



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МУЛЬТИВАРКА
HMC01



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
НАЗНАЧЕНИЕ	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
СХЕМА ПРИБОРА	7
СБОРКА	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
РЕЖИМЫ И ФУНКЦИИ	10
ЧИСТКА И УХОД	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	19
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20
ГАРАНТИЯ	20
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	21

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.

- Перед использованием убедитесь, что напряжение сети питания и допустимая мощность соответствуют указанным на корпусе прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в службу ремонта бытовой техники.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его.

- Перемещайте мультиварку за корпус, а не за ручку на крышке.
- Во избежание повреждений изделия оберегайте его от деформаций, ударов и падений.
- Не допускается наполнять прибор выше максимальной и ниже минимальной отметок на мерной шкале.
- Не следует без особой необходимости открывать крышку до окончания процесса приготовления и отключения мультиварки.
- Продукты и вода должны помещаться в чашу в строгом объеме. Если воды недостаточно, то продукты будут не в полной мере обработаны или передержаны.
- Регулярно очищайте паровой клапан.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Устанавливайте изделие только на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п.
- Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части мультиварки чистые. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание ожога не подносите близко руку или лицо к отверстиям для выпуска пара.
- Не беритесь за изделие и его сетевую вилку влажными руками.
- Перед отсоединением вилки шнура изделия от сетевой розетки убедитесь, что оно выключено.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей поверхностей нагретого прибора.

- Нельзя перекрывать клапан никакими предметами, как и заменять его на какую-либо другую деталь.
- Внутреннюю чашу нельзя использовать на других нагревательных поверхностях или заменять ее в мультиварке другими емкостями, не предназначенных для этого.
- Не готовьте новую порцию сразу после того, как закончено приготовление предыдущей. Подождите в течение 15 минут, чтобы позволить нагревательной пластине остыть, затем можно приступить к приготовлению новой порции.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки.
- Во время работы прибора воздух и пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Это может вызвать повреждение внутреннего антипригарного покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т. к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мультиварка
- Чаша
- Контейнер-пароварка
- Ложка для риса
- Мерный стаканчик
- Инструкция по эксплуатации

НАЗНАЧЕНИЕ

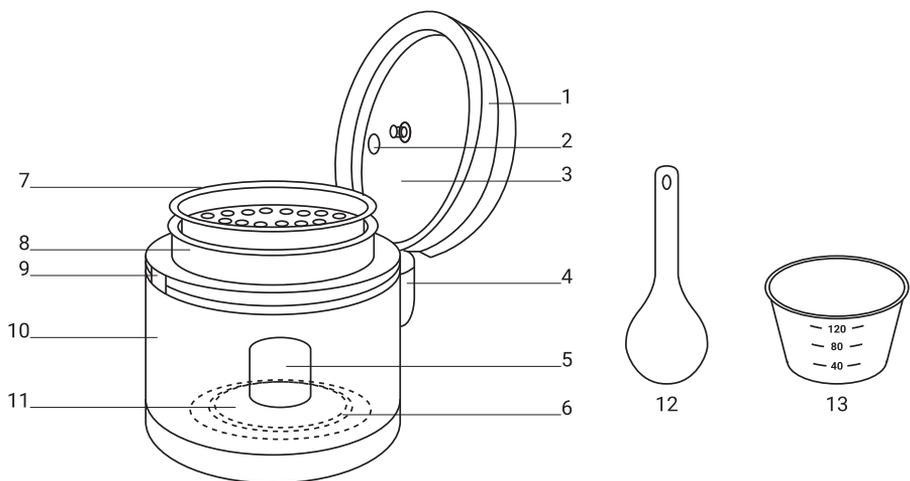
Мультиварка предназначена для приготовления различных блюд в домашних условиях: варка, тушение, жарка, выпечка, приготовление на пару, приготовление каш, супов, плова, йогурта и стерилизации.

Прибор предназначен для работы в жилых и коммерческих в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данной инструкции по эксплуатации.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

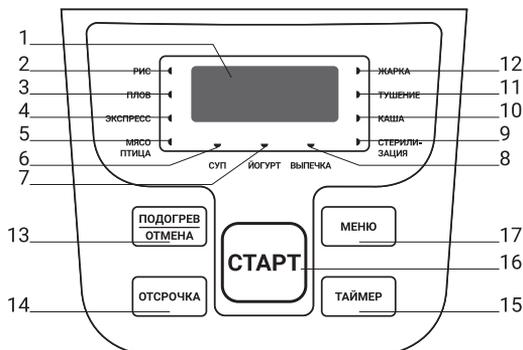
- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение четырех часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием промойте чашу и пароварку в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, используя мягкую губку.
- Убедитесь, что между чашей для приготовления и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Клапан выпуска пара
3. Внутренняя крышка
4. Сборник конденсата
5. Сенсор температуры
6. Нагревательный элемент
7. Контейнер-пароварка
8. Внутренняя чаша
9. Внешняя чаша
10. Корпус
11. Зона основного нагрева
12. Ложка для риса
13. Мерный стакан

