

# ergo

МУЛЬТИВАРКА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
EMC 8505



## Зміст

1. Характеристики приладу .....	2
2. Програми .....	2
3. Комплектація .....	3
4. Будова приладу .....	3
5. Експлуатаційні обмеження .....	4
6. Підготовка приладу до використання .....	6
7. Елементи панелі керування .....	8
8. Вибір режимів та автоматичні програми приготування .....	9
9. Догляд за мультиваркою .....	23
10. Усунення можливих несправностей, індикація помилок ....	24
11. Умови транспортування і зберігання .....	25

## Шановний користувачу!

Вітаємо Вас із придбанням нової мультиварки ERGO. При правильному використанні вона слугуватиме Вам довгі роки.

Керівництво з експлуатації до мультиварки покликане ознайомити користувача з приладом. Будь ласка, уважно вивчіть наведену нижче інформацію, адже у ній містяться важливі вказівки щодо заходів безпеки, експлуатації та обслуговування приладу. Подбайте про збереження цього керівництва, і якщо мультиварка переходить у власність іншій особі — передайте її разом із приладом.

Документація, що входить у комплект постачання, у випадку втрати не відновлюється.

Виробник має право на внесення змін до технічних характеристик дизайну внаслідок постійного вдосконалення продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.



**Увага!** Недотримання вказівок, вказаних у керівництві з експлуатації, може стати причиною ураження електричним струмом, спричинити пожежу і / або отримання серйозних тілесних ушкоджень. Документація, що входить у комплект постачання, у випадку втрати не відновлюється.

## 1. Характеристики приладу

Модель	EMC 8505
Електроживлення	220-240 V(В), 50/60 Hz(Гц)
Споживана потужність	860 W(Вт)
Об'єм чаші	5 l(л)
Покриття чаші	керамічне
Індикація	LED-дисплей

## 2. Програми

- |                |                |                     |
|----------------|----------------|---------------------|
| - Варення      | - Йогурт/Тісто | - Холодець          |
| - Варіння      | - Випічка      | - Смаження          |
| - Запікання    | - На пару      | - Тушкування        |
| - Молочна каша | - Паста        | - Плов              |
| - Сир          | - Десерти      | - Дитяче харчування |
| - Хліб         | - Піца         | - Омлет             |
| - Томління     | - Експрес      | - Суп               |
| - Каша         | - Фритюр       |                     |

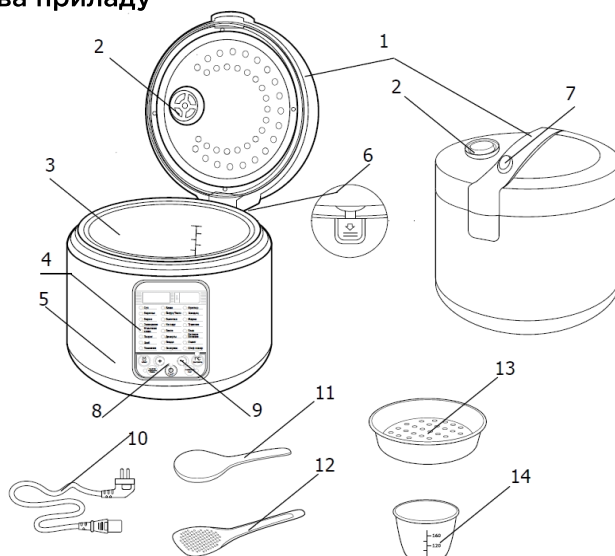
## Функції

- Підтримка температури готових страв (автопідігрів) - до 24 годин
- Розігрів страв - до 24 годин
- Відкладення старту - до 24 годин

## 3. Комплектація

Мультиварка зі встановленою всередину чашою	1 шт.
Контейнер для приготування на пару	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Мірний стакан	1 шт.
Керівництво з експлуатації	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

## 4. Будова приладу



- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Кришка з ручкою                   | 8. Кнопка «Увімкн./Вимкн.»     |
| 2. Паровий клапан                    | 9. Кнопки регулювання «+», «-» |
| 3. Чаша                              | 10. З'ємний шнур               |
| 4. Панель керування з дисплеєм       | 11. Черпак                     |
| 5. Корпус                            | 12. Ложка для рису             |
| 6. Контейнер для збирання конденсату | 13. Парова ємність             |
| 7. Кнопка відкриття кришки           | 14. Мірний стакан              |

## 5. Експлуатаційні обмеження

5.1. Пристрій призначений для використання лише в побутових цілях для приготування їжі в домашніх умовах. Якщо пристрій використовується в будь-яких інших цілях, тобто не за призначенням (професійне або комерційне використання, великі обсяги робіт тощо), або неправильно, виробник не несе жодної відповідальності за завдані збитки, а пристрій автоматично вважається негарантійним.

5.2. Не використовуйте пристрій поза приміщенням.

5.3. Використовуйте пристрій лише в горизонтальному положенні.

5.4. Уникайте використання в приміщенні з підвищеною вологістю (наприклад, у ванній кімнаті) або в безпосередній близькості до води, приміщеннях із підвищеною температурою, високим пароутворенням, у місцях, де використовуються газові печі.

5.5. Не опускайте прилад у воду або в будь-які інші рідини. Не ставте поруч із водою, щоб вода не потрапляла всередину пристрою.

5.6. Не використовуйте пристрій у приміщенні, де зберігаються кислоти, спиртовмісні або масляні рідини.

5.7. Не використовуйте пристрій, якщо в повітрі містяться легкозаймисті пари: спирт, бензин, інсектициди тощо.

5.8. Не розпорошуйте аерозолі поблизу пристрою.

