

РУССКИЙ4

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА.....10

УКРАЇНСЬКА

ҚАЗАҚ16

ҚАЗАҚ

МУЛЬТИПОВАР: Электрическая мультиварка МUC-2130

Назначение прибора: Прибор предназначен для приготовления первых, вторых блюд и десертов в автоматическом режиме в домашних условиях.

Основные потребительские свойства и характеристики:

Напряжение питания: 220 В, ~ 50 Гц.

Потребляемая мощность: 640 Вт.

Количество автоматических программ приготовления: 5.

Материал корпуса: пластик.

Материал чаши: антипригарное керамическое покрытие.

Объем: 3 л.

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости**. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- ▶ Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- ▶ Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- ▶ Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- ▶ Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.
- ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
- ▶ При обнаружении неисправности необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- ▶ При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности и функциональных свойств.



др
▶ Ни
дл
▶ Не
▶ Не
▶ Д
▶ Не
▶ Д
▶ Не
co
▶ Ва
▶ Не
▶ Не
▶ Не
Бе

Рису

1. Ко
2. Кр
3. Уп
4. Кн
5. Кл
6. За
7. Па
8. Ла
9. Ру
10. Ко
11. М
12. Л

Про

Прог
Мас
Рис,
Суп
Круп
Туше



СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Не используйте в работе с прибором принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем.
- ▶ Над прибором должно быть свободное пространство не менее 30 см.
- ▶ Не используйте прибор в местах, где он подвергается воздействию прямых солнечных лучей.
- ▶ Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами — это может привести к перегреву прибора и пожару!
- ▶ Никогда не используйте устройство без необходимых для приготовления ингредиентов внутри лотка для приготовления.
- ▶ Не подогревайте на огне лоток для приготовления.
- ▶ Не погружайте прибор в воду, не ополаскивайте его или отсека для приготовления.
- ▶ Дайте прибору остыть прежде, чем использовать его повторно.
- ▶ Не поднимайте прибор во время приготовления во избежание ожогов горячим паром.
- ▶ Держите лицо и руки подальше от пара во избежание ожогов.
- ▶ Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь прибора: это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.
- ▶ Во избежание засорений, регулярно проверяйте отверстия выпуска пара.
- ▶ Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- ▶ Не используйте прибор на улице.
- ▶ На поверхность лотка нанесено специально разработанное антипригарное керамическое покрытие. Берегите покрытие от царапин и вмятин.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус
2. Крышка
3. Уплотняющее кольцо крышки
4. Кнопка для открывания крышки
5. Клапан отвода пара (**Рисунок С**)
6. Заглушка клапана отвода пара
7. Панель управления (**Рисунок В**)
8. Лоток для приготовления
9. Ручка для переноски
10. Корзина для приготовления на пару
11. Мерный стакан
12. Ложка



Программы панели управления (**Рисунок В**):

Программа	Диапазон времени приготовления
Мясо	35 мин – 1 ч 20 мин
Рис, суши	20-45 мин
Суп	2 ч
Крупы	55 мин – 1 ч 10 мин
Тушение	1 ч 15 мин – 2 ч

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Распакуйте прибор, выньте все аксессуары.
- ▶ Проверьте наличие всех частей и деталей.
- ▶ Убедитесь в целостности уплотняющего кольца крышки (3) и заглушки клапана отвода пара (6).
- ▶ Вымойте лоток, мерный стаканчик, ложку и корзину для приготовления на пару.
- ▶ Перед первым приготовлением прочтите внимательно раздел «**СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**».

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Подготовка к работе

- ▶ Подключите сетевой шнур к прибору, вставьте вилку в розетку. После подключения начнёт мигать индикатор программы «**Мясо**» – прибор находится в режиме ожидания.

Закладка продуктов

Положите чистые ингредиенты в лоток (8) и добавьте необходимое количество воды и специй. Суммарный объем воды и продуктов не должен превышать 2/3 от полной вместимости лотка (см. маркировку на лотке).

Внимание: Не превышайте максимально допустимый уровень воды.

Для продуктов, увеличивающихся в объеме в процессе приготовления, суммарный объем должен быть не больше 1/2 объема лотка.

Внешняя поверхность лотка (8) должна быть сухой. Вытрите ее и установите лоток в отсек для приготовления.

- ▶ Закройте крышку прибора.
- ▶ Нажмите кнопку выбранного режима приготовления. Загорится индикатор выбранной Вами программы, начнется процесс приготовления.

Отложенный старт

Если Вы хотите, чтобы прибор включился автоматически по прошествии определенного времени, воспользуйтесь функцией «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**», нажимая на кнопку «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» выберите одно из значений, через которое будет готово блюдо: 2, 4, 6, 8, 10 или 12 часов. Установленное время включает длительность работы программы.

Например, сейчас 10:30 вечера. Вы хотите, чтобы рис был готов к 8:30 утра на программе «**Рис, суши**». Временной интервал составляет 10 часов. Нажимайте на кнопку «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**», пока индикатор не загорится на значении 10, далее выберите программу «**Рис, суши**».

Внимание: не используйте для функции «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» никаких скоропортящихся продуктов, таких как яйца, молоко, лук, фрукты и пр.

Этот шаг может быть пропущен, если Вы хотите сразу включить прибор.

После завершения приготовления, прибор перейдет в режим поддержания температуры – загорится индикатор «**Подогрев/Отмена**». Для выхода из этого режима нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Максимально возможное время режима автоматического поддержания температуры составляет 12 часов.

После этого прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

Разогрев продуктов

Вы можете разогреть остывшее блюдо в мультиварке, для этого нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**» в режиме ожидания.

Внимание: Если нажать кнопку «Подогрев/Отмена» в процессе выбора режима приготовления или в процессе приготовления, все установки будут отменены и прибор вернется в режим ожидания.

Дополнительные функции приготовления «Выпечка», «Поджаривание», «Пароварка»

Для использования функции «**Выпечка**» положите в лоток (8) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом (см. книгу рецептов) и выберите режим «**Мясо**».

С помощью функции «**Поджаривание**» можно готовить блюда с корочкой на программе «**Рис, суши**» (см. книгу рецептов).

