bbk

v2.0

BMC052

МУЛЬТИВАРКА

Руководство по эксплуатации

прочитайте внимательно перед эксплуатацией

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ
- Инструкция по мерам безопасности ... 3
- Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению ... 4
- Уход и чистка мультиварки ... 4
- Особенности ... 4
- Подготовка мультиварки к работе ... 4

ОБЗОР УСТРОЙСТВА
- Комплектация ... 5
- Общий вид ... 5

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ
- Использование мультиварки ... 5
- Рекомендации по приготовлению ... 7
- Общие рекомендации по при готовлению ... 8
- Книга рецептов ... 9

ПРОЧЕЕ
- Технические характеристики ... 13
- Поиск неисправностей ... 13
- Сервисное обслуживание ... 14

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар (прибор, изделие) соответствует требованиям:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года.

№ сертификата: ЕАЭС RU C-CN.HB29.B.00670/20
Срок действия: с 21.09.2020 по 20.09.2023

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 113;

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

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца, по телефону горячей линии или на сайте www.bbk.ru.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности
Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения
Напоминание пользователю о проведении всех действий в соответствии с инструкцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Использовать прибор согласно данной инструкции.
- Не использовать прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки ВВК.
- Для электропитания устройства используйте электросеть с надлежащими характеристиками. Напряжение сети электропитания должно соответствовать данным, указанным на панели устройства.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей, низких и высоких температур и повышенной влажности.

Избегайте резких перепадов температуры и влажности.

При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте устройство перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая его.

- Не устанавливайте на устройство посторонние предметы. Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте устройство в местах, где нормальное охлаждение устройства во время работы невозможно.
- Не используйте при чистке устройства абразивные материалы и органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные кабелем заземления.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Использование устройства детьми или лицами с ограниченными возможностями рекомендуется только под присмотром лиц, отвечающих за их безопасность. Не допускайте использования устройства детьми в качестве игрушки.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- По окончании пользования не забывайте отключать изделие от сети. Также обязательно отключайте его от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
- Не эксплуатируйте устройство при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом. Обратитесь в Уполномоченный сервисный центр.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не подключайте мультиварку к сети, перегруженной другими электрическими приборами, это может привести к тому, что он не будет функционировать должным образом.
- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись.
- Располагайте устройство на твердой, устойчивой, ровной, неметаллической, ненагретой поверхности вдали от источников тепла.
- В случае использования сетевой вилки или приборного соединителя в качестве отключающего устройства отключающее устройство должно оставаться легкодоступным.
- Мультиварка предназначена только для бытового применения для подогрева/приготовления различных продуктов питания в размороженном виде. Не применяйте устройство в промышленных и коммерческих целях.
- Не накрывайте мультиварку во время работы. Это может привести к повреждению устройства и пожару.
- Запрещается смотреть внутрь работающего прибора или опускать туда руки. Это может привести к ожогам.
- Во время работы корпус устройства может нагреваться. Беритесь только за ручку. Соблюдайте осторожность и аккуратность при контакте с нагретыми поверхностями мультиварки.
- Запрещается помещать внутрь посторонние предметы.
- Запрещается разрезать приготавливаемые продукты непосредственно в чаше мультиварки - это может привести к ее повреждению.
- Следите, чтобы панель управления всегда была в свободном доступе.
- При обнаружении дефектов, деформаций корпуса или неисправности нагревательного элемента немедленно выключите устройство и отключите штепсельную вилку от сети электропитания.
- Некорректное подключение устройства или использование не по назначению могут привести к повреждениям, которые не являются гарантийными случаями.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части чистой влажной тряпкой для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства и жесткие мочалки.
- При первом включении мультиварки остатки производственных масел на нагревательных элементах могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства.
- В случае возникновения дыма из устройства при дальнейшей эксплуатации отключите его из розетки.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом из сервисного центра ВВК.
- Не устанавливайте устройство в замкнутом пространстве – под шкафами, в углу помещения, внутри ограждающих конструкций – это может привести к перегреву устройства и выходу его из строя.
- Перед подключением мультиварки проверьте, чтобы на корпусе, контактах, шнуре питания, штепсельной вилке не было влаги.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен. В случае возникновения короткого замыкания электрической сети заземление снижает риск поражения электрическим током. Данный прибор снабжен электрическим кабелем, имеющим провод заземления, и вилкой с заземлением. Вилка должна быть подключена к розетке с заземлением и быть правильно установленной. Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки заземлены и правильно установлены.
- В процессе приготовления верхняя крышка и боковые поверхности устройства могут сильно нагреваться.
- Не используйте устройство для размораживания продуктов. Высушите и разморозьте продукты перед тем, как приступить к приготовлению пищи.
- Не разрезайте приготовляемое блюда в чаше мультиварке, это может привести к повреждению антипригарного покрытия и невозможности дальнейшей эксплуатации устройства.