5.9. Не використовуйте прилад у запиленому середовищі або якщо в повітрі підвищена концентрація будь-якої речовини, що не входить у нормальний склад повітря.

5.10. Уникайте розміщення:

- на м'яких нерівних поверхнях;
- на сталевій поверхні або сталевому столі;
- на поверхнях із матеріалу, який легко деформується;
- впритул до стіни;
- під кухонними шафами або під полицями;
- на краю робочої поверхні;
- біля штор або легкозаймистих матеріалів;
- на пластмасових поверхнях;
- безпосередньо під розеткою;
- близько до опалювальних пристроїв.

5.11. Заборонено користуватися пристроєм поблизу джерел відкритого вогню і гарячих поверхонь, щоб уникнути плавлення корпусу.

5.12. Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості до інших предметів, щоб запобігти ураженню електричним струмом або виникненню пожежі.

5.13. З метою забезпечення вентиляції пристрій потрібно встановлювати так, щоб по його периметру залишилося не менше 10 см вільного простору.

5.14. У жодному разі не накривайте працюючий пристрій!

5.15. Не торкайтеся до пристрою, коли стоїте босоніж. Не торкайтеся до пристрою вологими руками.

5.16. Не виймайте вилку з розетки, тримаючи її за провід.

5.17. Щоб уникнути загоряння, не залишайте провід електроживлення під килимовим покриттям, поруч із гарячими плитами, радіаторами, обігрівачами й іншими джерелами тепла.

5.18. Переконайтеся, що кабель електроживлення не підлягає впливу гарячих або гострих предметів.

5.19. Заборонено згинати, тягнути кабель електроживлення, оскільки це може його пошкодити. Пошкоджений кабель повинен замінити лише фахівець.

5.20. Використовуйте подовжувач, щоб збільшити відстань розташування пристрою від розетки, але площа поперечного перерізу кабелю подовжувача має бути такою ж або більшою, ніж площа поперечного перерізу кабелю електроживлення пристрою.

5.21. Довжина кабелю електроживлення має бути підібрана так, щоб уникнути відімкнення від мережі електроживлення.

5.22. Щоб уникнути небезпеки, не приєднувати до мережі електроживлення, використовуючи інші пристрої, такі як таймери або програматори включення / відключення, розетки з дистанційним керуванням, якщо такі пристрої не розраховані на відповідне навантаження.

5.23. Не підключайте пристрій до електромережі в одну розетку з іншими електроприладами, щоб запобігти виникненню перегріву електропроводки.

5.24. Заборонено використовувати пристрій, якщо кабель електроживлення або вилка пошкоджені. Зверніться до фахівця для їх заміни.

5.25. Для додаткового захисту рекомендується встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ). Не замінюйте кабель живлення або вилку самостійно, якщо вона не підходить до вашої розетки, зверніться до фахівця.

5.26. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний, відсутні деякі його деталі, ви його впустили або пошкодили.

5.27. Не вносьте зміни в механізм пристрою. Це призведе до втрати гарантії.

5.28. Не використовуйте деталі, які не входять до комплекту постачання.

5.29. Будь-яке помилкове підключення позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

5.30. Негайно від'єднайте пристрій від мережі електроживлення, якщо його пошкоджено.

5.31. Слідкуйте за правильністю користування пристроєм і його використанням за призначенням, щоб запобігти поломці, короткому замиканню, пожежі, ураженню електричним струмом.



**УВАГА!**

Цей прилад не є іграшкою. Не дозволяйте дітям грати з ним.

5.32. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Чищення й обслуговування приладів можливо для дітей старше ніж 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжними для дітей менше ніж 8 років.

Прилади можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями або розумовими вадами або з нестачею досвіду та знання, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні гратися з приладами.

5.33. Особам, які не ознайомлені з інструкцією щодо експлуатації, а також особам, які перебувають під впливом медичних препаратів, алкоголю або наркотиків, заборонено використовувати прилад.

5.34. Технічне обслуговування приладу повинні виконувати фахівці. Не намагайтеся самостійно ремонтувати електричні або механічні вузли приладу. Використання мультиварки після кількох невдалих спроб ремонту може стати небезпечним для його користувачів.

5.35. Вимикайте пристрій із мережі електроживлення перед його очищенням, ремонтом, перенесенням в інше місце і після його використання.

5.36. Якщо ви не плануєте використовувати пристрій тривалий час, від'єднайте його від електричної мережі. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

5.37. Дана інструкція не охоплює всіх можливих ситуацій, які можуть виникнути під час експлуатації, технічного обслуговування, зберігання або транспортування приладу. Як і у випадку з будь-якою іншою електричною побутовою технікою, використовуйте всі загальні знання з використання та обслуговування.

## 6. Підготовка приладу до використання

---



**УВАГА!** Перевірте збіг параметрів електромережі (напруга, В і частота, Гц) зі значеннями, зазначеними на маркуванні приладу. Прилад призначений для роботи лише в електромережі змінного струму. Якщо пристрій буде використовуватися при неякісному енергопостачанні, а параметри електромережі не відповідатимуть встановленим нормам ДСТУ, пристрій автоматично вважається негарантійним.

---

6.1. Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть всі пакувальні матеріали і рекламні наліпки. Збережіть на місці попереджувальні наліпки, наліпки-покажчики і табличку із серійним номером виробу на його корпусі.

6.2. Після переміщення пристрою з холоду в тепле приміщення витримайте його при кімнатній температурі не менше години.

6.3. Переконайтеся, що ні розетка, ні вилка не мають пошкоджень.

6.4. Переконайтеся, що пристрій встановлено на достатній відстані від інших предметів.

