



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО
КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА
С ФУНКЦИЕЙ СВЧ, тип: МСМО

МСМО.44.9GB / МСМО.44.9GW
МСМО.44.9GBG / МСМО.44.9S



Ver.04

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. 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	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.7	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр.8	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
стр.9	АКСЕССУАРЫ
стр.10	УСТАНОВКА ПРИБОРА
стр.18	ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ
стр.19	МАТЕРИАЛ ПОСУДЫ
стр.23	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
стр.24	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр.25	ФУНКЦИИ И НАСТРОЙКИ ПРИБОРА
стр.37	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
стр.41	УХОД ЗА ПРИБОРОМ
стр.42	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр.44	ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ
стр.45	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.46	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА 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.

Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током, травм людей при использовании прибора, соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Внимательно прочтите инструкцию и следуйте мерам безопасности.
- Настоящий прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- Прибор предназначен для встраивания в кухонную мебель.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (230 В~, 50 Гц).
- Не включайте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированными лицами, сотрудником сервисного центра во избежание опасности удара электротоком.
- Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо неисправностей. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно. Для ремонта обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- Неправильное использование заземления может привести к поражению электрическим током. Не подключайте прибор к розетке, пока прибор не будет правильно установлен и заземлен.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам и не обжечься. Маленьких детей следует держать подальше от них.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбитию стекла.
- При перемещении прибора не держитесь за ручку дверцы.
- Не используйте бумажные стаканчики и пластиковые контейнеры с термостойкостью ниже 120 градусов. Можно использовать стеклянную, керамическую и нержавеющую посуду.
- При использовании контейнеров из пластика, бумаги или других материалов, необходимо пристальное внимание за процессом приготовления из-за возможности возгорания.
- Если произошло возгорание продуктов в рабочей камере прибора или в случае задымления, немедленно остановите работу печи и, не открывая дверцы, отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите электричество во всей квартире.
- Держите уплотнители дверцы всегда чистыми.
- Несоблюдение требований по поддержанию духового шкафа в чистом состоянии может привести к ухудшению качества поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Не храните еду или иные предметы внутри духового шкафа.
- В панели управления и в элементах управления присутствуют постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не ставьте горячую еду или горячие контейнеры с продуктами на холодный поднос, а также не ставьте замороженные продукты на горячий поднос, это может привести к разрушению поворотного подноса.
- Нагрев напитка в режиме микроволн в духовом шкафу может привести к задержанному во времени взрывному кипению. Поэтому соблюдайте осторожность, вынимая сосуд с напитком из устройства.
- **Внимание:** жидкость или другая еда не должна разогреваться в герметически запаянных контейнерах, т.к. они могут взорваться.
- Не готовьте в духовом шкафу блюда во фритюре. Горячее масло может повредить рабочую камеру, посуду и даже вызвать ожоги кожи.
- Не допускается варить яйца в скорлупе или подогреть сваренные вкрутую яйца в микроволновом режиме, так как они лопнут из-за повышения внутреннего давления.
- Проткните еду с толстой кожей, такую как картошка, кабачки, тыква, яблоки, каштановые орехи перед началом приготовления.
- Содержимое бутылочек для кормления или детское питание необходимо хорошо взболтать. Проверяйте температуру подогретой еды, прежде чем ее давать малышу.
- Посуда должна подходить для приготовления в режиме микроволн.
- См. информацию о материале посуды в разделе «Эксплуатация прибора» данной инструкции.

Внимание! Ремонт устройства, связанный со снятием крышки корпуса, представляет опасность, так как крышка защищает от микроволнового излучения. Это касается и замены сетевого шнура. Для ремонта духового шкафа вызывайте специалиста сервисного центра.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Они не должны находиться рядом с устройством во время его работы.
- Прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- В целях безопасности храните упаковку (пластиковые мешки, коробки, пенопластовые вкладыши и т.п.) вне пределов досягаемости детей.



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

- Не допускается использование этого устройства детьми от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.
- Допускается чистка и обслуживание устройства детьми старше 8 лет под непосредственным наблюдением взрослых.

Производитель освобождается от любой ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу в случае несоблюдения вышеуказанных предосторожностей или рекомендаций.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

W – WHITE – БЕЛЫЙ
B – BLACK – ЧЕРНЫЙ
S – STEEL – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

G – СТЕКЛО

44 – ОБЪЕМ ВНУТРЕННЕЙ
КАМЕРЫ (л)

MCMO.44.9GB

9 – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ
ФУНКЦИЙ

O – OVEN – ДУХОВОЙ ШКАФ

CM – СОМРАСТ – КОМПАКТНЫЙ

M – MAUNFELD

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	МСМО.44.9GB/GW/S/GBG/xx
НАПРЯЖЕНИЕ	230 В~, 50 Гц
ПОЛНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	3350 Вт
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	900 Вт
ВХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	1650 Вт
МОЩНОСТЬ ГРИЛЯ	1750 Вт
МОЩНОСТЬ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ + НИЖНИЙ НАГРЕВ	3300 Вт
МОЩНОСТЬ СВЧ С ГРИЛЕМ	3350 Вт
ОБЪЕМ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА	44 л
ДИАМЕТР ПОВОРОТНОГО ПОДДОНА	360 мм
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (ШхГхВ)	595x570x455 мм
ВЕС НЕТТО	38 кг