Для приготовления **продуктов на пару**, вставьте в лоток (8) паровую корзину (10), затем налейте воду ниже уровня паровой корзины и положите на неё необходимые продукты, выберите режим «**Рис, суши**».

Примечание: При необходимости, например, при приготовлении овощей и фруктов на пару, Вы можете отключить программу до завершения её работы (см. книгу рецептов).

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



- ▶ Перед очисткой отключите прибор от сети и полностью охладите прибор.
- ▶ Не погружайте прибор в воду и не мойте отсек для приготовления под проточной водой.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки и абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность прибора.

1. Очистка клапана отвода пара.

Откройте крышку (2), нажмите на клапан отвода пара (5) с обратной стороны крышки (2) так, чтобы он выпал. Откройте клапан, повернув его нижнюю часть влево (положение «**OPEN**», см. **рис. С**), затем промойте с моющим средством под струей воды. По мере загрязнения заглушки клапана отвода пара (6), можете вытаскивать клапан и также промывать его. Высушите части клапана, закройте его и вставьте на место.

Внимание: Не используйте прибор без клапана отвода пара!

2. Очистка уплотняющего кольца крышки.

Внимание: Уплотняющее кольцо (3) нельзя снимать с крышки (2).

Удалите загрязнения и конденсат на уплотняющем кольце крышки (3) после приготовления. Для этого необходимо использовать воду и небольшое количество мягкого чистящего средства для мытья посуды. После очистки протрите уплотняющее кольцо мягкой чистой тканью насухо.

3. Очистка лотка для приготовления

Вымойте лоток для приготовления (8), используя мягкое моющее средство для мытья посуды. Промойте его.

Внимание: Не используйте шлифующие губки и абразивные средства.

Внимание: Во избежание повреждений покрытия, лоток нельзя мыть в посудомоечной машине.

4. Очистка рабочего отсека и нагревательных элементов

Во избежание выхода прибора из строя, необходимо очищать нагревательный элемент и рабочий отсек. Используйте для этого мягкую и чистую ткань.

Внимание: Не используйте для очистки острые и колющие приспособления, которые могут повредить поверхность рабочего отсека и нагревательный элемент.

Храните прибор в вентилируемом и сухом месте. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, что он вымыт и высушен, и что крышка закрыта. Рекомендуемая температура хранения от +5 °C до +35 °C.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Пример приготовления

Пошаговая инструкция по приготовлению пшенной каши с использованием функции программирования в режиме «**Крупы**» (общее время приготовления 55 мин).

1. Отмерьте необходимое количество пшена, промойте его и положите в лоток (8).
К примеру, в одну мерную чашку входит 160 г крупы. Для приготовления добавьте жидкость в пропорции 1:1,6 (соотношение может колебаться в зависимости от Ваших предпочтений).

Внимание: Не превышайте максимально допустимый уровень воды.

2. Добавьте соль, сахар, молоко, цукаты (см. книгу рецептов)
3. Закройте крышку.
4. Нажмите кнопку «**Крупы**» (см. рис. В).

Список возможных проблем:

Проблема	Возможная причина	Решение
Отсутствует индикация при включении в сеть.	- Сетевой шнур не подсоединен или подсоединен неправильно. - Неисправна розетка.	- Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение. - Убедитесь в исправности розетки.
	Прибор неисправен.	- Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Еда пригорела или неправильно приготовлена.	- Не соблюдено соотношение твердых ингредиентов и жидкости.	- Подберите правильное соотношение твердых ингредиентов и жидкости.
	- Неисправность датчиков температуры.	- Обратитесь в ближайший сервисный центр для ремонта.
После окончания приготовления не включается режим «Подогрев».	- Превышено количество жидкости; - Неисправен плата управления.	- Добавляйте жидкость согласно рецепта; - Обратитесь в ближайший сервисный центр.
Еда остается холодной, температура в рабочем отсеке не повышается.	- Неисправна плата управления.	- Обратитесь в ближайший сервисный центр.
В процессе работы на поверхности прибора образуется конденсат.	Образование конденсата – нормальное явление.	



Сохраните

вы

3. Га

уд

4. Га

– уп

ст

– ме

– де

ст

ту

сл

– па

► не

► ис

► по

► не

на

► по

5. По

из



ME 1

Дата и

Условн

RU XX

XX – го

YY – ме

ZZZ- не

Основ

проезд

Изгот

Индуст

Wharf,

Сделан

Гаран

Срок с

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Условия гарантийного обслуживания.

1. Гарантия действует два года, начиная с момента продажи изделия.
2. Гарантия действительна при правильно заполненном гарантийном талоне: имеется дата продажи, подпись продавца, серийный номер аппарата.

Сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный и кассовые чеки, инструкцию по эксплуатации).

3. Гарантия недействительна, если изменен, стерт, удален или неразборчив серийный номер, а также удалена или повреждена заводская пломба.
4. Гарантия не распространяется на следующие случаи:
 - упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (лотки, уплотняющие кольца, мерные ложки и стаканы, элементы питания и т.п.);
 - механические повреждения и естественный износ изделия;
 - дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, попаданием жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
 - **повреждения, вызванные:**
 - ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
 - ▶ повреждением электрических шнуров.
5. Под действие гарантии не подпадают работы по настройке, установке, периодическому обслуживанию изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.



RoHS
Класс защиты I

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

RU XX YY ZZZ, где

XX – год выпуска

YY – месяц выпуска

ZZZ – номер партии

Основной импортер товара Binatone™ в России: ЗАО «Интерурлд Продактс». Адрес: 123007, г. Москва, 2й Хорошевский проезд, дом 7, корп.1.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 10th Floor, 6 Mitre Passage, Greenwich, London, SE 10 0ER. (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания).

Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания).

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания.

Гарантийный срок: 2 года.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Мультикухар: електрична мультиварка MUC-2130

Призначення приладу: Прилад призначений для приготування перших, других страв і десертів в автоматичному режимі в домашніх умовах.

Основні споживчі властивості та характеристики:

Напруга живлення: 220 В, ~ 50 Гц.