6.5. Протріть корпус пристрою вологою тканиною і промийте чашу, дайте просохнути.

6.6. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його.

6.7. Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить із парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

6.8. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, відколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

**Рекомендації:** перед першим використанням приладу, а також для усунення запаху їжі після приготування протріть чашу і внутрішню кришку розчином уксусу, після чого обробіть у ній протягом 15 хв половину лимона в програмі «На пару».



**УВАГА!** При першому ввімкненні прилад може видавати характерний запах горілого — це нормальне явище, що відбувається через розжарювання нагрівального елемента. Це не є ознакою несправності, не впливає жодним чином на приготування їжі, на стан здоров'я. Невдовзі запах має зникнути.

---



## 7. Елементи панелі керування




Дисплей (1) показує час приготування за замовчуванням та час, що залишився до кінця приготування при виконанні програми. Дисплей (2) показує температуру за замовчуванням або встановлену температуру в програмі «DIY», дає змогу контролювати температуру всередині мультиварки під час приготування, а також температуру в режимі «АВТОПІДГРІВ». 3. Індикатор програми «DIY». 4. Індикатори програм приготування.

**УВАГА! Назви програм на панелі керування не є кнопками вибору програм.**

5. Кнопка «ТАЙМЕР» — налаштування часу в програмі «DIY» або зміна часу в автоматичних програмах.

6. Кнопка і світловий індикатор «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» - скидання всіх налаштувань і ввімкнення режиму «АВТОПІДІГРІВ». У режимі очікування натискання цієї кнопки починає програму підігріву.

7. Кнопки «+» і «-» — кнопки вибору програми приготування (переміщення по пунктах меню), налаштування часу приготування («-» — години, «+» — хвилини), час відкладеного старту й температури в програмі «DIY».

8. Кнопка «» і світловий індикатор ввімкнення/вимкнення. Тривале натиснення на кнопку вмикає/вимикає прилад. Коротке натиснення на цю кнопку підтверджує обрану програму або будь-які виправлені параметри в програмах.

9. Кнопка й індикатор «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» — налаштування часу початку приготування. Якщо функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» доступна для обраної програми, то її індикатор горітиме постійно.

10. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» — налаштування температури приготування в програмі «DIY». Тривале натиснення цієї кнопки під час роботи будь-якої програми покаже робочу температуру в камері мультиварки.

## **8. Вибір режимів та автоматичні програми приготування**

### **8.1. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»**

Дозволяє задати інтервал часу, через який почне роботу обрана програма приготування. Відкласти старт програми можна в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хв. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна в програмах «ФРИТЮР», «ЙОГУРТ / ТІСТО», «ВИПІЧКА», «СМАЖЕННЯ», «МОЛОЧНА КАША», «ПАСТА», «ПЛОВ», «ДЕСЕРТИ», «ХЛІБ», «ПІЦА», «ОМЛЕТ», «ЕКСПРЕС», «ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ».

- Виберіть і налаштуйте програму приготування.
- Натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», пролунає сигнал і на дисплеї (1) з'явиться значення «0000».
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР» і кнопками «+» і «-» встановіть хвилини і час відкладення.
- Натисніть кнопку, підтверджуючи вибрані параметри, почнеться виконання програми. На дисплеї (1) відображатиметься зворотний відлік часу до початку роботи і блиматиме індикатор обраної програми приготування.

Якщо функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» доступна для обраної програми, її індикатор буде горіти весь час.

Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються продукти, що швидко псуються (яйця, свіже молоко, м'ясо тощо).

## **8.2. Функція коригування часу приготування**

Ви можете самостійно коригувати час приготування, встановлений за замовчуванням для обраної програми (табл. 2). Діапазон налаштування залежить від обраної програми приготування.

Функція коригування часу доступна в усіх програмах, крім програми «ЕКСПРЕС».

Щоб змінити час приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (1) відображається встановлений час виконання даної програми.
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», значення на дисплеї (1) почне блимати, кнопками «+» (хвилини) і «-» (години) встановіть необхідне значення.
- Натисніть кнопку, підтверджуючи вибрані параметри, — почнеться програма приготування.
- Щоб скасувати будь-яке налаштування, натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ», після чого введіть всю програму приготування заново.

## **8.3. Функція коригування температури приготування**

Ви можете самостійно коригувати температуру приготування в програмі «DIY», при цьому готовність продукту безпосередньо залежить від правильності вибору температури і часу приготування. Щоб змінити температуру приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (2) відображається температура за замовчуванням 30°C.
- Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», значення на дисплеї (2) почне миготіти.

Кнопками «+» і «-» змініть температуру приготування згідно з рецептом.

Натисніть кнопку, підтверджуючи вибрані параметри, — почнеться програма приготування.

Діапазон установки температури становить 30-170 °C, крок зміни — 1 °C.

#### **8.4. Функція автоматичної підтримки тепла «Автопідігрів»**

Після закінчення обраної програми мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде в режим автоматичного підігріву з температурою 70°C. На дисплеї (1) з'являться символи «bb», а на дисплеї 2 - «070». Щоб відключити підігрів, натисніть кнопку «ПІДІГРІВ / СКАСУВАННЯ». Автоматичний підігрів включається після закінчення всіх програм, окрім «ФРИТЮР», «ЙОГУРТ / ТІСТО», «СМАЖЕННЯ», «ПАСТА».

*Примітка:* у програмах із функцією «Автопідігрів» при виборі програми загоряється її світловий індикатор і горить весь час роботи програми. Функцію «Автопідігрів», якщо її передбачено в програмі, можна відключити заздалегідь під час приготування, натиснувши кнопку. Світловий індикатор функції згасне.