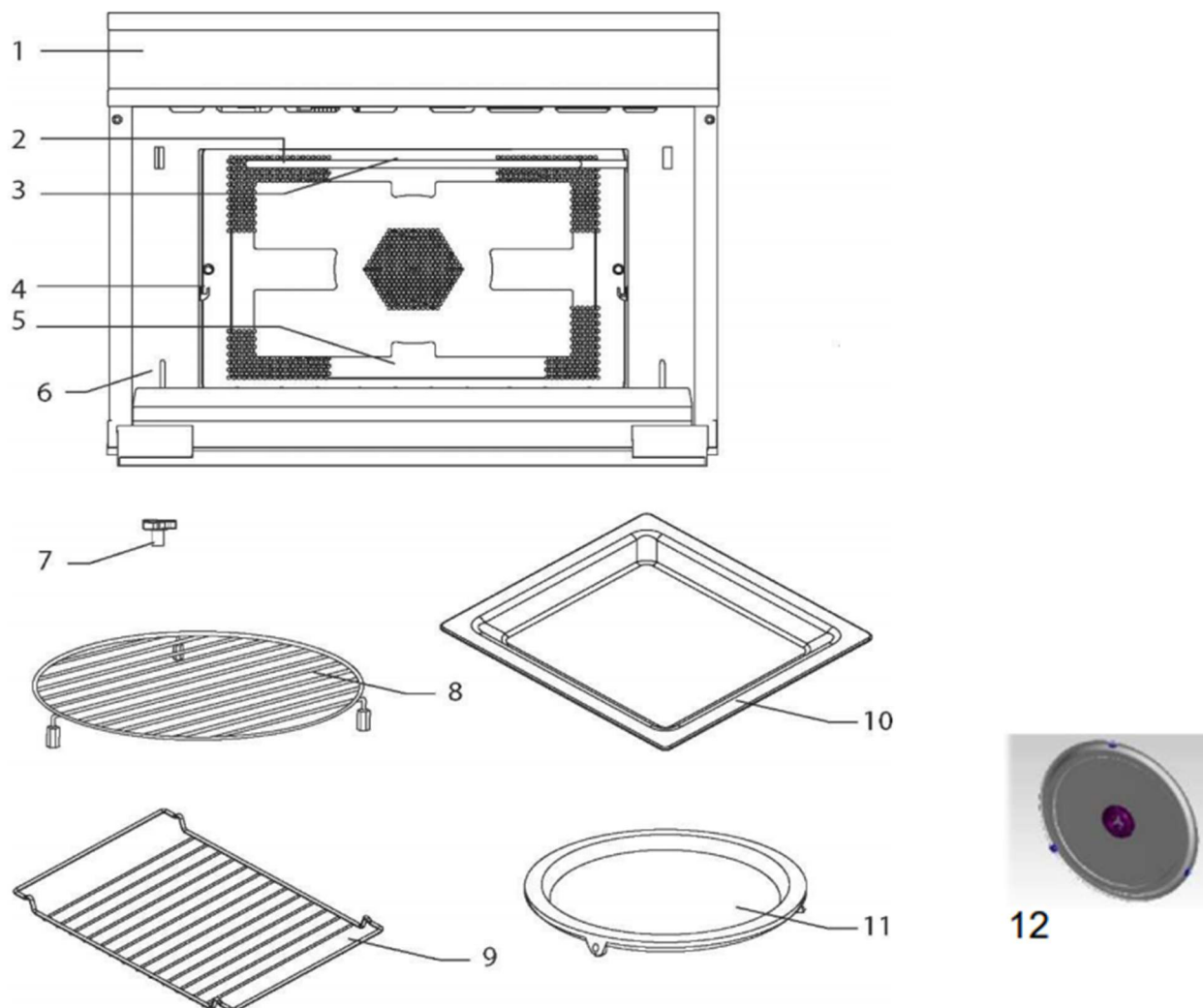
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, 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 электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ



1. Панель управления
2. Гриль
3. Подсветка камеры
4. Направляющие для поддона
5. Стекло дверца
6. Защелка дверцы
7. Вращающееся опорное кольцо
8. Круглая решетка для гриля
9. Квадратная решетка для гриля
10. Универсальный поддон
11. Керамический поддон
12. Круглый эмалированный поддон

УСТАНОВКА ПРИБОРА

РАСПАКОВКА

1. Распакуйте духовой шкаф, удалите упаковочную пленку, пенопласт и липкую ленту, фиксирующую аксессуары.
2. Проверьте наличие всех принадлежностей и документов.
3. После того, как упаковочный материал будет снят, установите духовой шкаф в выбранном месте.
4. Убедитесь, что вокруг духового шкафа достаточно свободного пространства для свободной циркуляции воздуха. Соблюдайте минимальные установочные расстояния, указанные на рисунке.
5. Духовой шкаф должен быть установлен на значительном расстоянии от теле-, радиоприемников и WiFi-устройств. Во время работы в режиме микроволн могут возникать помехи при приеме радио- и телесигнала, а также помехи в работе сети WiFi.
6. Духовой шкаф не должен эксплуатироваться на улице или в помещениях, не удовлетворяющих нормам электробезопасности.
7. Чтобы задняя панель корпуса духового шкафа всегда находилась на достаточном расстоянии от стены, необходимо установить ограничители.

Внимание!

Не допускается блокировать вентиляционные отверстия на верхней, задней и боковых поверхностях корпуса. Это может привести к повреждению устройства.

Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

1. Напряжение питания должно соответствовать значениям, указанным в табличке технических характеристик изделия.
2. Розетка должна иметь заземление в соответствии с нормами электробезопасности.
3. Сетевая розетка и вилка шнура питания духового шкафа должны соответствовать друг другу. В противном случае замените розетку.
4. После установки должен быть обеспечен беспрепятственный доступ к кабелю питания и сетевой розетке.
5. Питающий кабель не должен быть перекручен, натянут, пережат, или проходить под днищем духовки.
6. Не используйте удлинители или многогнездовые розетки.

Производитель освобождается от любой ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу в случае несоблюдения вышеуказанных мер предосторожности или рекомендаций.

Перед первым использованием функций «Гриль» или «Комбинированный режим» дайте духовке поработать в режиме гриля в течение 10 минут, не загружая в нее продукты и не устанавливая аксессуары. Это позволит избавиться от остатков масла на внутренних деталях камеры.

Убедитесь, что устройство не повреждено при транспортировке. При обнаружении механических или иных повреждений, не устанавливая духовой шкаф, немедленно обратитесь к продавцу.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

Используйте духовой шкаф только по назначению, в соответствии с настоящей инструкцией.

Не применяйте агрессивные химические вещества. Не допускайте возникновения пара внутри изделия.

Данный тип духового шкафа предназначен для разогрева и приготовления еды в домашних условиях. Он не предназначен для использования в промышленных целях или в качестве лабораторного оборудования.