Споживана потужність: 640 Вт.

Кількість автоматичних програм готування: 5.

Матеріал корпусу: пластик.

Матеріал чаші: антипригарне керамічне покриття.

Об'єм: 3 л.

Продукт сертифікований відповідно до чинного технічного регламенту.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може міняти комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва і технічні характеристики моделі.

ПРАВИЛА ТА УМОВИ БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини**. Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. Не користуйтеся приладом, що впав у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи із приладом без нагляду дорослих.
- ▶ Прилад не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями; також забороняється користуватися приладом без попереднього ознайомлення з інструкцією.
- ▶ Якщо штепсельна вилка приладу не збігається за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.
- ▶ Застосування різних перехідників може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше й перед чищенням і зберіганням.
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку й витягніть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром або штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура й штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу.
- ▶ При виявленні несправності слід звернутися до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Цей прилад призначений тільки для домашнього використання й не призначений для комерційного й промислового використання.
- ▶ Виконуйте всі вимоги інструкції.
- ▶ Не користуйтеся приладом, що має механічні ушкодження (вм'ятини, тріщини тощо), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.
- ▶ За необхідності транспортування пристрою будьте обережні для збереження цілісності та функціональних якостей.



▶ У
ло
▶ Не
▶ Не
▶ До
▶ Не
▶ Тр
▶ Не
за
▶ Щ
▶ Не
▶ Не
▶ Не
по

Мал.

1. Ка
2. Кр
3. Уш
4. Кн
5. Кл
6. Зс
7. Па
8. Ла
9. Ру
10. Ка
11. М
12. Ла

Про

Про
Мяс
Рис,
Суп
Круп
Туше



СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- ▶ Не використовуйте в роботі з приладом обладнання, що не входить до комплекту поставання або не рекомендоване виробником.
- ▶ Над приладом має бути вільний простір не менше 30 см.
- ▶ Не використовуйте прилад у місцях, де він піддається впливу прямих сонячних променів.
- ▶ Не перешкоджайте вільному теплообміну, не накривайте прилад рушником або іншими матеріалами - це може призвести до перегрівання приладу і пожежі!
- ▶ У жодному разі не використовуйте пристрій без необхідних для приготування інгредієнтів усередині лотка для приготування.
- ▶ Не підігрівайте на вогні лоток для приготування.
- ▶ Не занурюйте прилад у воду, не обполісуйте його або відсік для приготування.
- ▶ Дайте приладу охолонути, перш ніж використовувати його повторно.
- ▶ Не піднімайте прилад під час приготування для уникнення опіків гарячою парою.
- ▶ Тримайте обличчя і руки далі від пари, щоб уникнути опіків.
- ▶ Не можна поміщати металеву фольгу й інші матеріали всередину приладу: це може спричинити коротке замикання або пожежу.
- ▶ Щоб уникнути засмічень, регулярно перевіряйте отвори випуску пари.
- ▶ Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.
- ▶ Не використовуйте прилад на вулиці.
- ▶ На поверхню лотка нанесене спеціально розроблене антипригарне керамічне покриття. Бережіть покриття від подряпин і вм'ятин.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус
2. Кришка
3. Ущільнююче кільце кришки
4. Кнопка для відкриття кришки
5. Клапан відводу пари (**Малюнок С**)
6. Заглушка клапана відводу пари
7. Панель керування (**Малюнок В**)
8. Лоток для готування
9. Ручка для перенесення
10. Кошик для готування на парі
11. Мірна склянка
12. Ложка

Програми панелі керування (**Малюнок В**):

Програма	Діапазон часу готування
М'ясо (М'ясо)	35 хв. – 1 год. 20 хв.
Рис, суши (Рис, суши)	20-45 хв.
Суп (Суп)	2 год.
Крупи (Крупи)	55 хв. - 1 год. 10 хв.
Тушение (Тушкування)	1 год. 15 хв. – 2 год.



УКРАЇНСЬКА

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- ▶ Розпакуйте прилад, вийміть всі аксесуари.
- ▶ Перевірте наявність всіх частин і деталей.
- ▶ Переконайтеся в цілісності ущільнюючого кільця кришки (3) і заглушки клапана відводу пари.
- ▶ Вимийте лоток, мірну склянку, ложку та кошик для готування на парі.
- ▶ Перед першим приготуванням прочитайте уважно розділ **«СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ»**.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Підготовка до роботи

Підключіть мережний шнур до приладу, вставте вилку в розетку. Після підключення почне мигати індикатор програми **«М'ясо»** – прилад перебуває в режимі очікування.

Закладка продуктів

Покладіть чисті інгредієнти в лоток (8) і додайте необхідну кількість води та специй. Сумарний об'єм води та продуктів не повинен перевищувати 2/3 від повної місткості лотка (див. маркування на лотку).

Увага: Не перевищуйте максимально припустимий рівень води.

Для продуктів, що збільшуються в об'ємі в процесі готування, сумарний об'єм повинен бути не більше 1/2 обсягу лотка.

Зовнішня поверхня лотка (8) повинна бути сухою. Витріть її та установіть лоток у відсік для готування.

- ▶ Закрийте кришку приладу.
- ▶ Натисніть кнопку обраного режиму готування. Спалахне індикатор обраної Вами програми, почнеться процес приготування.

Відкладений старт

Якщо Ви хочете, щоб прилад увімкнувся автоматично по закінченні певного часу, скористайтесь функцією **«ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»**, натискаючи на кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, оберіть одне зі значень часу, через який буде готова страва: 2, 4, 6, 8, 10 або 12 годин. Установлений час включає тривалість роботи програми.

Наприклад, зараз 10:30 вечора. Ви хочете, щоб рис був готовий до 8:30 ранку на програмі **«Рис, суші»**. Часовий інтервал складає 10 годин. Натискайте на кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, поки індикатор не спалахне на значенні 10 годин, далі оберіть програму **«Рис, суші»**.

Увага: не використовуйте для функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» жодних швидкопсувних продуктів, таких як яйця, молоко, лук, фрукти тощо.

Цей крок може бути пропущений, якщо Ви хочете відразу увімкнути прилад.