#### **8.5. Функція «Підігрів»**

Для розігріву холодних страв:

Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.

Натисніть кнопку, а потім «ПІДІГРІВ / СКАСУВАННЯ». Пролунає сигнал, на дисплеї з'явиться динамічний символ, включиться підігрів до 95 °C, потім мультиварка автоматично перейде в режим підтримки тепла, на дисплеї з'являться символи «bb», і буде підтримуватися температура 70°C. Дана температура може підтримуватися протягом 12 годин. При необхідності підігрів можна відключити, натиснувши кнопку «ПІДІГРІВ / СКАСУВАННЯ» ще раз. Індикатор на дисплеї згасне.

Мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 24 годин, однак не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, оскільки це може призвести до зміни смакових якостей.

#### **8.6. Функція незалежної пам'яті**

Пристрій утримує в пам'яті встановлену програму протягом 120 хвилин у разі перебоїв в електроживленні під час приготування. З відновленням електроживлення процес приготування буде продовжений автоматично з моменту зупинки програми. Якщо час збою перевищив 120 хвилин, процес приготування необхідно почати спочатку.

#### **8.7. Функція захисту від перегріву**

Прилад оснащений автоматичним захистом від перегріву. Якщо температура нагрівальної плити всередині мультиварки досягне 180 ± 2°C, спрацює термореле і прилад автоматично відключиться.

У програмі «ЕКСПРЕС» функція захисту від перегріву спрацьовує при температурі 105 °С.

### 8.8. Програма «DIY»

Мультиварка оснащена універсальною програмою «DIY», що допомагає адаптувати будь-які рецепти для мультиварки. Програма дозволяє змінювати час і температуру приготування їжі, щоб використовувати будь-який рецепт, а також запрограмувати приготування складних рецептів із двома і трьома етапами приготування (заправні супи, гуляші і засмажки).

- Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал.
- Натисніть кнопку, мультиварка включиться, всі індикатори засвітяться 1 раз, пролунає звуковий сигнал і мультиварка перейде в режим очікування, на дисплеях відобразяться «0000» «000», індикатор кнопки буде миготіти.
- Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.
- Закрийте кришку до клацання.
- Натисніть кнопку «+», загориться і буде миготіти індикатор (3) програми «DIY», дисплеї покажуть час «00:10» і температуру приготування «030», встановлені за замовчуванням. **ВАЖЛИВО!** Час і температура приготування за замовчуванням декількох (від 1 до 3) етапів приготування:

1 етап (А): час за замовчуванням - 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 15 годин, крок зміни - 1 хвилина, регулювання температури - від 30 до 170 °С.

2 етап (В): час за замовчуванням - 20 хвилин, діапазон регулювання - від 5 хвилин до 15 годин, крок зміни - 1 хвилина, регулювання температури - від 30 до 170 °С.

3 етап (С): час за замовчуванням - 30 хвилин, діапазон регулювання - від 5 хвилин до 15 годин, крок зміни - 1 хвилина, регулювання температури - від 30 до 170 °С.



**УВАГА!** Необов'язково програмувати 3 етапи. Якщо запрограмувати тільки 1 етап приготування, то після закінчення приготування мультиварка перейде в режим «АВТОПІДІГРІВ». Якщо запрограмувати 2 етапи (НЕ програмуючи третій), то після закінчення приготування мультиварка перейде в режим «АВТОПІДІГРІВ».

**Примітка:** при встановленій температурі приготування нижче 70°C функція «АВТОПІДІГРІВ» недоступна.

Порядок програмування одноетапних і багатоетапних режимів приготування:

- Установка часу і температури на 1-му етапі приготування:
  - Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», на дисплеї з'явиться встановлений за замовчуванням час приготування для 1-го етапу «AO: 10», і натискаючи кнопки «+» (хвилини) і «-» (години) встановіть час, необхідний для приготування на 1-му етапі; значення на дисплеї буде мигати.
  - На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 30 °C. Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», значення на дисплеї (2) буде блимати. Кнопками «+» і «-» встановіть необхідну температуру приготування.
  - Натисніть кнопку, підтверджуючи ваш вибір і старт програми, або перейдіть до програмування 2-го етапу.

Примітка: при досягненні максимального значення після звукового сигналу установка часу (температури) буде продовжено з початку діапазону.

- Програмування 2-го етапу приготування:
  - натисніть кнопку «ТАЙМЕР» двічі, на дисплеї (1) відобразиться встановлений за замовчуванням час приготування для 2-го етапу «bO: 20» і буде мигати. Кнопками «+» і «-» встановіть час, необхідний для приготування на 2-му етапі.
  - на дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 30 °C. Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», значення на дисплеї (2) буде мигати. Кнопками «+» і «-» встановіть необхідну температуру приготування.
  - Натисніть кнопку, підтверджуючи ваш вибір і старт програми, або перейдіть до програмування 3-го етапу.

- Установка часу і температури на 3-му етапі:
  - натисніть кнопку «ТАЙМЕР» двічі, на дисплеї (1) відобразиться встановлений за замовчуванням час приготування для 3-го етапу «CO: 30». Кнопками «+» і «-» встановіть час, необхідний для приготування на 3-му етапі.
  - на дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 30 °C. Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», і значення на дисплеї (2) буде миготіти. Кнопками «+» і «-» встановіть необхідну температуру приготування.



**УВАГА!** Тривалість етапів з температурою приготування вище 140 °C - не більше 3 годин.

- При необхідності встановіть час відкладення старту (п. 8.1).