Не включайте микроволновый режим, если внутри устройства нет продуктов, это может вызвать повреждение устройства.

Не включайте прибор, если поврежден кабель или вилка. Если поврежденный кабель был поставлен сразу с изделием, то он должен быть заменён производителем или его сервисным агентом.

Внимание: если духовой шкаф работает в комбинированном режиме, то допуск детей к изделию возможен только под присмотром взрослых из-за высоких рабочих температур.

Внимание: детям разрешено пользоваться прибором без присмотра взрослых в случае, если ребёнок получил абсолютно понятные указания по обращению с устройством и знает наиболее безопасные способы обращения с устройством.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

1. Вытащите устройство и все материалы из коробки, освободите рабочую камеру прибора.
2. Проверьте внимательно, нет ли повреждений, таких как неровность дверцы, повреждения дверцы, царапины или дырочки на окне дверцы, вмятины в камере духовки. Если есть, то НЕ включайте прибор в сеть.
3. Шкаф для встраивания не должен иметь заднюю стенку, находящуюся за прибором.
4. Расстояние не менее 35 мм должно сохраняться между стеной и задней панелью изделия.
5. Шкаф для встраивания должен иметь фронтальное вентиляционное отверстие площадью 250 см².
6. Вентиляционные щели не должны быть закрыты.
7. Любые действия, осуществляемые детьми, должны производиться под наблюдением взрослых.

Духовой шкаф обязательно должен быть заземлен!

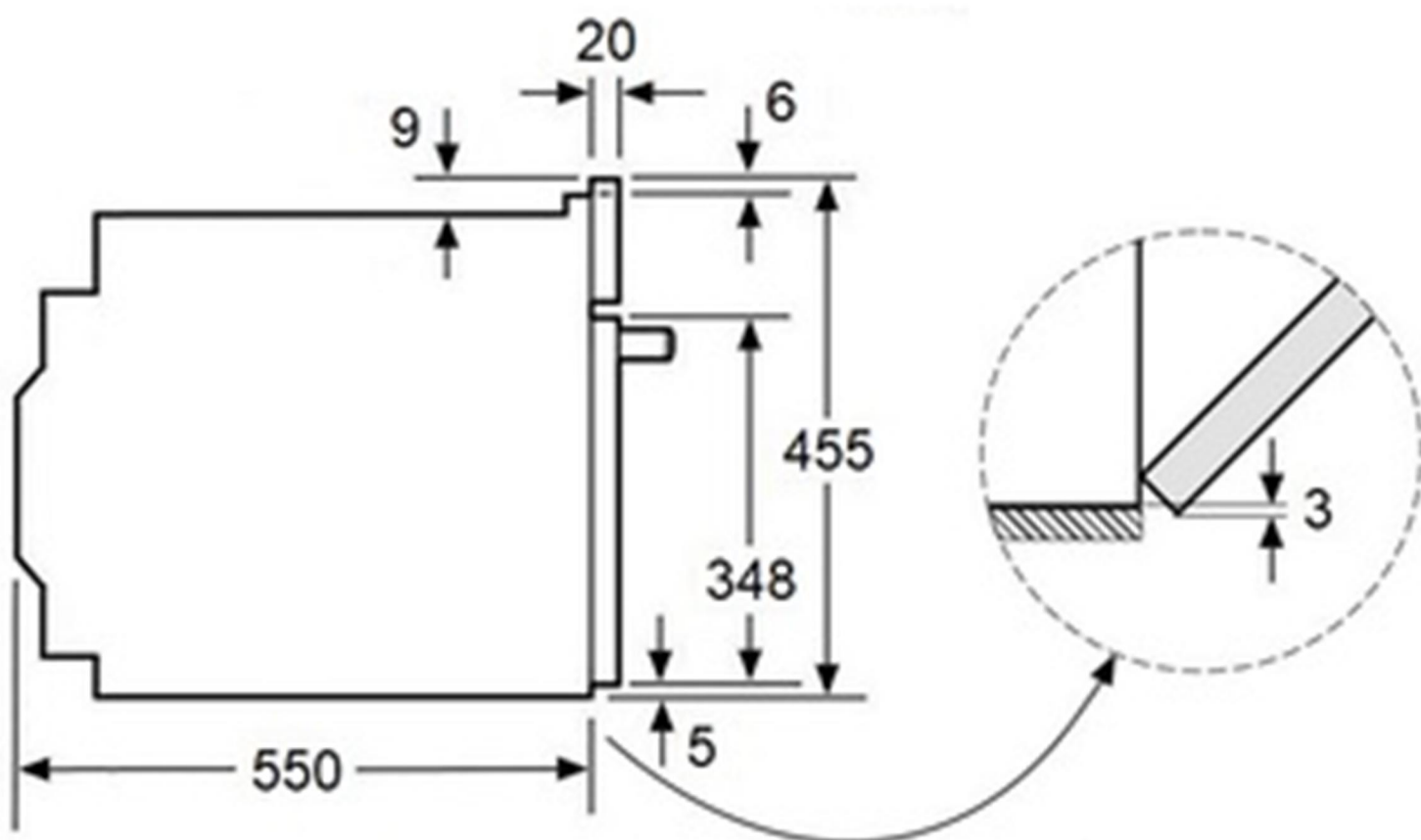
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

1. Данный духовой шкаф предназначен только для встроенного использования и не предназначен для установки на столешнице.
2. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному в заводской табличке на приборе.
3. Нельзя использовать адаптеры, тройники и удлинительные кабели. Перегрузка может привести к пожару.
4. Мебель для встраивания должна быть термостойкой – выдерживать 90°C.