По завершенні приготування прилад перейде в режим підтримки температури – спалахне індикатор **«Подогрев/Отмена»**. Для виходу із цього режиму натисніть кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Максимально можливий час режиму автоматичної підтримки температури становить 12 годин. Після цього прилад автоматично перейде в режим очікування.

Розігрівання продуктів

Ви можете розігріти остиглу страву в мультиварці, для цього натисніть кнопку **«Подогрев/Отмена»** у режимі очікування.

Увага: Якщо натиснути кнопку «Подогрев/Отмена» у процесі вибору режиму готування або в процесі приготування, всі установки будуть скасовані і прилад повернеться в режим очікування.

Додаткові функції готування «Випічка», «Підсмажування», «Пароварка»

Для використання функції **«Випічка»** покладіть у лоток **(8)** необхідні інгредієнти відповідно до рецепту (див. книгу рецептів) і оберіть режим **«М'ясо»**.

За допомогою функції **«Підсмажування»** можна готувати страви зі скоринкою на програмі **«Рис, суші»** (див. книгу рецептів).

Для приготування **продуктів на парі** вставте в лоток **(8)** паровий кошик **(10)**, потім налейте воду нижче рівня парового кошика та покладіть на неї необхідні продукти, оберіть режим **«Рис, суші»**.

Примітка: За необхідності, наприклад, при готуванні овочів і фруктів на парі, Ви можете вимкнути програму до завершення її роботи (див. книгу рецептів).

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



- ▶ Перед чищенням вимкніть прилад з мережі та повністю охолодіть прилад.
- ▶ Не занурюйте прилад у воду та не мийте відсік для готування під проточною водою.
- ▶ Не використовуйте тверді мочалки та абразивні засоби, тому що вони можуть ушкодити поверхню приладу.

1. Очищення клапана відводу пари.

Відкрийте кришку **(2)**, натисніть на клапан відводу пари **(5)** зі зворотного боку кришки **(2)** так, щоб він випав. Відкрийте клапан, повернувши його нижню частину вліво (положення **«OPEN»**, див. **мал. С**), потім промийте з мийним засобом під струменем води. По мірі забруднення заглушки клапана відводу пари **(6)**, можете витягувати заглушку клапана і також промивати її. Висушіть частини клапана, закрийте його та вставте на місце.

Увага: Не використовуйте прилад без клапану відведення пари!

2. Очищення ущільнюючого кільця кришки.

Увага: Ущільнююче кільце (3) не можна знімати із кришки (2).

Видаліть забруднення та конденсат на ущільнюючому кільці кришки **(3)** після готування. Для цього можна використовувати невелику кількість м'якого засобу для чищення та миття посуду. Протріть ущільнююче кільце м'якою чистою тканиною насухо.

3. Очищення лотка для готування

Вимийте лоток для готування **(8)**, використовуючи мийний засіб для миття посуду. Просушіть його.

Увага: Не використовуйте шліфувальні губки і абразивні засоби.

Увага: Щоб уникнути ушкоджень покриття, лоток не можна мити в посудомийній машині.

4. Чищення робочого відсіку та нагрівальних елементів

Щоб уникнути виходу приладу з ладу, необхідно чистити нагрівальний елемент і робочий відсік. Використовуйте для цього м'яку та чисту тканину.

Увага: Не використовуйте для чищення гострі та колючі пристрої, які можуть ушкодити поверхню робочого відсіку та нагрівальний елемент.

Зберігайте прилад у вентильованому та сухому місці. Перед тим, як забрати прилад на зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов, що він вимитий і висушений, і що кришка закрита. Рекомендована температура зберігання - від +5 °C до +35 °C.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Приклад приготування

Покрокова інструкція з приготування пшоняної каші з використанням функції програмування в режимі «**Крупи**» (загальний час готування 55 хв.).

1. Відміряйте необхідну кількість пшона, промийте його та покладіть у лоток (8).
Наприклад, одна мірна чашка вміщує 160 г крупи. Для готування додайте рідину в пропорції 1:1,6 (співвідношення може коливатися залежно від Ваших уподобань).

Увага: Не перевищуйте максимально допустимий рівень води.

2. Додайте сіль, цукор, молоко, цукати (див. книгу рецептів)
3. Закрийте кришку.
4. Натисніть кнопку «**Крупи**» (див. мал. В).

Список можливих проблем:

Проблема	Можлива причина	Рішення
Відсутня індикація при вмиканні до мережі.	- Мережний шнур не приєднаний або приєднаний неправильно. - Несправна розетка.	- Перевірте стан мережного шнура і його підключення. - Переконайтеся у справності розетки.
	Прилад несправний.	- Зверніться до сервісного центру для проведення відповідного ремонту.
Їжа пригоріла або неправильно приготована.	- Не дотримано співвідношення твердих інгредієнтів і рідини.	- Підберіть правильне співвідношення твердих інгредієнтів і рідини.
	- Несправність датчиків температури.	- Зверніться до найближчого сервісного центру для ремонту.
Після закінчення готування не вмикається режим « Підігрів ».	- Надлишок рідини;	- Перевірте рецепт, зменште кількість рідини;
	- Несправна плата керування.	- Зверніться до найближчого сервісного центру.
Їжа залишається холодною, температура в робочому відсіку не підвищується.	- Несправна плата керування.	- Зверніться до найближчого сервісного центру.
У процесі роботи на поверхні приладу утворюється конденсат.	Утворення конденсату – нормальне явище.	

РЕМОНТ І ВІДНОВЛЕННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює неналежним чином, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Умови гарантійного обслуговування

1. Гарантія діє два роки, починаючи з моменту продажу виробу.
2. Гарантія дійсна, якщо правильно заповнено гарантійний талон: є дата продажу, підпис продавця, серійний номер апарату.

Зберігайте протягом всього терміну служби документи, додані до товару під час його продажу (товарний і касові чеки, інструкцію з експлуатації).

