

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ЛОГИЧНЫЙ • ПРАКТИЧНЫЙ • ЭКОНОМИЧНЫЙ

Мультиварка  
**E50-51MC**



## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **ECON**.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ .....	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ .....	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	8
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ.....	13
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	13
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	14
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ .....	19
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ» .....	19
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	20
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	21
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	21
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	22
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	22

## НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Мультиварка разработана исключительно для бытового применения и должна быть использована строго по назначению. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование мультиварки в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

***Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование мультиварки, а также обработка в ней непищевых продуктов, использование ее для сушки бумаги или других непищевых продуктов, нагрева каких-либо предметов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.***

***Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.***

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение

и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия.

- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление корпуса мультиварки.
- При подключении устройства к электрической сети запрещается использовать переходники и разветвители.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сам прибор, сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора. Убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями, в том числе с самой мультиваркой. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неисправностям, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены.

- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Содержите вилку питания в чистоте, периодически протирайте ее, чтобы очистить от пыли и других загрязнений.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- При подключении к электросети шнур питания должен лежать свободно, не допускайте, чтобы он был натянут.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.
- Размещайте устройство на сухой, ровной, устойчивой термостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и неисправности устройства.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Запрещается размещать работающую мультиварку в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 10 см со всех сторон и 30 см сверху.
- Запрещается размещать прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы, шторы и пр. Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу снимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
- Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца крышки или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается погружать корпус прибора, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости или помещать их под струю воды!
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Пока мультиварка остается подключенной к электросети, не пытайтесь достать ее и ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не заливайте воду в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его неисправности.

- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Содержите мультиварку в чистоте, не допускайте, чтобы внутри корпуса оставались крупинки риса и т.п.
- Используйте только те съёмные детали и аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.
- Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.
- При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
- Запрещается поднимать или перемещать устройство во время работы. Перемещайте мультиварку только предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
- Бережно обращайтесь с мультиваркой, не допускайте ее падения, не ударяйте прибор, не роняйте комплектующие, не применяйте избыточную силу при сборке и разборке.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.
- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.  
Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- При использовании мультиварки будьте особенно внимательно, если рядом есть маленькие дети или домашние животные.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором, а также его заводской упаковкой.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если

за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

**Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования мясорубки, снимают ее с гарантийного обслуживания. Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.**

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Запрещается заменять чашу другой ёмкостью, либо чашей от другой мультиварки.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждения антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Не используйте чашу в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Крупу перед приготовлением следует


перебирать, чтобы в ней случайно не оказались мелкие камешки. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием для гарантийной замены чаши.


- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.
- Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ


Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:


- мультиварка;

 - ложка для риса;

 - мерный стакан;

 - контейнер для приготовления на пару;

 - половник;

 - шнур питания;

- книга рецептов;

- руководство по эксплуатации;

- гарантийный талон.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**Дисплей.** На дисплее отображаются время приготовления, температура, время отсрочки приготовления.

**Меню** – Кнопка служит для выбора программ приготовления: Рис, Коричневый рис, Паста, Овсянка, Ризотто, Жарка, Сотэ, На пару, Тушение, Разогрев, Суп, Кекс, Овощи, Мясо, Мой рецепт. Выбранная программа отображается мигающим индикатором на панели управления.

**Время/Темп.** – Кнопка используется для перехода в режим настройки времени (первое нажатие) и температуры (второе нажатие).

**+ и –** – Кнопки предназначены для настройки температуры, времени приготовления и таймера. Краткое нажатие изменяет выбранный параметр на один шаг. Чтобы быстро изменять значение, нажмите и удерживайте кнопку + или –.

**Подогрев/Отмена** – Кнопка служит для отмены выбранных настроек, остановки приготовления, а также для включения/выключения режима подогрева.

**Таймер** – Кнопка предназначена для перехода в режим настройки времени отсрочки приготовления.

**Старт** – Кнопка служит для начала приготовления.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Упаковочные материалы храните подальше от детей.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью.

Перед началом эксплуатации вымойте чашу, решетку для приготовления на пару, ложку, мерный стакан, внутреннюю крышку, уплотнители и паровой клапан теплой водой с моющим средством. Затем дайте им полностью высохнуть. См. раздел «Чистка и обслуживание».

Установите внутреннюю крышку и паровой клапан.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

**Важно!** Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и чаши являются

залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в режиме «На пару» в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с приоткрытой крышкой.

## Рекомендации по приготовлению риса



Если вы собираетесь приготовить рис, для определения количества используйте мерный стакан, поставляемый в комплекте. Мерный стакан наполняйте до краев, но без горки.



Перед приготовлением хорошо промойте рис водой в отдельной емкости, не используйте для этого чашу мультиварки.

Не рекомендуется замачивать рис, т.к. это испортит его текстуру.