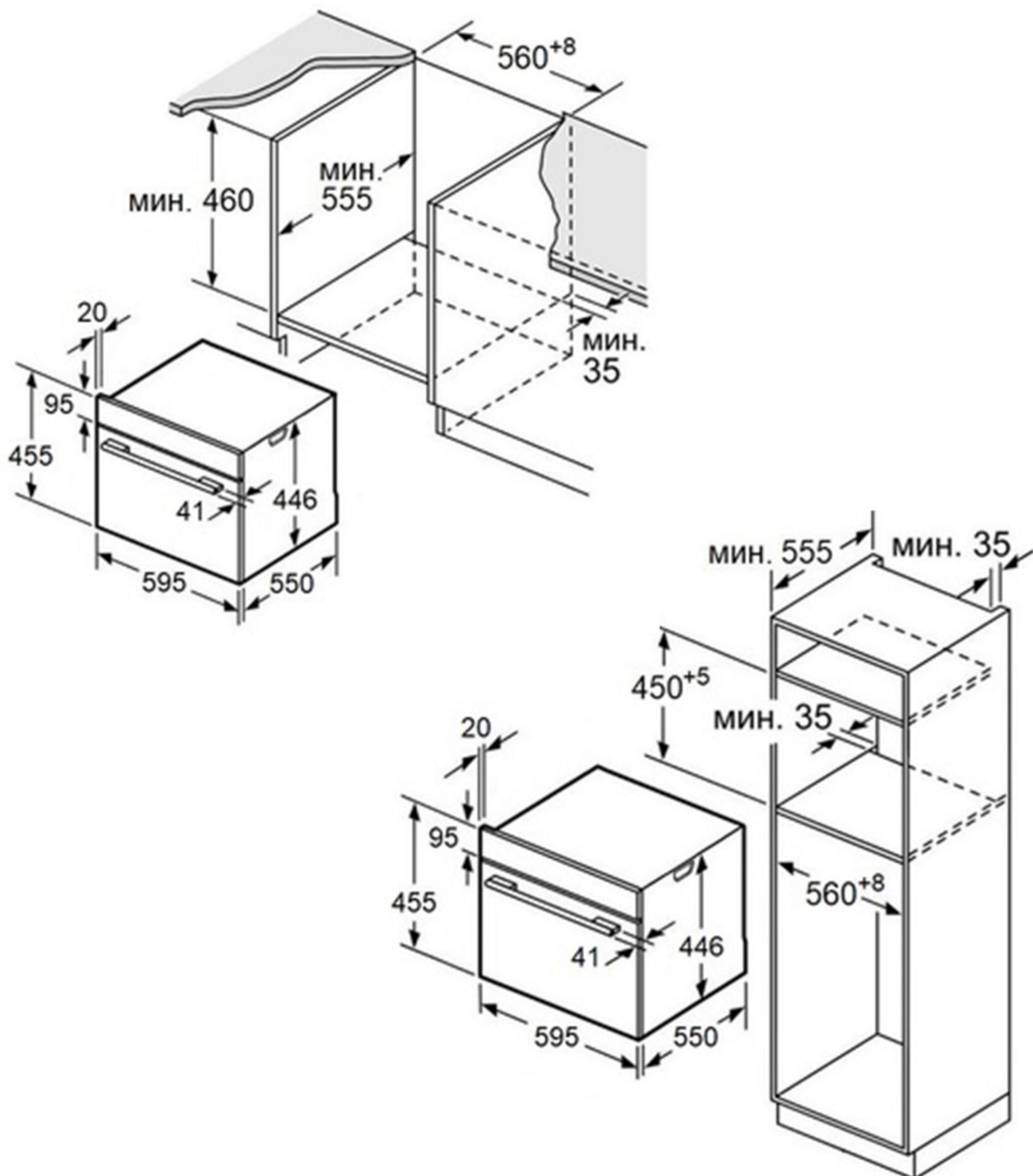
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА
(размеры указаны в миллиметрах)



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА
(размеры указаны в миллиметрах)



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ШАГИ ПО УСТАНОВКЕ

Задняя панель корпуса духового шкафа не должна быть закрыта задней стенкой кухонной мебели.

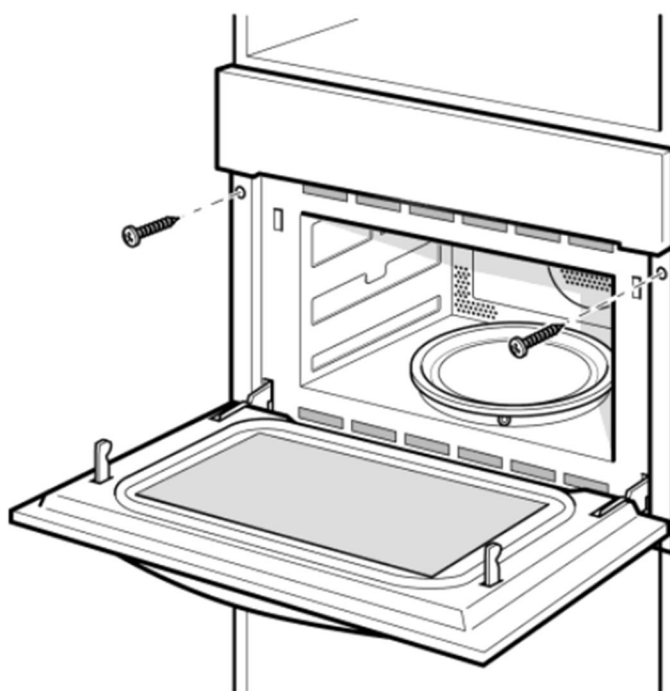
Оставьте достаточное расстояние и вокруг прибора (см. схему встраивания).

Аккуратно установите прибор внутрь ниши для встраивания. Убедитесь, что он расположен по центру.

Откройте дверцу прибора и закрепите прибор винтами, входящими в комплект (см. картинку). Не перегибайте соединительный кабель.

Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между стенками ниши для встраивания и духовым шкафом.

Вставьте изделие в нишу, разместив по центру и закрепите винтами.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Внешние панели прибора могут значительно нагреваться в процессе работы.

- Всегда используйте эмалированный круглый поднос и вращающееся опорное кольцо при приготовлении.
- Никогда не устанавливайте поворотный поддон в перевернутом положении. Ничто не должно препятствовать его свободному вращению.
- Если поворотный поддон или вращающееся кольцо повреждено, обратитесь за заменой в сервисный центр.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

МАТЕРИАЛ ПОСУДЫ ДЛЯ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

При использовании режима микроволн настоятельно рекомендуем использовать посуду и контейнеры пригодные для использования в микроволновой печи. Это контейнеры, сделанные из термостойкой керамики, стекла или пластика.