3. Гарантія не дійсна, якщо змінений, стертий, вилучений або нерозбірливий серійний номер, а також вилучена або ушкоджена заводська пломба.
4. Гарантія не поширюється на наступні випадки:
 - упакування виробу, видаткові матеріали та аксесуари (насадки, кришки, чаші, ножі, фільтри, сітки, акумуляторні джерела живлення, батареї живлення тощо);
 - механічні ушкодження та природне зношування виробу;
 - дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, потраплянням рідин, пилу, комах та інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові та інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
 - ушкодження, викликані:
 - ▶ недотриманням описаних вище заходів безпеки та інструкції з експлуатації.
 - ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
 - ▶ підключенням до мережі з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
 - ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.
 - ▶ ушкодженням електричних шнурів.
5. Під дію гарантії не підпадають роботи з налаштування, установки, періодичного обслуговування виробу відповідно до інструкції з експлуатації.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

УКРАЇНСЬКА



RoHS
Класс защиты I

Дата виготовлення приладу: див. торговельне маркування на приладі.

Умовні позначення:

RU XX YY ZZZ, де

XX – рік випуску

YY – місяць випуску

ZZZ- номер партії

Основний імпортер товару Binatone™ у Росії: ЗАТ «Інтеруорлд Продактс». Адреса: 123007, м. Москва, 2-й Хорошевський проїзд, буд. 7, корп. 1.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 10th Floor, 6 Mitre Passsage, Greenwich, London, SE 10 0ER (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія).

Виготовлено у КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія.

Гарантійний термін 2 роки.

Термін придатності: 3 роки від дня купівлі.

Мультиаспаз: MUC-2130 электрлік мультипісіргіші

Құралдың арналуы: Құрал үй жағдайында автоматты режимде бірінші, екінші тағамдарды және десерттерді дайындау үшін арналған.

Негізгі тұтынушылық қасиеттері мен сипаттамалары:

Қуат кернеуі: 220 В, ~ 50 Гц.

Тұтынылатын қуаты: 640 Вт.

Дайындаудың автоматты бағдарламаларының саны: 5.

Корпус материалы: пластик.

Тостаған материалы: күюге қарсы керамикалық жабын.

Көлемі: 3 л.

Өнім қолданыстағы техникалық регламентке сәйкес сертификатталған.

Өндіруші өз қалауымен және қосымша хабарламаларсыз жиынтықты, сыртқы түрін, өндіріс елін және модельдердің техникалық сипаттамаларын өзгерте алады.

ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУДЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ ЖӘНЕ ТАЛАПТАРЫ



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- ▶ Электр тоғына түсіп қалуды болдырмас үшін **құралды, оның ашасын немесе электр сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз**. Құралды ол суға немесе басқа сұйықтықтарға түсіп кетпейтіндей жерге қойыңыз. Құралға су тиіп кеткен жағдайда, оны тез арада желіден ажыратыңыз. Суға түсіп кеткен құралды қолданбаңыз. Оны уәкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- ▶ Балалардың ересек адамдардың қарауынсыз құралмен жұмыс істеуіне жол бермеңіз.
- ▶ Құрал мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған. Сонымен бірге құралды, осы нұсқаумен таныспай, қолдануына тиым салынады.
- ▶ Егер құралдың штепсельдік ашасы құрылысы жағынан Сіздің розеткаға сай келмесе, маманнан көмек сұраңыз.
- ▶ Түрлі ауыстырғыштарды қолдану құралды бұзып, кепілдікті міндеттемелерді тоқтатуы мүмкін.
- ▶ Желіге қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ Құралдың орнын ауыстырған жағдайда, оны тазалау, сақтау алдында желіден ажыратыңыз.
- ▶ Құралды ешуақытта электр сымынан тартып желіден ажыратпаңыз; штепсель ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.
- ▶ Электр сымының немесе құралдың өзінің қыздырылған бұйымдарға тимеуін қадағалаңыз.
- ▶ Құралды және электр сымын ешкім де, абайсызда іліп кетіп, құралды құлатып алмайтындай орналастырыңыз.
- ▶ Электр сымы немесе штепсель ашасы бұзылған құралды қолданбаңыз. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз.
- ▶ Құралды ешуақытта өздігіңізбен бөлшектемеңіз; оны дұрыс жинамау құралды келесі қолдану кезінде электр тоғына түсіп қалу қаупін туғызуы мүмкін.
- ▶ Ақаулық анықталған жағдайда, уәкілетті сервис орталығына хабарласу қажет.
- ▶ Бұл құрал коммерциялық және өнеркәсіптік қолдануға емес, тек үй тұрмысында қолдануға арналған.
- ▶ Осы нұсқаулықтағы барлық талаптарды орындаңыз.
- ▶ Механикалық ақаулары бар аспапты қолданбаңыз, оның жұмысқа жарамдылығын тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында тексеріңіз.
- ▶ Аспапты тасымалдау қажет болған жағдайда, бүтіндігін және функционалдық қасиеттерін сақтау үшін абай болыңыз.