## Основные операции

1. Положите продукты в чашу согласно рецепту и долейте воды при необходимости.

### ВНИМАНИЕ:

**Не наливайте слишком много жидкости в чашу мультиварки при использовании программ Суп или Паста, т.к. в противном случае жидкость может начать выливаться через край во время приготовления.**

2. Установите чашу с продуктами в мультиварку и поверните ее, чтобы зафиксировать и обеспечить плотный контакт с нагревательным элементом. Убедитесь, что паровой клапан, внутренняя крышка и уплотнители на месте, и плотно закройте крышку мультиварки, при этом должен раздаться щелчок.

3. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку , чтобы включить мультиварку. Мультиварка будет находиться в режиме ожидания.


### ВНИМАНИЕ:

**Сначала подключите штекер кабеля питания к разъему на корпусе мультиварки и только затем подключите вилку питания к розетке.**

4. Последовательно нажимайте кнопку **Меню**, чтобы выбрать нужную программу приготовления, индикатор выбранной программы должен мигать.

5. Нажмите кнопку **Старт** на 2 секунды, чтобы мультиварка начала приготовление в выбранной программе с параметрами по умолчанию, после этого на дисплее начнет отображаться обратный отсчет времени приготовления. Если после выбора программы приготовления вы не нажмете кнопку **Старт** в течение 10 секунд, мультиварка вернется в режим ожидания.

6. По окончании приготовления мультиварка подаст звуковые сигналы, а затем перейдет в режим подогрева готового блюда.

7. По окончании использования нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить мультиварку, затем отключите вилку питания от розетки сухими руками, откройте крышку мультиварки, достаньте чашу

и переложите продукты. Затем подождите, когда прибор полностью остынет, и проведите его чистку.

#### **ВНИМАНИЕ:**

*Если вы собираетесь приготовить подряд несколько блюд или приготовить второе блюдо сразу после того, как первое было в режиме подогрева, сделайте между двумя приготовлениями перерыв не менее 30 минут, чтобы дать остыть мультиварке. В противном случае это может негативно отразиться на результатах приготовления.*

### **Настройка времени приготовления**

1. После выбора программы приготовления один раз нажмите кнопку **Время/Темп.**, чтобы перейти в режим настройки времени приготовления.
2. На дисплее начнет мигать значение времени, кнопками **+** и **-** установите нужное значение. Диапазон регулировки и шаг установки времени приготовления отличается для разных программ (см. таблицу программ ниже). Если вы ошиблись в настройках, нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**, чтобы отменить операцию.
3. В течение 2 секунд нажмите кнопку **Старт** для подтверждения установленного времени приготовления.
4. Вы можете изменить время приготовления и после его начала. Для этого во время приготовления нажмите кнопку **Время/Темп.** и, когда значение времени на дисплее начнет мигать, измените время кнопками **+** и **-**. Через 3 секунды мультиварка начнет работать с новыми настройками.

### **Настройка температуры**

1. После выбора программы приготовления два раза нажмите кнопку **Время/Темп.**, чтобы перейти в режим настройки температуры.
2. На дисплее начнет мигать значение температуры, кнопками **+** и **-** установите нужное значение. Диапазон регулировки температуры отличается для разных программ.

Если вы ошиблись в настройках, нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**, чтобы отменить операцию.

3. В течение 2 секунд нажмите кнопку **Старт** для подтверждения установленной температуры.

4. Вы можете изменить температуру приготовления и после его начала. Для этого во время приготовления два раза нажмите кнопку **Время/Темп.** и, когда значение температуры на дисплее начнет мигать, измените температуру кнопками **+** и **-**. Через 3 секунды мультиварка начнет работать с новыми настройками.

### **Режим подогрева**

Мультиварка имеет функцию подогрева продуктов после окончания приготовления. Температура готового блюда поддерживается на уровне 60°C.

Чтобы во время приготовления включить или выключить функцию подогрева, нажмите кнопку **Старт**.

Чтобы включить или выключить функцию подогрева после окончания приготовления, нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**.

Когда функция подогрева включена, то горит индикатор на кнопке **Подогрев/Отмена**.

Когда мультиварка находится в режиме ожидания, вы можете включить режим подогрева на 24 часа. Для этого, когда на дисплее горит индикация «----», нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку **Подогрев/Отмена**.

### **Отсрочка приготовления**

1. Положите ингредиенты в чашу, установите чашу в мультиварку и закройте крышку.

2. Выберите программу приготовления. При необходимости измените время и температуру приготовления.

3. Нажмите кнопку Таймер, чтобы установить время, через которое должно начаться приготовление. На кнопке Таймер загорится индикатор.