Материал	Комментарии
Термостойкая керамика	Не используйте керамическую посуду с металлизированным орнаментом или с декоративным стеклом.
Термостойкий пластик	Не используйте для длительного приготовления блюд.
Термостойкое стекло	
Подставка под гриль	
Пластиковая пленка	Не используйте для приготовления мяса или мясных продуктов, так как высокая температура может повредить плёнку.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

Некоторые виды неметаллической посуды не пригодны для использования с режимом микроволн. Проверить посуду можно следующим образом:

1. Налейте холодную воду в стеклянный стакан с толстыми стенками.
2. Поставьте его внутрь тестируемой посуды.
3. Включите печь на 1 минуту на максимальной мощности.
4. Проверьте температуру воды и посуды.

Вода должна стать горячей. Стакан может нагреться и стать теплым, при этом тестируемая посуда должна остаться холодной.



Внимание! Если тестируемая посуда нагрелась, это означает, что её использование недопустимо!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С РЕЖИМОМ МИКРОВОЛН

Посуда	Примечания
Посуда для обжаривания	Следуйте инструкциям производителя. Толщина дна посуды для обжаривания должна быть не менее 5 мм.
Столовая посуда	Только подходящая для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте треснутую посуду или посуду с отбитыми краями.
Стеклянные сосуды	Всегда снимайте крышку. Подогревайте еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных контейнеров не жаропрочные и могут треснуть.
Стеклянная посуда	Только жаропрочная стеклянная посуда для печей. Убедитесь в том, что на ней нет металлизированного орнамента. Не используйте треснутую посуду или посуду с отбитыми краями.
Мешочки для приготовления в печах	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлическими элементами. Оставьте щели для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для краткосрочной готовки или подогревания. При готовке не оставляйте печь без присмотра.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или обертки при пароварении.
Бумажные салфетки	Используйте для накрывания еды при повторном подогреве и впитывания жира. Используйте для краткосрочной готовки под присмотром.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Посуда	Примечания
Бумажные салфетки	Используйте для накрывания еды при повторном подогреве и для впитывания жира. Используйте для краткосрочной готовки под присмотром.
Пластмасса	Только подходящая для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Маркируется значком «Для микроволновых печей». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются по мере нагрева. «Пакетики для кипячения» и плотно закрытые полиэтиленовые пакеты должны иметь надрезы, перфорацию или вентиляционные отверстия в зависимости от вида упаковки.
Пищевая пленка	Только подходящая для микроволновых печей. Используется для накрывания еды во время готовки для удерживания влаги. Пищевая пленка не должна касаться еды.
Восковая бумага	Используйте в качестве крышки во избежание разбрызгивания или для удерживания влаги.
Термометры	Только подходящие для микроволновых печей (термометры для приготовления мяса и кондитерских изделий).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


ПОСУДА, **НЕ ПРИГОДНАЯ** для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
С РЕЖИМОМ МИКРОВОЛН










Не используйте металлическую посуду для приготовления или разогрева пищи в режиме микроволн. Это может привести к искрению в рабочей камере.



Посуда	Примечания
Алюминиевые подносы	Возможно возникновение электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Пищевой картон с металлической ручкой	Возможно возникновение электрической дуги. Переложите еду в посуду для микроволновых печей.
Металлическая посуда или посуда с металлизированным орнаментом	Металл изолирует продукты от воздействия электромагнитной энергии. Металлизированный орнамент может стать причиной электрической дуги.
Проволочные завязки	Могут стать причиной появления электрической дуги или возгорания в камере печи.
Бумажные пакетики	Могут привести к возгоранию в печи.
Пенопласт	Пенопласт может расплавиться и попасть в пищу.
Дерево	При использовании в микроволновой печи дерево может высохнуть или растрескаться.




ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА




ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Для удаления запаха разогрейте духовой шкаф в течение часа в режиме горячего воздуха  при температуре 230 C°

- 1) Нажмите  и выберите режим 
- 2) Для установки температуры нажмите сенсор  и выберите 230 C° с помощью  
- 3) Для установки времени коснитесь , и установите значение в 60 минут с помощью  
- 4) Нажмите  и прибор начнет работу.

Для того чтобы поставить прибор на паузу нажмите на  для остановки. Для продолжения нажмите .

Изменение времени приготовления может быть сделано в любое время. Нажмите на кнопку «Часы» , затем на   для изменения времени приготовления.

Изменение температуры может быть сделано в любое время. Нажмите  для установки новой температуры. Затем на   для изменения температуры.

Чтобы отменить операцию нажмите на  дважды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символ

Функция



Микроволны



Режим нагрева



Комбинированные режимы



Настройка параметров



Переключение параметров



Часы



Кратковременное прикосновение: Стоп
Длительное прикосновение: Защита от детей, замок
Двойное прикосновение: Отмена



Старт



Автопрограммы



Размораживание



Кратковременное прикосновение: Быстрый предварительный нагрев

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Используйте функциональные клавиши для установки типа нагрева.

Функция

Использование



3D Горячий воздух

Для выпечки бисквитных тортов в противнях и сковородках, чизкейков, тортов, пиццы и мелкой выпечки на противне. Подогрев до 50°C позволяет сохранить вкус пищи после сохранения тепла в течение 1-2 часов.



Гриль с вентилятором

Запеканки и блюда на гриле лучше всего подходят для приготовления в этом режиме.



Режим «Пицца»

Для замороженных полуфабрикатов, пиццы. Работает нижний нагрев, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.



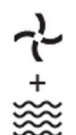
Гриль

Выберите между уровнями высокий, средний или низкий. Это идеальный вариант, если вы хотите приготовить на гриле несколько стейков, сосисок, кусочков рыбы или ломтиков хлеба.



Микроволны+ Горячий воздух

Используйте эту функцию для быстрого приготовления пищи. Одновременно работает СВЧ-нагрев, вентилятор и кольцевой нагревательный элемент.



Микроволны+ Гриль с вентилятором

Запеканка и блюда на гриле лучше всего подходят для приготовления в этом режиме. Используйте эту функцию для равномерного обжаривания блюд.