- Натисніть кнопку, підтверджуючи ваш вибір і старт програми. На дисплеї (1) відобразиться загальний (сумарний) час приготування впрограмі, а на дисплеї (2) - температура на 1-му етапі. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
- Після закінчення кожного етапу приготування пролунає звуковий сигнал.
- По завершенні програми приготування прозвучать три сигнали, згасне її індикатор і прилад перейде в режим автопідігріву (горітиме індикатор функції, а на дисплеї будуть відображатися символи «bb») або в режим очікування (якщо температура останнього етапу була нижче 70 °C).
- Режим «Автопідігрів» можна відключити під час виконання програми (п. 8.4).
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігріву (після завершення програми) натисніть кнопку «ПІДІГРІВ / СКАСУВАННЯ».

## АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Порядок роботи основних автоматичних програм:

- Вставте чашу в корпус приладу.
- Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал.
- Натисніть і утримуйте кнопку, прилад включиться, всі лампочки засвітяться 1 раз, пролунає звуковий сигнал; на дисплеях висвітяться «0000» «000», індикатор кнопки буде миготіти.
- Додайте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу.



**УВАГА!** Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (зокрема рідина) перебували нижче максимальної позначки на внутрішній поверхні чаші.

- Кнопками «+» і «-» виберіть необхідну програму.

**Примітка:** натискайте кнопку «+» для вибору програм зліва направо або «-» — для вибору програм справа наліво.

- Індикатор програми горітиме, на дисплеї (1) відобразиться час приготування, а на дисплеї (2) — температура, встановлені за замовчуванням для обраної програми.
- При необхідності змініть час приготування (п. 8.2) і встановіть час відкладення старту (п. 8.1).
- Натисніть кнопку, підтверджуючи вибрані параметри.

Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи (крім програм «ФРИТЮР», «СМАЖЕННЯ», «ПАСТА», «НА ПАРУ» — відлік часу починається після досягнення робочої температури).

**Примітка:** при роботі приладу можливе виникнення «кляцань», пов'язаних із роботою реле. Наявність даного ефекту є нормальною роботою приладу і не свідчить про його несправність.

- По завершенні програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор. Залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (на дисплеї (1) відображатимуться символи «bb») або в режим очікування.
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігріву натисніть кнопку «ПІДІГРІВ / СКАСУВАННЯ».

## **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ**

«Каша» — у даній програмі час приготування вибирається приладом автоматично та не потребує додаткового ручного налаштування. Для досягнення найкращого результату, важливо дотримуватись рецепту і зберігати пропорції інгредієнтів



**УВАГА!** Рівень води під час приготування не повинен перевищувати позначку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.

«ФРИТЮР» — спосіб приготування продуктів шляхом їх обсмажування у тваринному або рослинному жирі (наприклад, пончиків, чебуреків, картоплі, чипсів, солодкого хмизу і т.п.).

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 до 60 хвилин із кроком в 1 хвилину / 1 година.

«АВТОПІДІГРІВ» і «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» у даній програмі недоступні. Приготування відбувається при відкритій кришці.

**ВАЖЛИВО!** Після включення програми на дисплеї з'явиться динамічний символ, при досягненні робочого значення температури 170 °C пролунає сигнал і почнеться зворотний відлік часу приготування.

Для смаження можна використовувати кошик для фритюру, друшляк або сито з жаростійкого матеріалу (в комплект постачання не входять) або опускати продукти безпосередньо в чашу, витягуючи їх після смаження шумівкою (в комплект постачання не входить).



**УВАГА!** Масло дуже гаряче! Існує небезпека опіку! Після закінчення приготування не витягайте чашу з маслом, поки воно не охолоне.

«ВАРЕННЯ» — рекомендується для приготування варення, повидла, джемів і т.п.

Діапазон установки часу приготування становить від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки 1 хвилини / 1 година.

«ЙОГУРТ / ТІСТО» — програма для приготування йогурту і відстоювання дріжджового тіста. Можлива ручна установка часу



приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком збільшення 1 хвилина / 1 година.

У даній програмі недоступні функції «АВТОПІДІГРІВ» і «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».

**ВАЖЛИВО!** Під час приготування йогурту:

- використовуйте лише свіжі продукти. Що жирніше молоко, то густішим вийде йогурт;

- оптимальний час приготування йогурту становить 6-8 годин.

При збільшенні часу приготування збільшується тривалість процесу ферментації, і готовий продукт буде мати більш густу консистенцію і більш кислий смак;

- як закваску можна використовувати:

- натуральний йогурт промислового виготовлення (3-5 ст. ложок на 1 л молока);

- суху ліофілізовану закваску (яку можна придбати в аптеці або в магазинах дієтичних продуктів). Дотримуйтесь інструкції із застосування;

- йогурт власного приготування.

**ВАЖЛИВО!** При розстійці тіста:

- тісто збільшується в об'ємі майже вдвічі. Щоб тісто не «втекло», обсяг його первинної закладки не має перевищувати половини обсягу чаші. При розстійці тіста необхідно підтримувати постійну температуру і вологість.

Для отримання найкращого результату не відкривайте кришку приладу до закінчення роботи програми.

«ХОЛОДЕЦЬ» — програма для приготування холодцю. Діапазон установки часу приготування становить від 30 хвилин до 12 годин із кроком збільшення установки в 1 хвилину / 1 годину.

«ВАРІННЯ» — програма для варіння м'яса, риби, овочів і т.п. Діапазон установки часу приготування становить від 15 хвилин до 12 годин із кроком збільшення установки в 1 хвилину / 1 година.



**УВАГА!** Рівень води під час приготування не повинен перевищувати позначку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.

«ВИПІЧКА» — програма для випічки кексів, бісквітів, пирогів із дріжджового та листового тіста.

Діапазон установки часу приготування становить від 15 хвилин до 12 годин із кроком збільшення установки в 1 хвилину / 1 годину, функція «Відкладений старт» недоступна.