▶ Еш
ко
▶ Да
▶ Құ
▶ Құ
▶ Ы
▶ Құ
▶ Ме
тұ
▶ Бі
от
▶ Құ
▶ Құ
▶ На
жа

Суре

1. Ко
2. Ка
3. Ка
4. Ка
5. Бу
6. Бу
7. Ба
8. Пі
9. Та
10. Бу
11. Ө
12. Ка

Баск

Бағд
Мясо
Рис,
Суп
Круп
Туше

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



- ▶ Құралмен жұмыс жасаған кезде жиынтық құрамына кірмейтін немесе өндірушімен ұсынылмаған жабдықтарды қолданбаңыз.
- ▶ Құралдың үстінде 30 см кем емес бос кеңістік болу тиіс.
- ▶ Құралды ол тура күн сәулесінің әсеріне ұшырайтын орындарда қолданбаңыз.
- ▶ Еркін жылу алмасуға кедергі болмаңыз, құралды орамалмен немесе басқа да материалдармен жаппаңыз. Бұл құралдың қатты қызып кетуіне және өртке алып келеді!
- ▶ Ешқашан құралды дайындау үшін арналған науа ішіне дайындауға қажет ингредиенттерсіз қолданбаңыз.
- ▶ Дайындау үшін арналған науаны отқа жақын ұстамаңыз.
- ▶ Құралды суға батырмаңыз, оны немесе дайындау үшін арналған бөлікті шайқамаңыз.
- ▶ Құралды қайтадан қолданар алдында ол салқындағанша күте тұрыңыз.
- ▶ Ыстық буға күйіп қалмау үшін тағамды дайындау кезінде құралды көтермеңіз.
- ▶ Күйіп қалмау үшін бетіңізді және қолдарыңызды будан қашық ұстаңыз.
- ▶ Металдық фольганы және басқа да материалдарды құралдың ішіне сауға болмайды: бұл қысқа тұйықталуға немесе өртке алып келуі мүмкін.
- ▶ Бітеліп қалуды болдырмас үшін будың шығуына арналған саңылауларды уақтылы тексеріп отырыңыз.
- ▶ Құралды мақсатынан бөлек басқа мақсаттар үшін қолданбаңыз.
- ▶ Құралды аулада қолданбаңыз.
- ▶ Науаның бетіне арнайы әзірленген күюге қарсы керамикалық жабын жағылған. Жабынды сызаттардан және майыстырулардан қорғаңыз.

ҚҰРАЛ БӨЛШЕКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Сурет А:

1. Корпус
2. Қақпақ
3. Қақпақтың тығыздаушы сақинасы
4. Қақпақты ашуға арналған батырма
5. Буды шығару клапаны (**Сурет С**)
6. Буды шығару клапанының тығыны
7. Басқару тақтасы (**Сурет В**)
8. Пісіруге арналған астауша
9. Тасымалдауға арналған тұтқа
10. Буға пісіруге арналған себет
11. Өлшеуіш стақан
12. Қасық



Басқару тақтасының бағдарламалары (**Сурет В**):

Бағдарлама	Дайындау уақытының аралығы
Мясо (Ет)	35 мин – 1 сағ 20 мин
Рис, суши (Күріш, суши)	20-45 мин
Суп (Көже)	2 сағ
Крупы (Жармалар)	55 мин – 1 сағ 10 мин
Тушение (Бұқтыру)	1 сағ 15 мин – 2 сағ

ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА



- ▶ Құралды қаптамасынан алыңыз, барлық керек-жарақтарын алыңыз.
- ▶ Барлық бөліктері мен бөлшектерінің бар екендігін тексеріңіз.
- ▶ Буды шығару клапаны қақпағының тығыздағыш сақинасының (3) және тығынының (6) бүтіндігіне көз жеткізіңіз.
- ▶ Науаны, өлшеу стақанын, қасықты және буға пісіруге арналған себетті жуыңыз.
- ▶ Бірінші рет дайындау алдында «АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР



Жұмысқа дайындау

Желілік баусымды құралға қосыңыз, ашасын розеткаға салыңыз. Қосқаннан кейін «Мясо» бағдарламасының индикаторы жыпылықтай бастайды – құрал күту режимінде.

Өнімдерді салу

Таза ингредиенттерді астаушаға (8) салыңыз, судың және дәмдеуіштердің қажетті мөлшерін қосыңыз. Су мен өнімдердің жалпы көлемі астаушаның толық сыйымдылығының 2/3 бөлігінен аспауы тиіс (астаушадағы таңбалауды қараңыз).

Назар аударыңыз: Судың ең үлкен рұқсат етілген деңгейінен аспаңыз.

- ▶ Дайындау процесі кезінде көлемі артатын өнімдер үшін жалпы көлем астауша көлемінің 1/2 бөлігінен аспауы тиіс.
- ▶ Астаушаның (8) сыртқы беті құрғақ болуы тиіс. Оны сүртіп, астаушаны дайындауға арналған бөлікке орнатыңыз.

Аспаптың қақпағын жабыңыз.

Пісірудің таңдалған режим түймешігін басыңыз. Сіз таңдаған бағдарлама индикаторы жанады, пісіру процесі басталады.

Кейінге қалдырылған старт

Егер Сіз белгілі уақыт өтуі бойынша аспаптың автоматты түрде қосылуын қаласаңыз, «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» функциясын қолданыңыз, «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» түймешігін баса отырып, тамақ дайын болатын мәндердің бірін таңдаңыз: 2, 4, 6, 8, 10 немесе 12 сағат. Белгіленген уақыт бағдарламаның жұмыс істеу ұзақтығын қосады.

Мысалы, қазір сағат кешкі 10:30. Сіз күріштің «Күріш, суши» бағдарламасында таңғы 8:30-ға дайын болғанын қаладыңыз. Уақыт аралығы 10 сағатты құрайды. Индикатор 10 сағат мәнінде жанғанға дейін «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» түймешігін басыңыз, бұдан әрі «Күріш, суши» бағдарламасын таңдаңыз.

Назар аударыңыз: «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» функциясы үшін жұмыртқа, сүт, пияз, жемістер және басқалары секілді тез бұзылатын өнімдердің ешқайсысын қолданбаңыз.

Егер Сіз аспапты бірден қосқыңыз келсе, бұл қадам қалдырылуы мүмкін.

Дайындауды аяқтағаннан кейін аспап температураны сақтау режиміне өтеді – «Подогрев/Отмена» индикаторы жанады. Бұл режимнен шығу үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

Температураны автоматты түрде сақтау режимінің ең ұзақ ықтимал уақыты 12 сағатты құрайды. Осыдан кейін аспап күту режиміне автоматты түрде өтеді.

Тағамдарды жылыту

Сіз суып қалған тамақты мультипісіргіште жылыта аласыз, бұл үшін күту режиміндегі «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

Назар аударыңыз: Егер дайындау режимінде немесе дайындау процесінде «Подогрев/Отмена» батырмасын басса, барлық орнатулардан бас тартылады, құрал күту режиміне оралады.

Дайындаудың «Пісіру», «Қуыру», «Буға пісіру» қосымша функциялары

«Пісіру» функциясын қолдану үшін рецептке сәйкес (рецепттер кітабын қараңыз) қажетті ингредиенттерді науаға (8) салыңыз және «Ет» режимін таңдаңыз.