Микроволны+ «Пицца»

Используйте эту функцию для быстрого приготовления пищи. Одновременно работает СВЧ-нагрев, нижний нагрев, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

<u>Функция</u>	<u>Использование</u>
 Микроволны + Гриль	Комбинированный режим для ускоренного приготовления пищи. Работает СВЧ-нагрев и гриль.
 * Размораживание	Программа для эффективного размораживания продуктов.
 А Автопрограммы	13 программ приготовления. Тип нагрева и время приготовления устанавливаются по весу.
 Микроволны	Основной режим СВЧ-нагрева для размораживания, разогрева и приготовления пищи.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Ваш прибор оснащен охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается во время работы. Горячий воздух выходит над дверью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после работы.

Осторожно!

Не закрывайте вентиляционные щели. В противном случае прибор перегреется.

- Прибор остается холодным во время работы в режиме микроволновой печи. Охлаждающий вентилятор все равно будет включен. Вентилятор может работать даже тогда, когда работа в режиме микроволновой печи завершена.
- На внутренней стороне дверцы, внутренних стенках и в нижней части духового шкафа возможно появление конденсата. Это нормально и не оказывает отрицательного влияния на работу устройства. Устраните конденсат после приготовления пищи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Используйте кнопки регулировки для установки параметров.

Параметр

Функция

Автоменю


Выберите 13 автоматических программ от «P01» до «P13». Информация о программах приведена в разделе «Автоматическое приготовление».


Выберите температуру приготовления (°C).

Доступный диапазон:

 : 50,100,105,110...230

Температура

 : 100,105,110...230

 : 100,105,110...230

 +  : 50,100,105,110...230

 +  : 100,105,110...230

 +  : 100,105,110...230

Вес

Установите вес приготавливаемой пищи.

Время

Установите время приготовления пищи.

Микроволны

Выберите мощность микроволн.

Доступные значения: 100, 300, 450, 700, 900 Вт.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

В данном устройстве используется современное электронное управление для оптимальной настройки параметров приготовления.


Когда СВЧ включена в сеть, то дисплей покажет «0:00», прозвучит звуковой сигнал.

- 1) Нажмите на сенсор «Часы» - цифры замигают.
- 2) Нажмите < > и установите время (от 00:00 до 23:59).
- 3) Нажмите на сенсор «Часы». Время установлено.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА




БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ



Функция с быстрым предварительным разогревом позволяет быстро нагреть духовой шкаф до желаемой температуры.

Быстрый предварительный разогрев  работает на следующих режимах:


1. Горячий воздух
2. Гриль с вентилятором
3. СВЧ + Горячий воздух
4. СВЧ + Гриль с вентилятором
5. Пицца
6. СВЧ + Пицца

Как только камера прогреется, поставьте блюдо в духовой шкаф.

1. Установите тип нагрева и температуры.
2. Нажмите кнопку «Быстрый разогрев» .
3. Нажмите , духовка начнет нагреваться.
4. Когда духовка разогреется прозвучит сигнал. Символ  отобразится на дисплее. Поставьте блюдо в духовой шкаф.

Для отмены предварительного разогрева во время нагрева нажмите  или .

Так же для отмены функции вы можете открыть дверь духового шкафа.

Поместить в духовой шкаф блюдо следует только после срабатывания звукового сигнала и индикации  на дисплее.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМЫ МОЩНОСТИ

Дисплей	Микроволновая мощность
900 Вт	100%
700 Вт	80%
450 Вт	50%
300 Вт	30%
100 Вт	10%

Максимальный уровень мощности (900 Вт) рекомендуется для кипячения воды или разогрева жидких продуктов, например, супа, горячих напитков.

Следующий уровень (700 Вт) используются также для разогрева и приготовления более плотных продуктов, таких как куски мяса или птицы для запекания, мясной рулетов и т.д.






Средний уровень (450 Вт) применяется для приготовления супов, рыбных блюд.

Режим со сниженной мощностью (300 Вт) используется для разморозки и медленного приготовления. На этом уровне рекомендуется растапливать масло или шоколад.



Последний уровень (100 Вт) идеален для осторожного размораживания, например, для заварных пирожных или теста, а также для медленного разогрева блюд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

1. Нажмите  . На дисплее замигают показатели мощности и времени.
 2. Нажмите  , замигают цифры. Далее нажмите < или > для установки нужного времени.
 3. Нажмите  , установите необходимую мощность кнопками < или > .
 4. Нажмите  . Работа начнется, время приготовления насчет обратный отсчет на дисплее.
 5. Когда время истечет, прозвучит сигнал.
- Если во время работы откроете дверцу, то работа прервется. После закрытия дверцы для продолжения работы нажмите  .

Изменение времени приготовления и изменение мощности микроволн может быть сделано в любое время.

Для приостановки приготовления нажмите  . Для возобновления -  .








Для отмены операции нажмите  два раза.

Примечание: При нажатии  режим СВЧ заработает на максимальной мощности (по умолчанию).


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМ КОМБИ

Этот режим позволяет одновременно включить СВЧ-нагрев и тепловые нагревательные элементы. В данном режиме блюда приготовятся быстрее. В данных режимах доступна любая мощность микроволн, кроме максимальной (900 Вт).



1. Нажмите . Выберите  + .
2. Замигают цифры, нажмите , далее нажмите < или > для установки нужной температуры.
3. Нажмите , установите необходимую мощность кнопками < или >.
4. Нажмите , установите время приготовления при помощи кнопок < или >.
5. Нажмите . Духовка начнет работать. Время приготовления начнет обратный отсчет.
6. По истечению времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и режим комби завершится.

Если во время работы откроете дверцу, то работа прервется.

После закрытия дверцы для продолжения работы нажмите .

Изменение времени приготовления и изменение мощности микроволн может быть сделано в любое время.

Для приостановки приготовления нажмите .

Для возобновления - . Для отмены операции нажмите  два раза.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Автоматически запрограммированные режимы позволяют легко приготовить нужное блюдо. Необходимо выбрать программу и ввести вес продуктов.