**УВАГА!** Існує небезпека опіку! Під час вилучення готового продукту з чаші використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.

**ВАЖЛИВО!** Не рекомендується залишати готову випічку надовго в мультіварці.

«СМАЖЕННЯ» — програма для смаження овочів, риби, м'яса і т.д. Програма використовується для приготування без води, але з додаванням невеликої кількості масла.

Готуйте в цій програмі з відкритою кришкою, щоб отримати хрустку скоринку.

У програмі недоступні функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» і «АВТОПІДІГРІВ».

**ВАЖЛИВО!** Після включення програми на дисплеї (1) відобразиться динамічний символ, при досягненні робочого значення температури пролунає сигнал і почнеться зворотний відлік часу приготування.

Діапазон установки часу приготування становить від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину / 1 годину.



**УВАГА!** Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ» дайте приладу повністю охолонути.

«ЗАПІКАННЯ» — програма для запікання риби, овочів і м'ясних виробів у фользі.

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину / 1 година.

«НА ПАРУ» — програма для приготування дієтичних, парових страв, мантив, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У чашу налейте 600-1000 мл води. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері і вставте чашу в корпус приладу.

**ВАЖЛИВО!** Зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води і утворення достатньої кількості пару в чаші). Рекомендації щодо часу приготування і обсягів продуктів (див. табл. 3).

Діапазон установки часу приготування становить від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину / 1 годину.



**УВАГА!** Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахилитися над пристроєм при відкриванні кришки.

«ТУШКУВАННЯ» — рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів.

Діапазон установки часу приготування становить від 1 години до 12 годин із кроком установки в 1 хвилину / 1 година.

«МОЛОЧНА КАША» — програма для приготування молочних каш з молока малої жирності.

Діапазон установки часу приготування становить від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину / 1 годину. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в даній програмі недоступна.

**ВАЖЛИВО!** Щоб уникнути википання молока й отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- суворо дотримуватися пропорції, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні цілісного молока слід розбавляти його питною водою в пропорції 1: 1.



**УВАГА!** Властивості молока і круп залежно від місця походження та виробника можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування.

## ПРОПОРЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ

Таблиця 1

Продукти	Пшоно		Вівсянка		Рис круглий	
	рідка	в'яжуча	рідка	в'яжуча	рідка	в'яжуча
Крупа	100 г	130 г	100 г	130 г	100 г	130 г
Молоко	500 мл		500 мл		500 мл	
Сахар	2 ч. л.		2 ч. л.		2,5 ч. л.	
Сіль	1 ч. л.		3/4 ч. л.		1,5 ч. л.	
Масло вершкове	2 ст. л.		2 ст. л.		2 ст. л.	

«ПАСТА» — програма для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т.д., відварювання яєць і сосисок.

Приготування здійснюється при відкритій кришці мультиварки. Після включення програми на дисплеї з'явиться динамічний символ: [■], при досягненні робочого значення температури пролунає звуковий сигнал і почнеться зворотний відлік часу приготування. Діапазон установки часу приготування становить від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в

1 хвилину / 1 годину. Діапазон установки часу приготування становить від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину / 1 годину.

«ПЛОВ» — у данній програмі, час приготування вибирається приладом автоматично та не потребує додаткового ручного налаштування. Для досягнення найкращого результату, важливо дотримуватись рецепту і зберігати пропорції інгредієнтів.

«СИР» — програма приготування сиру, що можна використовувати як самостійний продукт або як інгредієнт для приготування інших страв. Сир — джерело кальцію, вітамінів і мікроелементів, що підвищують опір організму до інфекцій, нормалізують процес обміну речовин. Діапазон встановлення часу приготування становить від 10 хв до 2 год із кроком встановлення 1 хв/1 год.

**ВАЖЛИВО!** Увесь посуд, який ви використовуєте у процесі приготування сиру, має бути стерильним, тому його потрібно обдати кип'ятком і витерти насухо.

**Примітка:** властивості використовуваних продуктів можуть відрізнятися залежно від місця походження і виробника, що інколи позначається на результатах.



**УВАГА!** Термін зберігання готового сиру становить більше ніж 7 днів.

---

«ДЕСЕРТИ» — програма призначена для приготування мусів, панакоти, шоколадних цукерок. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хв до 2 годин із кроком в 1 хв/1 година. «ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ» — універсальна програма для кип'ятіння молока і приготування дитячого харчування. Програма полегшить вирішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини. Діапазон встановлення часу становить від 1 хв до 24 год із кроком установки в 1 хв/1 год.

Температура за замовчуванням становить 98°C. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна.

Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування уведеної програми або відімкнення автопідігріву натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ».

«ХЛІБ» — двоетапна програма для випічки хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від вистоювання тіста до випічки. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» у програмі недоступна.



**УВАГА!** Існує небезпека опіку! Використовуйте кухонні рукавиці під час виймання готового хліба з приладу.

---

**ВАЖЛИВО!** Перед використанням борошна його необхідно просіяти для насичення киснем і усунення домішок.


**ВАЖЛИВО!** Не відкривайте кришку мультиварки на етапі відстоювання тіста! При закладанні інгредієнтів стежте, щоб загальний обсяг продуктів не виходив за позначку «1/2» на внутрішній поверхні чаші.

Слід брати до уваги, що протягом першої години роботи програми йде розстійка тіста, а потім безпосередньо випікання. Для скорочення часу та спрощення приготування можна використовувати готові суміші для приготування хліба.