УХОД И ЧИСТКА МУЛЬТИВАРКИ

Отключите мультиварку от питающей электросети. Убедитесь, что корпус остыл. Протрите наружную поверхность чистой, мягкой, влажной тканью.
Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.
При использовании специальных чистящих средств следуйте инструкции по их применению, которая должна быть размещена на упаковке или в дополнительных материалах, предоставляемых продавцом.

Протрите корпус устройства чистой сухой тканью. Чашу вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

ПРИМЕЧАНИЕ
- Не опускайте устройство, шнур питания или штепсельную вилку в жидкость.

Для удаления запахов из мультиварки после приготовления рекомендуется произвести запуск приготовления по программе ВАРКА НА ПАРУ с добавлением небольшого количества воды с лимонным соком (время приготовления рекомендуется установить на значение 15 минут).
Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа.
Разогреть готовое блюдо в устройстве можно, используя программу РАЗОГРЕВ.
Внутренняя поверхность устройства, крышка, чаша, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

ОСОБЕННОСТИ

- Объем чаши 5 л
- Мощность 940 Вт
- 17 программ приготовления
- LED-дисплей
- Поддержание температуры 24 часа
- Ручная установка температуры
- Таймер отсрочки до 24 часов
- Функция "Свой рецепт"

ПОДГОТОВКА МУЛЬТИВАРКИ К РАБОТЕ

Подготавливайте устройство к работе, соблюдая меры безопасности. Перед первым использованием выполните следующие действия:

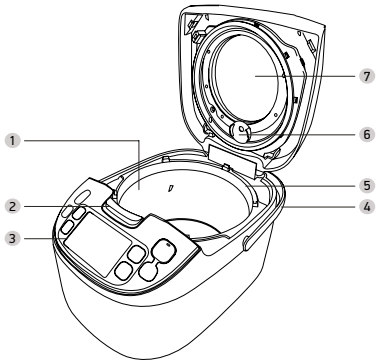
- Распакуйте мультиварку.
- Удалите весь упаковочный материал.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Проверьте комплектацию.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности.
- Осмотрите мультиварку на наличие дефектов и деформаций.
- Убедитесь, что параметры питания, указанные на нижней панели изделия, соответствуют параметрам питающей сети.
- Установите мультиварку на твердую, устойчивую, ровную, неметаллическую поверхность вдали от источников тепла на максимально дальнем расстоянии от края поверхности. Убедитесь, что устройство не скользит по поверхности.
- Включите штепсельную вилку шнура питания в розетку сети электропитания.
- Убедитесь в отсутствии искрения в местах соединения штепсельной вилки и розетки, а также запаха гари. При искрении и присутствии запаха гари отсоедините штепсельную вилку от розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу электрическую сеть, и в специализированный сервисный центр ВВК.
- Протрите корпус устройства чистой сухой тканью. Чашу и решетку вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

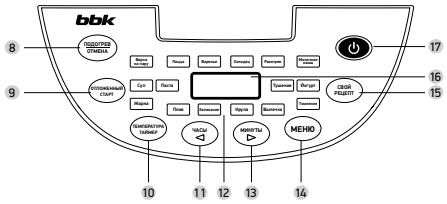
Уважаемый покупатель, благодарим вас за выбор техники компании BBK!
Мультиварка – это устройство, предназначенное для подогрева/приготовления различных продуктов питания в размороженном виде. Устройство предназначено для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Во избежание неправильной эксплуатации, а также для правильного подключения прочтите внимательно данное руководство. Дополнительную информацию вы можете получить у продавца или в компании BBK.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка ..... 1 шт.
Съемная чаша ..... 1 шт.
Контейнер для приготовления на пару ..... 1 шт.
Ложка для риса ..... 1 шт.
Ложка для супа ..... 1 шт.
Мерный стакан ..... 1 шт.
Шнур питания ..... 1 шт.
Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
Гарантийный талон ..... 1 шт.

