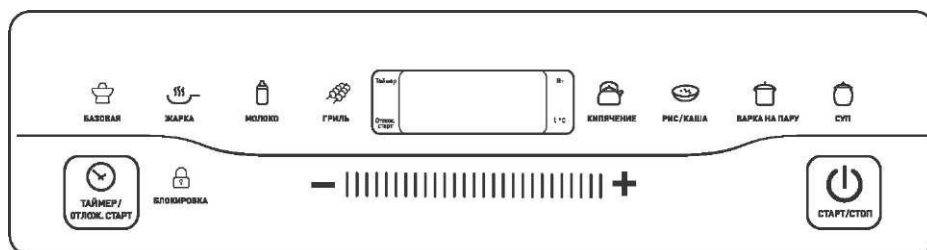
1. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями печки
2. Варочная панель
3. Варочная область
4. Входное отверстие для воздуха
5. Панель управления
6. Отверстия выхода воздуха
7. Шнур питания



ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Если вы приобрели плитку в холодное время года, вскройте упаковку, достаньте плитку и, не включая в сеть, дайте ей нагреться до комнатной температуры.
- Протрите корпус плитки чистой мягкой влажной тканью для удаления пыли.
- Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства, а также жесткие ткани.
- Установите плитку на ровную, твердую, устойчивую, сухую, неметаллическую, не нагреваемую поверхность, вдали от источников тепла.
- Для предотвращения перегрева вокруг прибора необходимо оставить не менее 10 см свободного пространства.
- Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



СТАРТ/СТОП - включение/выключение плитки.

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

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

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

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.

ПРОГРАММЫ: БАЗОВАЯ, ЖАРКА, МОЛОКО, ГРИЛЬ, КИПЯЧЕНИЕ, РИС/КАША, ВАРКА НА ПАРУ, СУП.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Следуйте инструкциям, описанным в разделе «Подготовка прибора к работе».

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.

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

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 1200Вт, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 200Вт до 2000Вт с шагом 200Вт.

ЖАРКА. На этой программе плитка работает при заданной температуре в 240°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.

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

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.

ТАЙМЕР времени приготовления

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 **«ТАЙМЕР/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**.

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**».

БЛОКИРОВКА

Чтобы активировать блокировку, во время работы индукционной варочной панели нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3х 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 2х часов работы, например, ее забыли отключить, она автоматически отключается сама с целью предотвращения несчастных случаев.

МОЩНОСТЬ НАГРЕВА

Существует 10 режимов нагрева, которые отличаются по мощности и представляют широкий спектр значений.

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 циклически. Импульсно-периодический режим может проявляться, например, в том, что вода в кастрюле будет периодически то кипеть, то не кипеть. Это является особенностью работы индукционной плитки на низких ступенях мощности и не является неисправностью. При более высоких мощностях нагрев работает непрерывно

Режим	Мощность	Назначение
Минимальный	200 Вт 400 Вт	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данный уровень мощности уникален, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст вам такой низкой мощности.
Низкий	600 Вт 800 Вт	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, медленной жарки, тушения.
Средний	1000 Вт 1200 Вт 1400 Вт 1600 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки тушения.
Максимальный	1800 Вт 2000 Вт	Эти мощности нужны для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами - при неосторожном использовании можно сжечь то, что вы готовите.

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

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

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ ПОСУДЕ

Совместимая посуда



Вы можете использовать любую посуду, которая может намагничиваться, это легко проверить при помощи магнита. Для готовки на индукционной плите подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева, сковороды и кастрюли с плоским дном диаметром 12-26 см, а также посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием.

Несовместимая посуда



Не подходит для приготовления на индукционной плите посуда, которая не намагничивается. Не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также сковородки из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим (неплоским) дном и посуду с диаметром менее 12 см.

ОЧИСТКА И УХОД

Необходимо протирать плитку после каждого использования. В противном случае плитка может потерять цвет, появятся пищевые пятна.

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

Протрите корпус плитки чистой мягкой влажной тканью для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства, а также жесткие ткани.

Не допускается попадания воды в плитку, это может привести к ее повреждению.

При использовании грязной посуды возможно изменение цвета варочной поверхности или появления пятен на ней.

12

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	220-240 В ~50/60 Гц
Максимальная мощность	2000 Вт
Диапазон мощности	200-2000 Вт
Диапазон температур	70-280°C
Размеры прибора	290x370x35 мм
Вес	2.3 кг

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Код ошибки	Возможные проблемы	Решение
--	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.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисных центрах компании Maunfeld, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.

Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Maunfeld. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.

Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия.

Важно:

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС

«Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Обеспечив надлежащую утилизацию данного продукта по окончании срока службы, вы поможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Наличие данного символа – перечёркнутого мусорного бака на колёсах, – на изделии или в сопроводительных документах свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма для утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где вы приобрели данный прибор.



Официальный сайт производителя в России www.maunfeld.ru
Info@maunfeld.ru

Официальный сайт дистрибьютора в Республике Беларусь www.maunfeld.by

Официальный сайт дистрибьютора в Казахстане www.maunfeld.kz

Список сервисных центров находится на сайте www.maunfeld.ru в разделе «Покупателям»

EAC Данное изделие соответствует всем требуемым Европейским и Российским стандартам безопасности и гигиены.

Импортер в РФ: ООО «МАУНФЕЛД РУС», 123182, Москва, ул. Щукинская, д.2

Эксклюзивный дистрибьютор в РБ: ООО "Маунфелд Бай",

г. Минск, ул. Янки Мавра, 47/21/ WWW.MAUNFELD.BY/
INFO@MAUNFELD.BY

RUS

Гарантийный срок – 1 год

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой двенадцатизначное число, шесть цифр из которого (начиная с третьей) первые обозначают дату производства. Например, серийный номер *MA № 12180828xxxx*, означает, что изделие было произведено 28 августа 2018 года.

**Официальный сайт производителя в России www.maunfeld.ru
Info@maunfeld.ru**

**Официальный сайт дистрибьютора в Республике Беларусь
www.maunfeld.by**

Официальный сайт дистрибьютора в Казахстане www.maunfeld.kz

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления покупателя!

Список сервисных центров находится на сайте www.maunfeld.ru в разделе «Покупателям»