**УВАГА!** Змінити час приготування можна і на 1-му, і на 2-му етапах, температуру приготування змінити не можна.

Діапазон установки часу приготування для 1-го етапу: 30 хвилин - 3 год, крок 1 хвилина / 1 година, для 2-го етапу: 30 хвилин - 3 години, крок 1 хвилина / 1 година.

Щоб змінити час приготування: після вибору програми приготування на дисплеї відображається встановлений час виконання даної програми. Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», на дисплеї (1) відобразиться час за замовчуванням для 1-го етапу і буде мигати. Кнопками «+» і «-» встановіть необхідне значення часу для 1-го етапу, почекайте 5 секунд і натисніть кнопку «ТАЙМЕР» ще раз, дисплей покаже час за замовчуванням для другої фази. Змініть час приготування для 2-го етапу приготування і почекайте 5 с, встановлений час для 2-го етапу підтвердиться автоматично. Натисніть кнопку , підтверджуючи обрані параметри, на дисплеї відобразиться загальний час приготування для двох етапів і почнеться програма приготування.

«ПІЦА» — програма для приготування домашньої піци. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 1 хвилини до 2 годин із кроком 1 хвилина / 1 година.

Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в програмі недоступна.

«ОМЛЕТ» — програма приготування різних видів омлету.

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 1 хвилини до 2 годин із кроком 1 хвилина / 1 година.

Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» у програмі недоступна.

«ТУШКУВАННЯ» — програма для приготування м'яса, птиці великими шматками, бобів, квасолі і страв, що вимагають тривалої термічної обробки.

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин.

«ЕКСПРЕС» — програма для приготування рису, розсипчастих каш із круп, а також для підігріву готових страв.

У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ». Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти

(включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.

**ВАЖЛИВО!** Цільнозернові крупи ретельно промивайте до чистої води.

Під час роботи програми на дисплеї відображається стрілка замість відліку часу.

Програма закінчить свою роботу і вимкнеться автоматично, щойно в чаші не залишиться рідини і температура почне підніматися вище 105 °С.

«СУП» — рекомендується для приготування супів, бульйонів, компотів, маринадів.

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хв до 8 год із кроком 1 хв/1 год.

## ПАРАМЕТРИ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця 2

№	Програма	Час приготування за замовчуванням	Температура приготування	Діапазон зміни часу приготування**	Відкладений старт***	Авто-підігрів
1	DIY	1 етап (A): 10 хв 2 етап (b): 20 хв 3 етап (C): 30 хв	30 °С зміна: 30-170 °С	5 хв - 15 год 5 хв - 15 год 5 хв - 15 год	+	+
2	Каша	Авто.	100 °С	-	+	+
3	Фритюр*	18 хв	170 °С	5 хв - 1 год	-	-
4	Варення	40 хв	98 °С	5 хв - 4 год	+	+
5	Йогурт/Тісто	8 год	38 °С	20 хв - 12 год	-	-
6	Холодець	180 хв	98 °С	30 хв - 12 год	+	+
7	Варіння	40 хв	100 °С	15 хв - 12 год	+	+
8	Випічка	40 хв	140 °С	15 хв - 12 год	-	+
9	Смаження*	15 хв	160 °С	5 хв - 2 год	-	-
10	Запікання	30 хв	140 °С	10 хв - 4 год	+	+
11	На пару	10 хв	100 °С	5 хв - 2 год	+	+
12	Томління	60 хв	100 °С	1 ч - 12 год	+	+
13	Молочна каша	30 хв	96-98 °С	5 хв - 4 год	-	+
14	Паста*	10 хв	105 °С	2 хв - 1 год	-	-
15	Плов	Авто.	120 °С	-	-	+
16	Сир	20 хв	96-98 °С	10 хв - 2 год	+	+
17	Десерти	30 хв	96-98 °С	5 хв - 2 год	-	+
18	Дитяче харчування	15 хв	96-98 °С	1 хв - 24 год	-	+
19	Хліб	1-й етап (A): 60 хв 2-й етап (b): 90 хв	35 °С 140 °С	30 хв - 3 год 30 хв - 3 год	-	+

20	Піца	30 хв	140 °C	1 хв - 2 год	-	+
21	Омлет	25 хв	110 °C	1 хв - 2 год	-	+
22	Тушкування	180 хв	96-98 °C	30 хв - 12 год	+	+
23	Експрес	автовідімкнення при википанні води	105 °C	-	-	+
24	Суп	60 хв	100 °C	10 хв - 8 год	+	+

\*Програми приготування з відкритою кришкою.

\*\*Крок зміни часу приготування у всіх програмах (крім програми «ЕКСПРЕС») 1 хвилина/1 година.

\*\*\*Діапазон установки функції «Відкладений старт» у всіх доступних програмах від 30 хв до 24 годин із кроком установки 5 хв.

**Примітка:** температура приготування в автоматичних програмах указана для довідки, її зміна у процесі приготування відбувається автоматично без участі користувача.

## РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ПРОГРАМІ «НА ПАРУ»

Таблиця 3

Продукти	Вага, г (к-сть)	Об'єм води, мл	Час приготування
Філе свинини/яловичини (кубиками 1,5х1,5 см)	500	500	20/30 хв
Філе куряче (кубиками 1,5х1,5 см)	500	500	15 хв
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.)/ 450 (3 шт.)	500	10/15 хв
Риба (філе)	500	500	10 хв
Креветки салатні (очищені, варено-морожені)	500	500	5 хв
Манти/Хінкалі	4 шт.	500	15 хв
Картопля (кубиками 1,5х1,5 см)	500	500	20 хв
Морква (кубиками 1,5х1,5 см)	500	500	10 хв
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10 хв
Яйце	3 шт.	500	10 хв



**УВАГА!** Реальний час приготування може відрізнятись від рекомендованих значень залежно від якості конкретного продукту і ваших смакових уподобань.