ОБЩИЙ ВИД





1. Нагревательный элемент
2. Фиксатор крышки
3. Панель управления
4. Ручка
5. Съемная чаша
6. Съемный паровой клапан
7. Окно контроля процесса приготовления
8. Клавиша **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**
9. Клавиша **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**
10. Клавиша **ТЕМПЕРАТУРА/ТАЙМЕР**
    Переход от настройки времени приготовления к настройке температуры (если настройка температуры предусмотрена выбранной программой) и обратно
11. Клавиша **ЧАСЫ/ ◁**
    При установке времени приготовления - изменение значения часов приготовления; при установке температуры - уменьшение значения температуры приготовления
12. Индикаторы программ работы
13. Клавиша **МИНУТЫ/ ▷**
    При установке времени приготовления - изменение значения минут приготовления; при установке температуры - увеличение значения температуры приготовления
14. Клавиша **МЕНЮ**
15. Клавиша **СВОЙ РЕЦЕПТ**
16. Дисплей
17. Клавиша ⏻ включения/выключения устройства/ запуска программы приготовления

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Подготовка к приготовлению

- Установите устройство на твердую, устойчивую, ровную неметаллическую поверхность вдали от источников тепла. Убедитесь, что устройство не скользит по поверхности.
- Откройте крышку, нажав на клавишу фиксации на ручке. Поместите заранее подготовленные продукты в чашу для приготовления. Количество продуктов не должно превышать максимальной отметки внутри чаши.
- При готовке по программам "Жарка", "Паста" или "Пельмени" следует помещать продукты в чашу после предварительного разогрева чаши до рабочей температуры, при достижении которой прозвучит звуковой сигнал.
- Возможно оставлять крышку мультиварки открытой или закрытой в зависимости от выбранной программы и/или рецепта приготовления.

Приготовление

- Подключите мультиварку к сети питания. На дисплее отобразится "---", свидетельствующее о нахождении устройства в режиме ожидания.
- Нажмите **МЕНЮ** для включения устройства и выбора желаемой программы приготовления. При каждом нажатии на клавишу **МЕНЮ** на передней панели устройства будет загораться индикатор выбранной программы приготовления, а на дисплее отображаться время ее выполнения по умолчанию. Клавишами ◁/ ▷ уменьшения/увеличения значений установите желаемое время приготовления (в минутах либо часах и минутах в зависимости от выбранной программы).
- Для программ, в которых предусмотрен выбор температуры, для перехода от настройки времени приготовления к температуре (и обратно), необходимо нажать клавишу **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**, а затем клавишами ◁/ ▷ уменьшения/увеличения значений

установите желаемую температуру приготовления (в ºС). Обратите внимание, что корректировка времени и температуры приготовления доступны не во всех программах приготовления.

- Для запуска приготовления нажмите клавишу ⏻. Раздастся звуковой сигнал; загорятся индикаторы клавиши ⏻ и выбранной программы приготовления. Заданная температура и оставшееся время будут отображаться на дисплее на панели управления устройством. Также загорится индикатор клавиши **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА.** Это означает, что после окончания основного времени приготовления устройство перейдет в режим подогрева. Обратите внимание: функция подогрева не включается автоматически, если приготовление осуществляется при температуре ниже 80 ºС. Для отключения данной функции во время приготовления нажмите клавишу ⏻ (индикатор **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** погаснет). Для включения данной функции во время приготовления нажмите клавишу ⏻ (загорится индикатор **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**).
- Чтобы выключить устройство вручную, нажмите клавишу ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА, на дисплее отобразится "---". Раздастся звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания.
- Для всех программ работы устройства доступна функция отложенного старта (клавиша **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** на фронтальной панели устройства), которая позволяет приготовить блюдо к определенному времени. Максимальная отсрочка приготовления составляет 24 часа. Обратите внимание, что при использовании отложенного старта на дисплее отображается время до окончания работы программы, которое складывается из времени самого приготовления и отсрочки начала ее выполнения. Не рекомендуется использовать указанную функцию, если в приготовляемом блюде есть скоропортящиеся продукты.
- После выбора программы приготовления и коррекции времени ее работы нажмите клавишу **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**. С помощью клавиш ◁/ ▷ установите время работы, через которое блюдо должно быть готово. Таймер во время установки времени будет мигать. Нажатием клавиши ◁ установите время отложенного старта в часах; клавишей ▷ - время отложенного старта в минутах.