«Қуыру» функциясының көмегімен «Күріш, суши» бағдарламасында қабығы бар тағамды дайындауға болады (рецепттер кітабын қараңыз).

Тағамдарды буға пісіру үшін науаға (8) бу себетін (10) қойыңыз, содан кейін бу себетінің деңгейінен төмен су құйыңыз және оған қажетті өнімдерді салыңыз, «Күріш, суши» режимін таңдаңыз.

Ескертпе: Қажеттілігіне қарай, мысалы, көкөністер мен жемістерді буға пісіру кезінде Сіз ол өз жұмысын тоқтатқанға дейін бағдарламаны сөндіріп қояуыңызға болады (рецепттер кітабын қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



- ▶ Тазалау алдында құралды желіден ажыратыңыз, оны толық суытыңыз.
- ▶ Құралды суға салмаңыз, дайындауға арналған бөлікті ағынды су астында жумаңыз.
- ▶ Қатты жуғыштарды және абразивтік құралдарды қолданбаңыз, себебі олар құралдың бетін зақымдауы мүмкін.

1. Бұды шығару клапанын тазалау.

Қақпақты (2) ашыңыз. Бұды шығару клапаны (5) түсуі үшін қақпақтың (2) кері жағынан оған басыңыз. Клапанның төменгі бөлігін солға қарай бұрып, («OPEN» жағдайы, **С суретті** қараңыз) клапанды ашыңыз, содан кейін судың ағыны астында жуғыш құралмен жуыңыз. Бұды шығару клапаны тығынының (6) ластану шамасына қарай клапанды шығарып және сондай-ақ оны жуа аласыз. Клапанның бөліктерін кептіріңіз, оны жабыңыз, орнына қойыңыз.

Назар аударыңыз: Аспапты бұды шығару клапанынсыз қолданбаңыз!

2. Қақпақтың тығыздаушы сақинасын тазалау

Назар аударыңыз: Тығыздаушы сақинаны (3) қақпақтан (2) алуға болмайды.

Тағамды дайындап болғаннан кейін қақпақтың тығыздаушы сақинасындағы (3) ластануды және конденсатты кетіріңіз. Бұл үшін ыдыстарды жууға арналған жұмсақ тазартқыш құралдың біраз мөлшерін қолдануға болады. Тығыздаушы сақинаны жұмсақ таза шүберекпен құрғата сүртіңіз.

3. Дайындауға арналған астаушаны тазалау

Ыдыстарды жууға арналған тазартқыш құралды қолданып, дайындауға арналған астаушаны (8) жуыңыз. Оны кептіріңіз.

Назар аударыңыз: Жылтыратқыш жуғыштарды және абразивтік құралдарды қолданбаңыз.

Назар аударыңыз: Жабынды зақымдап алмас үшін астаушаны ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

4. Жұмысшы бөлікті және қыздырғыш элементтерді тазалау

Құралдың істен шығуын болдырмас үшін, қыздырғыш элементті және жұмысшы бөлікті тазалау қажет. Бұл үшін жұмсақ және таза матаны қолданыңыз.

Назар аударыңыз: Тазалау үшін жұмысшы бөлік пен қыздырғыш элементті зақымдауы мүмкін үшкір және тікенек аспаптарды қолданбаңыз.

Құралды желдетілетін және құрғақ жерде сақтаңыз. Құралды сақтауға қояр алдында оның толық суығанын, жуылып, кептірілгенін, қақпағы жабық екендігін тексеріңіз. Сақтаудың ұсынылған температурасы +5 °C-тан + 35 °C-қа дейін.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



Дайындау мысалы

«Жарма» режимінде бағдарламалау қызметін қолданып, тары ботқасын дайындау жөніндегі қадамдық нұсқаулықтар (дайындаудың жалпы уақыты 55 мин).

1. Тарының қажетті мөлшерін өлшеп алыңыз, оны жуып, астаушаға (8) салыңыз. Мысалы, бір өлшеуіш тостағанға 160 г тары келеді. Дайындау үшін 1:1,6 мөлшерімен сұйықтық қосыңыз (бұл қатынас Сіздің қалауларыңызға тәуелді өзгереді).

Назар аударыңыз: Судың ең жоғарғы рұқсат етілген деңгейінен асырмаңыз.

2. Тұз, қант, сүт, цукаттарды қосыңыз (рецепттер кітабын қараңыз).
3. Қақпақты жабыңыз.
4. «Крупы» батырмасын басыңыз (В суретті қараңыз).

Мүмкін болатын мәселелер тізімі:

Мәселе	Мүмкін болатын себебі	Шешімі
Желіге қосқан кезде индикация жоқ.	- Желілік баусым жалғанбаған немесе дұрыс емес жалғанған.	- Желілік баусымның күйін және оны қосуды тексеріңіз.
	- Розеткада ақау бар.	- Розетканың дұрыстығын тексеріңіз.
Тағам күйіп кетті немесе дұрыс емес дайындалды.	- Құрал бұзылған.	- Тиісті жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін сервис орталыққа хабарласыңыз.
	- Қатты ингредиенттер мен сұйықтықтың қатынасы орындалмаған.	- Қатты ингредиенттер мен сұйықтықтың тиісті қатынасын таңдаңыз.
Дайындауды аяқтағаннан кейін «Подогрев» режимі қосылмайды.	- Температура датчиктерінің бұзылуы.	- Жөндету үшін жақын орналасқан сервис орталыққа хабарласыңыз.
	- Сұйықтықтың мөлшері артық;	- Рецепт тексеріңіз, сұйықтықтың мөлшерін азайтыңыз;
Тағам салқын, жұмысшы бөліктегі температура жоғарламайды.	- Басқару платасы бұзылған.	- Жақын орналасқан сервис орталыққа хабарласыңыз.
Жұмыс процесі кезінде құралдың бетінде конденсат түзіледі.	Конденсаттың түзілуі – қалыпты құбылыс.	

ЖӨНДЕУ ЖӘНЕ ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ



Егер Сіздің құралыңыз жұмыс істемесе немесе тиісті түрде жұмыс істемесе, кеңес алу немесе жөндеу үшін уәкілетті сервис орталығымен хабарласыңыз.