## Використання температурних режимів у програмі «DIY»

Таблиця 4

Робоча температура, °C	Рекомендації	Робоча температура, °C	Рекомендації
35	Розстійка тіста	105	Приготування холодоцю
40	Приготування йогуртів	110	Стерилізація
45	Закваска	115	Приготування сахарного сиропу

50	Бродіння	120	Приготування рульки
55	Приготування помадки	125	Приготування тушкованого м'яса
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	130	Приготування запіканки
65	Варіння м'яса у вакуумній упаковці	135	Обсмажування готових страв
70	Приготування пуншу	140	Копчення
75	Пастеризація, приготування білого чаю	145	Запікання овочів і риби у фользі
80	Приготування глінтвейну	150	Запікання м'яса у фользі
85	Приготування сиру	155	Смаження виробів із дріжджового тіста
90	Приготування червоного чаю	160	Смаження птиці
95	Приготування молочних каш	165	Обсмажування стейків
100	Приготування безе	170	Приготування картоплі фрі, курячих нагетсів

## 9. Догляд за мультиваркою

9.1. Після закінчення приготування завжди очищайте мультиварку від залишків їжі і забруднень.

9.2. Для очищення не використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі губки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.

9.3. Якщо залишки страви прикипіли до внутрішньої чаші, замочіть її перед миттям. Протріть внутрішню чашу після миття.

9.4. Не опускайте корпус приладу в воду. Для очищення корпусу використовуйте вологу м'яку губку або тканину.

9.5. Внутрішню чашу і контейнер для варіння на пару можна мити в посудомийній машині. При митті в посудомийній машині стежте, щоб чаша не пошкодилася об складові частини машини. Керуйтеся інструкцією щодо посудомийної машини й описом застосовуваних мийних засобів, щоб уникнути пошкодження чаші.

9.6. Не допускайте засмічення отвору для випускання пари. Клапан-паровідділювач має знімну конструкцію, регулярно промивайте його водою, щоб уникнути засмічення.

9.7. Після кожного приготування необхідно зняти і спустошити конденсатоприймачник, розташований на задній стінці приладу. Промийте, просушіть його і встановіть на місце.

9.8. Для помішування використовуйте лише дерев'яну лопатку або спеціальну пластмасову ложку.

9.9. Не наливайте в чашу оцет, адже це може її пошкодити.

9.10. Через деякий час чаша може змінити колір через те, що контактує з водою та мийними засобами. Це нормальне явище, тож мультиварку можна експлуатуватися далі.



## 10. Усунення можливих несправностей, індикація помилок

Таблиця 5

Характерні несправності	Можливі причини	Спосіб усунення
Повідомлення про помилки на дисплеї: E1 - E4	1. Нещільно закрита кришка. 2. Системна помилка (можливий вихід із ладу електронної плати або термодатчиків).	1. Щільно закрийте кришку. 2. Від'єднайте прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад у мережу знову. Якщо проблема не усувається, зверніться в сервісний центр.
Повідомлення про помилку на дисплеї: E5	1. Перегрів термодатчиків	Від'єднайте прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо проблему не усунено, зверніться в сервісний центр.
Мультиварка не вмикається	1. Немає живлення від електромережі. 2. Пошкоджено шнур електроживлення.	1. Перевірте стан мережевого шнура і підключіть заново. 2. Зверніться в сервісний центр для проведення відповідного ремонту.
Мультиварка вимкнулася під час роботи	Спрацювала система захисту від перегрівання.	Вимкніть прилад із електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо проблему не вдається усунути, зверніться в сервісний центр.
Страва приготувалася не до кінця	1. Не закрита кришка приладу або закрита нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою. 2. Неправильно встановлено (не розраховано) час приготування	1. Під час приготування не відкривайте кришку без необхідності. Переконайтеся, що кришка щільно прилягає до приладу і ущільнювальна резинка на внутрішній кришці не деформована. 2. Використовуйте перевірені рецепти.
Страва готується надто довго	1. Перебої із живленням електромережі. 2. Між чашою і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет. 3. Чашу в корпусі встановлено нерівно. 4. Нагрівальний елемент забруднено.	1. Перевірте напругу в електромережі. 2. Вилучіть сторонній предмет. 3. Установіть чашу рівно, без перекошування. 4. Від'єднайте прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент.

## **11. Умови транспортування і зберігання**

Пристрої в упаковці виробника можуть транспортуватися усіма видами критих транспортних засобів при температурі від -20 °С до +40 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 80%, виключаючи удари. Пристрої мають зберігатися в упаковці виробника в сухих опалюваних приміщеннях при температурі навколишнього середовища від + 5 °С до + 40 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 80%.

Не допускається зберігання мультитварок у приміщеннях разом із рідинами і речовинами, пари яких можуть викликати корозію елементів конструкції і пошкодження ізоляції провідників.

## **12. Правила утилізації**

Прилад не містить матеріалів, що вимагають спеціальних технологій утилізації.

При виведенні з експлуатації прилад підлягає розбиранню, сортуванню брухту по групах на кольорові, чорні метали і неметали та їх утилізації відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації. Виріб не містить дорогоцінних металів.

---

Виробник: Джіанмей Ксінхай Ксіанфен Електрикал Продактс Ко., Лтд. Індустріальна Зона Шімінг, таун Сік'юань, район Ксінхай, місто Джіанмен, провінція Гуандон, Китай.

Імпортёр (приймає претензії від споживача): ТОВ «ЮК ДИСТРИБЬЮШН», вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, Україна, 04119.

**ergo**