1. Нажмите **A**. Появится первый номер программы на дисплее.
2. Нажмите **A** или **<** или **>** для установки нужной программы.
3. Нажмите **↔**, для установки веса, используя кнопки **<** или **>**.
4. Нажмите **▶** для включения программы. Пойдет обратный отсчет времени приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Программа	Категория	Описание
P01**	Овощи	Свежие овощи
P02**	Гарниры	Картофель очищенный/вареный
P03*	Гарниры	Картофель жареный. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P04	Курица/Рыба	Домашняя птица, рыба, порционные куски курицы или рыбы. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P05*	Выпечка	Выпечка, торт.
P06*	Выпечка	Яблочный пирог.
P07*	Выпечка	Выпечка, киш (открытый пирог с запекаемой жидкой начинкой).
P08**	Разогрев	Суп, напитки.
P09**	Разогрев	Разогрев порционной еды в миске или тарелке.
P10**	Разогрев	Соусы, рагу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Программа	Категория	Описание
P11*	Полуфабрикаты	Замороженная пицца.
P12*	Полуфабрикаты	Обжаренные ломтики картофеля или овощей. Если Вы услышали сигнал, переверните продукт при необходимости. Следующий этап приготовления начнется автоматически.
P13*	Полуфабрикаты	Замороженная лазанья.

* - Программы предварительно прогревают духовой шкаф. Во время разогрева отсчет времени останавливается, горит символ предварительного нагрева. После окончания процесса разогрева прозвучит звуковой сигнал, символ предварительного нагрева начнет мигать.

** - Программы, которые используют только функцию микроволн.

ФУНКЦИЯ ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ




Блокировка: в режиме ожидания ввода настроек нажмите  и удерживайте 3 секунды. Прозвучит длинный звуковой сигнал, уведомляющий о входе в режим блокировки управления прибора. Загорится индикатор .


Снятие блокировки: При включенной блокировке нажмите  и удерживайте 3 секунды. Прозвучит длинный сигнал, уведомляющий о снятии блокировки, индикатор  погаснет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Существует две программы размораживания. Необходимо выбрать программу и установить вес. Время размораживания оптимально подобрано в зависимости от веса. Программа «d01» предназначена для мяса, птицы, рыбы. Программа «d02» предназначена для хлеба, фруктов и овощей, десертов и тортов. Для размораживания используется только микроволновый нагрев.

1. Нажмите на кнопку * для активации функции размораживания.
2. Нажмите < или > чтобы выбрать первую или вторую программу размораживания – на дисплее появится «d01» или «d02».
3. Нажмите , для установки веса используя кнопки < или > .
4. Нажмите  . Включится выбранная программа и пойдет обратный отсчет времени.

Примечание: если в процессе размораживания прозвучит звуковой сигнал, откройте дверь, проверьте размораживаемый продукт и переверните его, если необходимо. Закройте дверь и нажмите  для возобновления выполнения программы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приготовление	Вес	Установка мощности СВЧ	Заметки
Целая курица, свежая	1,5 кг	700 Вт 30-35 мин	Переверните через 15 мин
Рыбное филе свежее	400 г	700 Вт 5-10 мин	
Свежие овощи	250 г	700 Вт 5-10 мин	Нарезать на равные куски, добавить 1-2 ст. воды на 100 г; перемешать во время варки
	500 г	700 Вт 10-15 мин	
Картофель	250 г	700 Вт 8-10 мин	Нарезать на равные куски, добавить 1-2 ст. воды на 100 г; перемешать во время варки
	500 г	700 Вт 11-14 мин	
	750 г	700 Вт 15-22 мин	
Рис	125 г	700 Вт 7-9 мин+300 Вт 15-20 мин	Добавьте двойное количество жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	250 г	700 Вт 10-12 мин+300 Вт 20-25 мин	
Сладкие продукты,	500 мл	700 Вт 7-9 мин	Перемешайте 2-3 раза яичным венчиком при нагревании
Попкорн	100 г	700 Вт 3-50 мин	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Бисквитный торт, простой	☉	170-180	100	40-50
Бисквитное печенье*	☉	150-170	-	70-90
Бисквитный пирог	☉	160-180	-	30-40
Нежные фрукты	☉	170-180	100	35-45
Бесквитная основа, 2 яйца	☉	160-170	-	20-25
Бесквитный пирог 6 яиц	☉	170-180	-	35-45
Песочное тесто основа с корочкой	☉	170-190	-	30-40
Фруктовый пирог/чизкейк с кондитерской основой*	☉	170-190	100	35-45
Швейцарский открытый пирог**	☉	190-200	-	45-55
Круглый торт**	☉	170-180	-	40-50
Пицца, тонкая основа, легкая начинка	☉	220-230	-	15-25
Пикантные пирожные**	☉	200-220	-	50-60
Ореховый торт	☉	170-180	100	35-45
Дрожжевое тесто с сухой посыпкой	☉	160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с влажной посыпкой	☉	170-190	-	55-65
Плетеный батон с 500 г муки	☉	170-190	-	35-45
Столлен с 500 г муки	☉	160-180	-	60-70
Штрудель, сладкий	☉	190-210	100	35-45
Печенье	☉	150-170	-	25-35
Миндальное печенье	☉	110-130	-	35-45
Кексы	☉	160-180	-	35-40
Заварное тесто	☉	200-220	-	35-45
Слоеное тесто	☉	190-200	-	35-45
Хлеб на закваске с мукой 1,2 кг	☉	210-230	-	50-60
Лепешка	☉	210-230	-	50-60
Булочки из сладкого дрожжевого теста	☉	200-220	-	15-25