ПРИМЕЧАНИЕ
- Не прикасайтесь к чаше во время или сразу после приготовления во избежание ожога. Для извлечения чаши используйте рукавицы.
- Остерегайтесь горячего пара и воздуха при открытии крышки устройства.
- Аккуратно обращайтесь с рабочей чашей, она имеет антипригарное покрытие. Любые повреждения могут привести к нарушению работы.
- Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо перемешивать. Используйте для этого специальные столовые приборы для посуды с антипригарным покрытием.
- Во время приготовления с закрытой крышкой излишний конденсат будет стекать в контейнер для сбора конденсата на внешней панели устройства.

Функция "СВОЙ РЕЦЕПТ"

Данная модель поддерживает функцию универсального 3-этапного режима приготовления с ручной настройкой времени и температуры приготовления на каждом этапе. После повторного нажатия клавиши **"СВОЙ РЕЦЕПТ"** можно циклично перемещаться между этапами приготовления.

- Поместите ингредиенты согласно рецепту в чашу мультиварки. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
- Установите чашу внутрь мультиварки. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от выбранного рецепта приготовления).
- Включите мультиварку. На дисплее отобразится "---".
- Нажмите клавишу **"СВОЙ РЕЦЕПТ"**. На панели управления загорятся и будут мигать индикаторы **"СВОЙ РЕЦЕПТ"** и ⏻. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
- Последовательно нажимая клавиши ◁/ ▷, установите время приготовления блюда на первом этапе. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте соответствующую клавишу ◁ или ▷. Максимальная продолжительность одного этапа 9 часов 55 минут. Максимальня продолжительность работы всех трех этапов программы - 16 часов.
- Установите температуру приготовления блюда. В режиме настройки времени приготовления (на дисплее мигает значение времени) нажмите клавишу **ВРЕМЯ/ ТЕМПЕРАТУРА.** На дисплее начнет мигать значение температуры приготовления. Последовательным нажатием клавиш ◁ / ▷ установите температуру приготовления. Диапазон температуры может варьироваться от 35 ºС до 160 ºС в зависимости от рецепта приготовления.
- Нажмите клавишу **"СВОЙ РЕЦЕПТ"**. На панели управления загорится индикация следующего этапа работы и время приготовления на следующем этапе по умолчанию. Запрограммируйте параметры температуры и времени приготовления для 2 и 3 этапов аналогично описанному выше.
- Запустите процесс приготовления клавишей ⏻. Устройство подаст звуковой сигнал. Начнется выполнения программы с установленными значениями времени приготовления и температуры. Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться на дисплее. Световые индикаторы клавиш ⏻ и **"СВОЙ РЕЦЕПТ"** будут гореть в течение всего времени приготовления. Индикатор этапов приготовления мигает в соответствии с выполняемым этапом. Также загорится индикатор **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, означающий, что по окончании программы устройство автоматически перейдет в режим подогрева.
- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал. Устройство перейдет в режим подогрева, если данный режим не будет принудительно отключен заранее (как описано выше). В режиме подогрева на дисплее будет отображаться время, в течение которого происходит подогрев блюда.

Программы приготовления

Последовательное нажатие клавиши МЕНЮ позволяет выбрать желаемую программу приготовления. При каждом нажатии на клавишу МЕНЮ на передней панели устройства будет загораться индикатор, соответствующий выбранной программе (переключение цикличное). Для всех программ доступна функция отложенного старта, а также функция подогрева. Обратите внимание, что если температура приготовления более 80 ºС, то после окончания процесса приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания (в противном случае включится режим подогрева).

Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково готовились.
- Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать.
- Время приготовления и вес в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от исходного качества и свежести продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.

Программа приготовления	Назначение
Суп	Приготовления супов, бульонов и прочих блюд
Жарка	Обжаривание продуктов
Плов	Приготовление плова
Паста	Варка макаронных изделий
Крупа	Приготовление рассыпчатых гарниров из круп
Пицца	Приготовление пиццы
Холодец	Приготовление холодца
Выпечка	Выпекание коржей, кексов, пирогов
Варка на пару	Приготовление пищи на пару
Йогурт	Приготовление при поддержании постоянной температуры 38-42°С
Тушение	Приготовление рагу, мясных и овощных блюд
Варенье	Программа предназначена для приготовления варенья.
Разогрев	Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд.
Запекание	Запекание овощей, мяса, рыбы
Томление	Приготовление при ступенчатом росте температуры
Молочная каша	Приготовление молочных супов и каш
Свой рецепт	Приготовление по собственному рецепту

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Программа приготовления	Температура и время приготовления (по умолчанию)	Регулировка времени и температуры приготовления	Положение крышки	Автоматический подогрев
Суп	97°C/ 1 час	1-4 часа (шаг 10 мин)	Закрыта	Да
Жарка	160°C/0,5 часа	10 мин-1 часа (шаг 5 мин)/ 100-160°C*	Открыта	Да
Плов	120-150°C/ 1 час	20 мин-2 часа (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Паста	105-140°C/ 8 мин	5 мин-20 мин (шаг 1 мин)	До закипания воды - закрыта; после - открыта	Да
Крупа	115°C/ 40 мин	20 мин-2 часа (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Пицца	140°C/20 мин	20 мин-1 часа (шаг 5 мин)/ 120-160°C*	Закрыта	Да
Холодец	97°C/ 6 час	2-8 часов (шаг 1 час)	Закрыта	Да
Выпечка	130°C/ 1 час	30 мин-3,5 часов (шаг 10 мин)	Закрыта	Да
Варка на пару	115-120°C/ 5 мин	5 мин-1 час (шаг 1 мин)	Закрыта	Да
Йогурт	38-42°C/ 8 часов	4-12 часов (шаг 30 мин)	Закрыта	Нет
Тушение	93°C/ 2 часа	30 мин-8 часов (шаг 30 мин)	Закрыта	Нет
Варенье	102-106°C/ 1 час	30 мин-4 часов (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Разогрев	105°C/ 20 мин	10 мин-1 часа (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Запекание	145°C/ 30 мин	10 мин-2,5 часов (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Томление	Ступенчато в процессе приготовления 45/65/85/95°C/ 5 часов	1-8 часов (шаг 10 мин)	Закрыта/Открыта (в зависимости от рецепта)	Да
Молочная каша	95°C/ 1 час	10 мин-1,5 часов (шаг 5 мин)	Закрыта	Да
Свой рецепт	Согласно рецепту			

ВНИМАНИЕ

- Представленные данные носят исключительно рекомендательный характер. Температурные и временные характеристики зависят от вида и типа используемых продуктов, размеров, личных вкусовых предпочтений и рецептов приготовления.

* Регулировка температуры приготовления возможна только в программах ЖАРКА и ПИЦЦА.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1. Сливочный рыбный суп
(приготовление на программе СУП)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель 2-3 шт.
- Рыба (форель) 300 г
- Рис 2 столовые ложки
- 1/2 средней моркови
- Плавленый сыр 200 г
- Соль, специи по вкусу
- Вода 1,5 литра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками.
• В чашу мультиварки выложить картофель, морковь, рис и рыбу.
• Добавить соль, специи и залить водой.
• Включить мультиварку на режим СУП на 30 минут.
• По окончании программы открыть чашу мультиварки и добавить плавленый сыр.
• Тщательно перемешать и оставить настояться на 10 минут.