Панель управления



1. Дисплей
2. Индикатор программы «Рис»
3. Индикатор программы «Плов»
4. Индикатор программы «Экспресс»
5. Индикатор программы «Мясо/Птица»
6. Индикатор программы «Суп»
7. Индикатор программы «Йогурт»
8. Индикатор программы «Выпечка»
9. Индикатор программы «Стерилизация»
10. Индикатор программы «Каша»
11. Индикатор программы «Тушение»
12. Индикатор программы «Жарка»
13. Кнопка «Подогрев/Отмена»
14. Кнопка программы «Отсрочка»
15. Кнопка «Старт»
16. Кнопка «Таймер» для установки времени
17. Кнопка выбора программ «Меню»

СБОРКА

Перед сборкой мультиварки убедитесь, что шнур питания отключен от электрической сети, а прибор находится в выключенном положении.

1. Установите чашу внутрь корпуса. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закрепите крышку и установите клапан выпуска пара.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выложите необходимые ингредиенты внутрь чаши. Закройте крышку.
2. Подключите прибор к электрической сети.
3. Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». Загорится соответствующий индикатор выбранной программы. При необходимости установите время приготовления при помощи кнопки «Таймер». Более подробно ознакомьтесь со всеми программами ниже.
4. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Для остановки программы Поддержания темпа нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
7. Отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки МАХ, расположенной на внутренней поверхности чаши.

Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис, во время приготовления следите за уровнем воды в чаше.

РЕЖИМЫ И ФУНКЦИИ

Программа «Таймер»

1. Установите соответствующую программу при помощи кнопки «Меню». Загорится соответствующий индикатор выбранной программы. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
2. Откорректируйте время приготовления при помощи кнопки «Таймер».
3. Запустите выбранную программу при помощи кнопки «Старт». Начнется обратный отчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во всех программах вы можете изменять время приготовления в соответствии с «Таблицей программ приготовления».

Программа «Отсрочка старта»

Максимальное время отсрочки составляет 24 часа, с шагом установки в 30 минут.

1. Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите на кнопку «Отсрочка». На дисплее появятся мигающие символы «00:00»
3. При помощи кнопки «Таймер» установите необходимое время отсрочки приготовления.
4. По окончании установки нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени отсрочки.
5. Когда заданное вами время истечет, программа приготовления запустится.

ВНИМАНИЕ!

Не рекомендуется оставлять еду в программе отсрочки более 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Установите время отсрочки в зависимости от качества и конкретного вида продукта.

Программа «Подогрев»

Программа запускается автоматически после автоматического отключения всех программ приготовления, кроме программ «Таймер» и «Отсрочка старта».

Функцию подогрева при нулевых настройках можно включить двойным нажатием на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», после чего загорится индикатор на панели.

ВНИМАНИЕ!

Несмотря на то, что программа поддержание температуры (подогрева) рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

Программа «Рис»

Программа рекомендуется для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп.

1. Отмерьте крупу по рецепту и промойте ее. Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
2. Положите крупу и приправы в чашу, залейте воду.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Рис».
5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Плов»

1. Отмерьте рис по рецепту и промойте его. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте. Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
2. Положите рис и приправы в чашу, залейте воду.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Плов».

5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Экспресс»

Программа рекомендуется для варки овощных и мясных блюд, пельменей, макаронных изделий, отваривания яиц и сосисок.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Экспресс».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Мясо/Птица»

Программа рекомендуется для приготовления различных блюд из мяса (говядина, свинина и т. д.) и птицы (курица, утка и т.д.), а также гарниров к ним путем запекания. Также при должном опыте пользователя возможно приготовление блюд из рыбы, тофу и т. д.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Мясо/Птица».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.

5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку Подогрев/Отмена, чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Суп»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка, мясные бульоны и т. д.), а также напитков.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Суп».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Приготовление на пару

Для приготовления на пару рыбы, мяса, овощей, мант, диетических, вегетарианских блюд и детского меню вы можете использовать программу «Экспресс» и соответствующие аксессуары к мультиварке. Перед включением программы убедитесь, что в чаше достаточное количество воды.

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Экспресс».
5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. В процессе приготовления следите, чтобы вода в чаше полностью не выкипела

7. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
8. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Выпечка»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, пирогов и т. д.).