4. На дисплее начнет мигать значение времени отсрочки по умолчанию «00:00», кнопками **+** и **-** установите нужное значение. Кнопка **-** устанавливает значение часов, а кнопка **+** устанавливает значение минут.

5 В течение 2 секунд нажмите кнопку **Старт** для подтверждения. Когда установленное время таймера истечет, мультиварка начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами приготовления.

Время таймера регулируется в диапазоне от 5 минут до 24 часов. Шаг настройки кнопкой изменения минут – 5 минут, а кнопкой изменения часов – 1 час.

Функция отсрочки приготовления недоступна для программ Паста, Жарка, Сотэ.

#### **ВНИМАНИЕ:**

*Не устанавливайте слишком длительное время таймера отсрочки, чтобы продукты не испортились. В летнее время или если в помещении тепло, не рекомендуется устанавливать отсрочку более чем на 8 часов.*

### **Остановка приготовления**

Чтобы остановить приготовления вручную, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку **Подогрев/Отмена**. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

Порядок выполнения программы Паста

1. Налейте в чашку воду, установите ее в мультиварку.

2. В режиме ожидания последовательно нажимайте кнопку **Меню**, пока не начнет мигать индикатор программы Паста. В течение 2 секунд нажмите кнопку **Старт**.

3. На дисплее будет отображаться время приготовления «00:00». Когда вода в чаше закипит, мультиварка начнет подавать звуковые сигналы, сообщая о необходимости положить в воду пасту.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**


*Каждые 30 секунд будут звучать пять сигналов. Если вы не положите пасту в течение 5*

*минут, мультиварка автоматически завершит выполнение программы.*

4. Положите в чашу пасту и нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку **Старт**. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию «00:08». Начнется обратный отсчет времени приготовления.

5. По окончании приготовления мультиварка подаст звуковые сигналы, а затем перейдет в режим подогрева. На дисплее будет отображаться время подогрева.

### **Выключение мультиварки**

Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы выключить мультиварку.

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон настройки времени приготовления, шаг настройки	Температура по умолчанию	Диапазон настройки температуры, шаг настройки	Время отсрочки
Рис	55 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	100°C	60-160°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Коричневый рис	1 час	5 мин – 3 ч, 5 мин	125°C	60-160°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Паста	8 мин	5 мин – 1 ч, 1 мин	100°C	–	–
Овсянка	20 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	95°C	90-105°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Ризотто	1 час	5 мин – 3 ч, 5 мин	105°C	60-160°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Жарка	25 мин	5 мин – 1 ч, 1 мин	160°C	90-160°C, 5°C	–
Сотэ	20 мин	5 мин – 1 ч, 5 мин	160°C	90-160°C, 5°C	–
На пару	30 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	100°C	–	5 мин - 24 ч
Тушение	2 часа	5 мин – 12 ч, 5 мин	100°C	40-110°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Разогрев	25 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	100°C	40-110°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Суп	1 час	5 мин – 3 ч, 5 мин	100°C	40-120°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Кекс	1 час	5 мин – 3 ч, 5 мин	140°C	40-160°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Овощи	30 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	100°C	40-110°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Мясо	50 мин	5 мин – 3 ч, 5 мин	110°C	40-110°C, 5°C	5 мин - 24 ч
Мой рецепт	30 мин	5 мин – 12 ч, 1 мин	100°C	90-160°C, 5°C	5 мин - 24 ч

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

**Например:** при установленной температуре в 115 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100°C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Для приготовления молочной каши воспользуйтесь универсальной программой «Мой рецепт». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

**Для бутылочек и крупных предметов** наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку **Старт** на 2 секунды для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения подогрева нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**.

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

**Для сосок и мелких предметов (паровой способ)**

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «На пару». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимое для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку **Старт** на 2 секунды для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения подогрева нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**.

### Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Разогрев».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «Разогрев». По умолчанию значение времени приготовления 25 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.

Нажмите кнопку **Старт** на 2 секунды для запуска программы. Начнется выполнение программы.

Чтобы выключить функцию подогрева после окончания приготовления, нажмите во время приготовления кнопку **Старт**.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

### Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

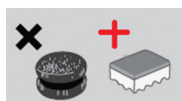
Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	30	40	40	50	50	60

### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой прибора выключите его, отсоедините от электросети и дайте остыть.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Запрещается мыть чашу прибора и другие комплектующие в посудомоечной машине, т.к. это может привести к появлению царапин, деформации или обесцвечиванию.



Запрещается использовать для очистки прибора жесткие щетки, губки с жестким или абразивным покрытием, чистящие средства с абразивными частицами, агрессивные химические растворители (спирт, бензин, ацетон и т. п.), средства с содержанием щелочей, кислот, других активных веществ. Используйте меламиновые губки или нейлоновые мочалки.