2. Тыквенный суп
(приготовление на программе ВАРКА НА ПАРУ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тыква 500 г
- Сливки 20% жирности 200 мл
- Сливочное масло 15 г
- Розмарин (по желанию)
- Мускатный орех, соль и перец
- Тыквенные семечки для украшения
- Вода 2 мерных стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Тыкву очистить и нарезать кусочками, выложить в чашу мультиварки и залить 2 мерными стаканами воды.
• Включить режим ВАРКА НА ПАРУ на 20 минут.
• По окончании программы добавить сливки, мускатный орех, соль и перец.
• Закрыть крышкой и дать настояться 5-10 минут.
• Пробить суп блендером или протереть через сито.
• Украсить семечками.

3. Картофельный суп
(приготовление на программах ЖАРКА и СУП)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мясо, курица 250-300 г
- Перец сладкий 1 шт.
- Помидор 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Картофель 4 шт.
- Соль, лавровый лист - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Налить в кастрюлю мультиварки масло, включить режим ЖАРКА.
• В прогретое масло выложить нарезанные перец, лук, морковь и мясо. Перемешать.
• Обжарить до золотистого цвета, выключить, добавить картофель, лавровый лист, соль.
• Налить горячую воду до верхней отметки и включить режим СУП; установить время приготовления 1 час. Если добавляется холодная вода, то время приготовления следует увеличить до 1,5 часов.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

1. Паста с курицей и овощами
(приготовление на программе ПАСТА)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Спагетти 300 г
- Куриное филе 400 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Шампиньоны 200 г
- Болгарский перец 1 шт.
- Кабачок 1 шт.
- Вода 2 мерных стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Очистить и нарезать грибы.
• Очистить и мелко нарезать лук.
• Кабачок и болгарский перец нарезать брусками.
• Куриное филе нарезать полосками.
• В чашу мультиварки выложить все ингредиенты и сверху выложить спагетти.
• Добавить 2 мерных стакана воды.
• Включить режим ПАСТА на 10 минут.
• После того, как вода закипит, аккуратно открыть крышку мультиварки и перемешать.

2. Плов с курицей
(приготовление на программах ЖАРКА и ПЛОВ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе 300 г
- Морковь 2 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Подсолнечное масло для обжаривания 1 ст. л.
- Рис для плова 2 мерных стакана
- Приправа для плова
- Чеснок 1 головка
- Вода 3 мерных стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Лук и морковь очистить и нарезать.
• Филе нарезать кубиками.
• Обжарить курицу и овощи на режиме ЖАРКА 10 минут на подсолнечном масле.
• Рис тщательно промыть до прозрачной воды и высыпать поверх курицы с овощами.
• В середину добавить очищенный чеснок.
• Добавить приправы для плова и 3 мерных стакана воды.
• Включить режим ПЛОВ на 1 час.
• Перед подачей перемешать.

3. Перцы фаршированные
(приготовление на программе ТУШЕНИЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш 500 г
- Болгарский перец 2 шт.
- Зелень
- Соль, перец по вкусу
- Вода 1 мерный стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• В фарш добавить соль, перец и зелень по вкусу, перемешать.
• Перцы разрезать пополам, очистить от семечек и выложить внутрь фарш.
• В чашу мультиварки налить 1 мерный стакан воды, выложить перцы и установить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.

4. Курица с соусом терияки
(приготовление на программе ЗАПЕКАНИЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чеснок 2 зубчика
- Соевый соус 1 ст. л.
- Куриные крылья 800 г
- Соус терияки 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Курицу замариновать с давленым чесноком и 1 столовой ложкой соевого соуса на 30 минут.
• Выложить курицу в чашу мультиварки и включить режим ЗАПЕКАНИЕ на 30 минут.
• После окончания программы смазать курицу соусом терияки и закрыть крышку еще на 10 минут. Соус можно использовать готовый или приготовить самостоятельно: смешать 2 столовые ложки соевого соуса, 1 чайную ложку крахмала и 1 чайную ложку сахара, тщательно перемешать.