Кепілдемелік қызмет көрсетудің шарттары.

1. Кепілдеме бұйымды сату күнінен бастап екі жыл ішінде күшінде болады.
2. Кепілдеме кепілдемелік талон дұрыс толтырылған жағдайда жарамды: сату күні, сатушының қолы, аппараттың сериялық нөмірі болады.

Қызмет ету мерзімі ішінде тауарды сату кезінде онымен бірге ұсынылатын құжаттарды (тауар немесе касса чектері, пайдалану жөніндегі нұсқаулық) сақтап қойыңыз.

3. Егер сериялық нөмірі өзгертілген, өшірілген, алынған немесе оқылмайтын болса, сонымен қатар зауыттық пломбасы алынған немесе зақымдалған болса, кепілдеме жарамсыз.
4. Кепілдеме келесі жағдайларға таралмайды:
 - бұйымның қаптамасына, шығыс материалдарына және керек-жарақтарға (саптамаларға, қақпақтарға, тостағандарға, пышақтарға, сүзгілерге, торларға, аккумуляторлы қуаттандыру көздеріне, қуаттандыру батареяларына және т.б.);
 - бұйымның механикалық зақымдануларына және табиғи тозуына;
 - артық жүктеу, дұрыс емес және ұқыпсыз пайдалану, бұйымның ішіне сұйықтықтың, шаңның, жәндіктердің және басқа да бөгде заттардың түсуі, пластмасса және өзге де термотөзімді емес бөліктеріне жоғары температураның әсерінен, жеңе алмайтын күш (оқыс жағдай, өрт, топан су, электр желісінде бұзылу, найзағайдың түсуі және т.б.) әсерінен туындаған бұзылуларға;
 - келесі жағдайлармен туындаған зақымданулар:
 - ▶ жоғарыда айтылған қауіпсіздік шараларын және пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарды орындамау кезінде;
 - ▶ коммерциялық мақсатта қолдану (жеке тұрмыстық қажеттілік шеңберінен шығатын жағдайларда қолдану) кезінде;
 - ▶ құралда көрсетілген кернеуден өзгеше желі кернеуіне қосу кезінде;
 - ▶ уәкілетті тұлға немесе сервис орталығы орындамаған рұқсатсыз жөндеу немесе құралдың бөліктерін ауыстыру кезінде;
 - ▶ судың сапасы және қақтың жиналуымен туындаған зақымданулар (қақтан тазалау кепілдемелік қызмет көрсетуге кірмейді және оны Сіз өздігінен орындауға тиіссіз).
 - ▶ сүзгілерді, шаңжинағыштарды және тұрақты тазалауды және ауыстыруды талап ететін керек-жарақтарды өз уақытында тазаламау кезінде;
 - ▶ электр баусымының зақымдануы.
5. Кепілдеме әрекетіне пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бұйымды баптау, орнату, уақтылы қызмет көрсету бойынша жұмыстар кірмейді.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық құрал қоршаған ортаға ең аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Құралды дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін құралдар экологиялық таза материалдармен ғана қапталады. Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.



RoHS
Класс защиты I

Аспаптың өндірілген күні: аспаптағы саудалық таңбаламасын қараңыз.

Шартты белгілер:

RU XX YY ZZZ, мұндағы

XX – өндірілген жылы

YY – өндірілген айы

ZZZ- партия номері

Binatone™ тауарын Ресейдегі негізгі импорттаушы: «Интеруорлд Продактс» ЖАҚ. Мекен-жайы: 123007, Мәскеу қ., 2-ші Хорошевский өткелі, 7-үй, 1-корпус.

Өндіруші: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 10th Floor, 6 Mitre Passage, Greenwich, London, SE 10 0ER. (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания).

Binatone Industries Ltd, Ұлыбритания, үшін ҚХР-да жасалған.

Кепілдік мерзімі 2 жыл.

Қолдану мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.

И
– на
– по
Ес
где В
Св
s@binato.com

Ин
– на
– за
– за
Як
де Ви
Св
binato.com

Сі
– w
– те
Ег
хабар
Өз
жібер

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать:

- на web-сайте www.binatone.ru в разделе «сервис»
- по телефону бесплатной горячей линии: 8-800-100-03-23

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Свои вопросы и предложения Вы можете отправлять на адрес электронной почты: info@binatone.ru, s@binatone.ru

Інформацію про авторизовані сервісні центри Ви можете отримати:

- на web-сайті www.binatone.ua або www.binatone.ru в розділі «сервіс»
- за телефоном безкоштовної гарячої лінії: 8-800-100-03-23
- за телефоном Представництва в м. Києві: (044) 461-79-32

Якщо у вашій місцевості відсутній авторизований сервісний центр, Вам слід звернутися до магазину, де Ви придбали наш товар, і він організує ремонт або заміну.

Свої питання та пропозиції Ви можете відправити на адресу електронної пошти: info@binatone.ru, s@binatone.ru

Сіз рұқсатты қызмет орталықтары туралы ақпаратты келесілерден біле аласыз:

- www.binatone.ru web-сайтындағы «сервис» бөлімінен
- тегін шұғыл желі телефоны арқылы: 8-727-397-73-44

Егер Сіздің қалада рұқсатты қызмет орталықтары жоқ болса, Сізге тауарды сатып алған дүкенге хабарласу керек, ол жөндеуді немесе ауыстыруды ұйымдастырады.

Өзіңіздің сұрақтарыңыз бен ұсыныстарыңызды келесі мекенжайлар бойынша электронды поштаға жібере аласыз: info@binatone.ru, s@binatone.ru

1 Модель _____

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

Серийный номер/Серійний номер

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2 Модель _____

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

Серийный номер/Серійний номер

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3 Модель _____

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

Серийный номер/Серійний номер

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

Печать СЦ/ Дата ремонта
Печатка СЦ/ Дата ремонту

1

2

3

Модель/ Модель _____

Серийный номер/Серійний номер

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Печать продавца/
Печатка продавца

Дата продажи/
Дата продажу

Подпись продавца/
Підпис продавця