Вымойте чашу, решетку, ложку, половник и мерный стакан теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Если продукты прилипли, замочите чашу,

решетку и аксессуары, а затем очистите их от остатков продуктов мягкой губкой.

Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, и установите на место.

Внутри корпуса мультиварки могут оставаться крупинки, капли воды и другой мусор, прилипший к нагревательному элементу. Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Удалите загрязнения, воду и крупинки сухой тканью. Запрещается наливать воду внутрь корпуса.

После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсаторприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Потяните за конденсаторприемник и выньте его из корпуса мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

#### **Внимание!**

**Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.**

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

### **Ошибки при приготовлении и способы их устранения**

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

## Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.  Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.  Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения диска нагревателя.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления.  Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.  Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.  Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
<b>При жарке:</b>		
Вы залили в чашу слишком много растительного масла.		При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.  При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
Избыток влаги в чаше.		Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте.  Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
<b>При варке:</b>		
Выкипание бульона при варке		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке тесто не пропеклось	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

## Продукт переварился

Возможные причины	Способы решения
Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме подогрева.	Длительное использование режима подогрева нежелательно.

## При варке продукт выкипает

Возможные причины	Способы решения
При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

## Блюдо пригорает

Возможные причины	Способы решения
Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику. Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.

<b>Возможные причины</b>	<b>Способы решения</b>
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

## **Продукт потерял форму нарезки**

<b>Возможные причины</b>	<b>Способы решения</b>
Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

## **Выпечка получилась влажной**

<b>Возможные причины</b>	<b>Способы решения</b>
Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном подогреве.

## Выпечка не поднялась

Возможные причины	Способы решения
Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

Продукт	Вес, г / кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 /35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежезамороженные)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление беже или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка, приготовление картофеля фри

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неполадок в работе мультиварки воспользуйтесь рекомендациями из таблицы ниже, чтобы их устранить. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	Рекомендации по устранению
Не загорается индикация панели управления.	Прибор не подключен к электросети. Убедитесь, что шнур питания надежно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Убедитесь, что розетка исправна.
Мультиварка не нагревает продукты.	Вышли из строя внутренние компоненты. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Рис получается слишком мягкий, слишком твердый или недоваренный.	Если мультиварка стоит на неровной или наклонной поверхности, вода в чаше распределяется неравномерно, в результате чего приготовленный рис может получиться слишком мягким или слишком твердым. Свойства и текстура риса у разных производителей отличается, они зависят от места сбора урожая, условий и длительности хранения. Результат приготовления риса зависит от температуры воды и температуры в помещении. При использовании автоматической программы рис обычно получается мягким, это не является неполадкой. Рис может быть недоваренным из-за недостаточного количества воды. Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов и что чаша не деформирована.
Рис подгорает.	Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов. Перед приготовлением рис нужно тщательно промывать до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Возможно, чаша деформирована, в этом случае обратитесь за ее заменой.
Не получается начать приготовление по нужной программе.	Убедитесь, что шнур питания надежно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Кнопкой выбора программ выберите нужную программу приготовления, индикатор выбранной программы должен мигать.
Во время приготовления вода, бульон или другая жидкость вытекает из-под крышки.	Убедитесь, что не наливаете воду и не кладете продукты выше максимальной отметки внутри чаши.
Кекс получается слишком жесткий.	Используйте готовые смеси для кексов и точно следуйте инструкции производителя смеси.

Неисправности	Рекомендации по устранению
Готовый рис плохо пахнет.	Убедитесь, что внутренняя крышка, клапан и уплотнители чистые. Снимите их и вымойте со средством для мытья посуды.
Через клапан и/или из-под крышки вытекает вода, бульон или другая жидкость.	Внутренняя крышка, уплотнители и/или клапан неправильно установлены. Выключите мультиварку, подождите, пока она остынет, и установите внутреннюю крышку, уплотнители и клапан правильно.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже  $-20^{\circ}\text{C}$  и не выше  $+50^{\circ}\text{C}$ , с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:  $\sim 220-240$  В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 900 Вт

Объем чаши: 5 л

Покрытие чаши: антипригарное

Класс электробезопасности: Класс I

**Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.**

## **ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ**

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

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



При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [www.econ.su](http://www.econ.su)

Изготовитель: Смарт Интернэшнл Дистрибьюшн Лимитед. Адрес: Офис С, 18 Этаж, EGL Тауэр, 83 Хунг То Роуд, Квун Тонг, Колун, Гонконг. Сделано в Китае. SMART INTERNATIONAL DISTRIBUTION LIMITED. Office C, 18/F., EGL Tower, 83 Hung To Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

**Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной**

**наклейке, размещенной на упаковке изделия.**

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

## **СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Благодарим вас за приобретение продукции ECON. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

В случае если ваше изделие марки ECON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [www.econ.su](http://www.econ.su)

Все поля в гарантийном талоне (информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены!