** пицца должна быть помещена на второй поднос

* дайте пирогу остыть в духовом шкафу в течение 20 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °С гриль	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Жареная в горшочке говядина 1 кг	⊕	180-200	-	120-143
Филе говядины среднее 1 кг	⊕	180-200	100	30-40
Филейная часть, средняя 1 кг	⊕	210-230	100	30-40
Стейк, средний, толщиной 3 см	-	3	-	каждая сторона 10-15
Телятина 1кг	⊕	180-200	-	110-130
Рулька из телятины, 1,5кг	⊕	200-220	-	120-130
Филе свинины 500гр	⊕	220-230	100	25-30
Седло ягненка на кости 1кг	⊕	210-230	-	40-50
Баранья нога, с костями, средняя 1,5 кг	⊕	190-210	-	90-95
Мясной рулет, 1кг	⊕	180-200	700+100	
Курица, целиком, приблизительно. 1,2 кг	⊕	220-230	300	35-45
Курица, половинки по 500 г каждая*	⊕	180-200	300	30-35
Порции курицы, около 800 г*	⊕	210-230	300	20-30
Куриная грудка с кожей и костями, 2 штуки, около 350-450 гр	⊕	190-210	100	30-40
Утиная грудка с кожей, 2 штуки, по 300-400 г каждая	⊕	3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 штуки, по 500 г каждая	⊕	210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 штуки, около 1,5 кг	⊕	210-230	100	30-40
Грудка индейки, ок. 1 кг	⊕	200-220	-	90-100
Голени индейки, около 1,3 кг	⊕	200-220	100	50-60
Рыбный стейк, например лосось, толщиной 3 см, приготовленный на гриле	-	3	-	20-25
Цельная рыба, 23 штуки, по 300 г каждая, жареная на гриле	-	3	-	20-30

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим приготовления	Температура, °C гриль	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца с тонкой основой		220-230	-	10-15
Пицца с глубоким основанием для сковороды	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Мини-пицца		220-230	-	10-15
Пицца-багет	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Чипсы		220-230	-	8-13
Крокеты		210-220	-	13-18
Рыбные палочки		210-230	-	10-20

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
2. Очистите влажной тканью рабочую камеру, удалив остатки пищи и пролитые напитки. Не рекомендуется использовать жёсткие и абразивные чистящие средства.
3. Внешнюю поверхность устройства следует очищать влажной тканью. Во избежание повреждения электрических частей, вода не должна проникать внутрь через вентиляционные отверстия.
4. Не проливайте воду на панель управления. Очищайте её мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или распылители.
5. Если пар аккумулируется внутри или снаружи вокруг дверцы духовки, протрите дверь мягкой тряпкой. Скопление пара может произойти, если прибор функционирует в условиях повышенной влажности.
6. Периодически вынимайте стеклянный поднос для очистки, промывая его тёплой мыльной водой или в посудомоечной машине.
7. Вращающееся опорное кольцо и дно камеры духового шкафа следует регулярно мыть (во избежание чрезмерного шума при работе) мыльной водой или в посудомоечной машине. Очищайте дно камеры мягким чистящим средством, водой или средством для мытья стекол. Пар, образующийся во время приготовления, оседает на дне камеры духовки и колесиках вращающегося кольца, поэтому его следует протирать мягкой тканью.
8. Очистите стенки камеры духового шкафа. Положите в глубокую чашу половину лимона, добавьте 250-300 мл воды. Поставьте чашу на 10 минут в духовой шкаф в режиме микроволн (средняя мощность), затем извлеките чашу и протрите камеру мягкой тканью.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Если духовой шкаф не работает, дисплей не включается или периодически выключается:

- a) Проверьте, правильно ли прибор подключен к электрической сети. Выньте вилку из розетки, подождите 10 секунд и вновь вставьте вилку в розетку.
- b) Проверьте, не сгорел ли предохранитель и не сработало ли защитное устройство. Проверьте работоспособность розетки подключив заведомо исправный электроприбор.
- c) Проверьте, установлен ли таймер.
- d) Проверьте, что дверь плотно закрыта.

Важно: изделие предназначено только для использования в помещении, для разогрева/приготовления еды при помощи электромагнитной энергии.

РАДИОПОМЕХИ:

Работа устройства в режиме СВЧ может вызвать помехи в радио- и телеприемниках, устройствах WiFi и другом оборудовании. Для снижения помех следует сделать следующее:

- a) почистить уплотнитель дверцы и крепления.
- b) поместить радио-, телеприемник вдали от прибора.
- b) правильно настроить антенну на радио-, телеприемнике, добившись уверенного приема.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Прибор не включается	Сетевая вилка вставлена не плотно.	Отсоедините шнур от розетки. Затем через 10 секунд подключите его заново.
	Перегорает предохранитель или срабатывает автоматическое выключение.	Замените предохранитель или замените устройство автоматического отключения (ремонт производится квалифицированным специалистом).
	Неисправность розетки.	Проверьте розетку другими электрическими приборами.
2. Прибор не осуществляет нагрев	Дверца закрыта не плотно.	Плотно закройте дверцу.
3. Поворотный поднос вращается с излишним шумом.	В нижней части камеры скопилось много мусора.	Для очистки грязных деталей см. «Уход за духовым шкафом» или вызовите специалиста, если загрязнены труднодоступные детали устройства.
Ошибка E1 Ошибка E4	Неисправность теплового выключателя.	Обратитесь в сервисный центр.
Ошибка E11	Панель управления влажная.	Протрите панель насухо.
Ошибка E17	Не работает быстрый разогрев.	Обратитесь в сервисный центр.

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует то примите меры, чтобы уберечь прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте 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 поможете 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.



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 гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. 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».

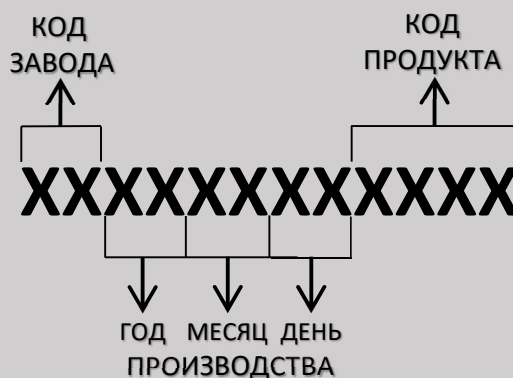
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый духовой шкаф MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка	MAUNFELD
Тип продукции	Компактный духовой шкаф
Модель	MCMO.44.9GB / MCMO.44.9GW MCMO.44.9S / MCMO.44.9GBG
Изготовитель	Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd. Адрес: 528311, Китай, No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 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» 220015, 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.