1. Поместите тесто в смазанную маслом чашу для приготовления.
2. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Выпечка».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.
7. Если выпечка не полностью пропеклась, оставьте ее в чаше с закрытой крышкой в программе «Поддержание температуры» в течение не более 10-20 минут.

ВНИМАНИЕ!

Используйте прихватки, чтобы вынуть чашу.

Если оставить готовую выпечку в чаше надолго, она может отсыреть.

Программа «Стерилизация»

Программа используется для стерилизации детских бутылочек и других принадлежностей для кормления. Также в данном режиме можно стерилизовать столовые приборы.

1. Положите принадлежности, которые необходимо простерилизовать в чашу и добавьте соответствующее количество воды. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.

2. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Стерилизация».
3. Время действия составляет 15 минут по умолчанию. Регулировка времени недоступна.
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется выполнение программы.

Программа «Каша»

Программа предназначена для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы: хлопьев, цельного зерна, дроблёных и классических круп.

1. Отмерьте крупу по рецепту и промойте ее.
2. Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
3. Положите крупу в чашу, залейте воду в чашу.
4. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Каша».
6. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
7. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
8. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Тушение»

В данной программе рекомендуется тушить, готовить блюда, требующие длительной термической обработки.

1. Положите необходимые продукты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Тушение».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Йогурт»

Программа предназначена для приготовления йогурта в домашних условиях.

Ультрапастеризованное молоко – нагрейте до 40 градусов. Сырое молоко – вскипятите и охладите до 40 градусов. Растворите в теплом молоке сухую закваску для йогурта. Если нет закваски – возьмите 100г баночку живого йогурта без добавок. Если вы готовите в баночках, в чашу мультиварки налейте воду температурой 40 градусов до уровня молока в емкостях, закройте крышку мультиварки. Если сразу готовите йогурт в чаше, то просто закройте крышку.

1. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Йогурт».
3. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
4. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
5. Готовый йогурт перелейте в баночки, накройте крышкой и уберите в холодильник для созревания на 4 часа.

Программа «Жарка»

Программа рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы и т. д. Используется для готовки без воды, но с добавлением небольшого количества масла. Приготовление может осуществляться с открытой крышкой.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Добавьте немного растительного масла в чашу. Равномерно разложите продукты в чаше.
2. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Жарка».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Таблица программ приготовления

Программа	Температуры приготовления по умолчанию (°C)	Время приготовления по умолчанию (ч:мм)	Диапазон установки времени приготовления (ч:мм)
Рис	105	0:55	0:55
Плов	105	0:40	0:40~2:30
Экспресс	140	0:35	0:35
Мясо/Птица	140	0:45	0:45~2:30
Суп	115	1:00	1:00~2:30
Выпечка	110	0:40	0:40~2:30
Стерилизация	135	0:15	0:15
Каша	95	1:00	1:00~2:30
Тушение	125	2:00	2:00~10:00
Йогурт	40	8:00	8:00~9:50
Жарка	145	0:30	0:30~2:30

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он остынет. Проводите очистку после каждого использования.

- Протирайте корпус слегка влажной тканью. Не погружайте корпус и шнур питания в воду или другие жидкости.
- Промойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего насухо протрите. Запрещается использовать стальные губки, металлические щетки или средства для отбеливания.
- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался. Не оборачивайте шнур питания вокруг прибора.

Очистка клапана выпуска пара

Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора.

1. Аккуратно снимите клапан выхода пара, при этом не прикладывайте значительного усилия.
2. Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Прибор не включается	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте предохранитель в электрической розетке вашего дома.
	Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
Блюда готовятся слишком долго	Убедитесь, что прибор подключен к сети и напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
	Нагревательный элемент загрязнен. Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет. Удалите его.
Еда пригорела или неправильно приготовлена	Не соблюдено соотношение крупы и жидкости. Подберите соответствующее количество жидкости и крупы.
Прибор издает необычный шума, запах, дым и др.	Немедленно выключите прибор и отключите его от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр

ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: НМС01
- Напряжение: 220 В, 50 Гц
- Потребляемая мощность: 900 Вт
- Антипригарное покрытие
- 11 автоматических режимов
- Таймер работы
- Емкость: 5 л
- Цвет: черный
- Класс электробезопасности: I

ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Guangzhou MVM Trading LLC

Адрес: Guangzhou City, Panyu District, Big Stone Southern Road 269, Bld 2, room 209-6, Китай

Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 1 году с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана на приборе в формате ММ.YYYY, где ММ – месяц изготовления и YYYY – год изготовления.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

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».

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.