5. Холодец боярский
(приготовление на программе ХОЛОДЕЦ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиная ножка (примерно 300 г)
- Небольшой говяжий хвост
- Говяжья рулька (примерно 300-400 г)
- Говядина 350 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 2 шт.
- Корень петрушки 1шт.
- Лавровый лист
- Черный перец 5-6 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Хрен

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Мясо разрубить на несколько частей, тщательно вымыть. Положить в мультиварку, долить питьевой холодной воды до максимальной отметки, включить программу «Холодец» на 3 часа 30 минут. Во время приготовления периодически открывать крышку для снятия пены.
• По истечении примерно 2 часов 30 минут приготовления открыть крышку, добавить в мультиварку морковь, лук и корень петрушки, перец и лавровый лист. По окончании программы вынуть мясо и овощи, бульон процедить.
• Отделить мясо от костей и нарезать на небольшие кусочки. Добавить измельченный чеснок и разложить по лоткам. Влить бульон и охладить до комнатной температуры. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 4 – 6 часов. Перед подачей вынуть холодец на тарелку, нарезать на порционные куски. Отдельно подать хрен.

6. Пицца
(приготовление на программе ПИЦЦА)

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 3 ПИЦЦЫ):

Тесто для пиццы:

- Масло сливочное 200 г
- Сметана 200 г
- Мука 2 стакана

Начинка для пиццы:

- Сосиски/фарш/колбаса и т.п.
- Лук репчатый 1 шт.
- Помидор 1 шт.
- Сыр
- Кетчуп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Соединить сметану, муку и сливочное масло, перемешать до получения однородной массы. Получившееся тесто поставить холодильник на 1 час.
• Из части теста раскатать основу для пиццы.
• Уложить основу в мультиварку.
• Смазать кетчупом тесто, уложить все ингредиенты на основу, посыпать тертым сыром.
• Включить режим ПИЦЦА на 50 минут.

7. Жаркое из свинины с картошкой
(приготовление на программах ЖАРКА и ТОМЛЕНИЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 2 шт.
- Растительное масло 3 ст. л.
- Свинина (мякоть) 600 г
- Картофель 5-7 шт.
- Специи для мяса, соль - по вкусу
- Перец чесночный 1 ч. л.
- Паприка молотая 1 ч. л.
- Лавровый лист 1-2 шт.
- Паста томатная 1 ч. л.
- Вода (или бульон) 100 мл (при необходимости)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Морковь, картошку и лук очистить. Лук и морковь нарезать средними кубиками (или кусочками), выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло.
• Выставить программу ЖАРКА на 18 минут. Обжаривать овощи, помешивая, в течение 7 минут, после чего добавить мясо, нарезанное средними кусочками. Обжаривать далее, иногда перемешивая, до окончания программы.
• Затем добавить в чашу нарезанный довольно крупными кубиками (или кусочками) картофель, всыпать соль, специи, чесночный перец и паприку, добавить лавровый лист, перемешать.
• Выставить программу ТОМЛЕНИЕ на 1,5 часа, крышку мультиварки закрыть. Через 1 час добавить томатную пасту, перемешать и, при необходимости, влить немного воды (или бульона).

КАШИ

1. Пшенная каша
(приготовление на программе КРУПА)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшено 1 мерный стакан
- Вода 2 мерных стакана
- Масло (сливочное/оливковое/топленое) 1 ст. л.
- Соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Крупу промыть, обдать кипятком (чтобы ушла горечь), положить в кастрюлю мультиварки.
• Добавить масло.
• Залить водой, выбрать режим приготовления КРУПА, время приготовления 25 минут.

2. Тыквенная каша на молоке
(приготовление на программе МОЛОЧНАЯ КАША)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тыква свежая 300 г
- Молоко 1 литр
- Крупа пшенная 250 г
- Масло сливочное 1 ст. л.
- Соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Тыкву очистить, нарезать кубиками.
• Крупу промыть, обдать кипятком (чтобы ушла горечь).
• Пшено и тыкву положить в кастрюлю мультиварки, залить молоком, посолить, все перемешать.
• Выбрать программу приготовления МОЛОЧНАЯ КАША.
• По звуковому сигналу готовности добавить масло и перемешать.

ДЕСЕРТЫ

1. Кекс лимонный
(приготовление на программе ВЫПЕЧКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Маргарин размягченный 150 г
- Сахар 150 г
- Яйцо куриное 4 шт.
- Лимонный сок и цедра лимона
- Мука 210 г
- Разрыхлитель 5 г
- Изюм 100 г
- Масло сливочное 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Маргарин растереть с сахаром.
• Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок, взбить все миксером на средней скорости.
• Смешать муку с разрыхлителем, добавить яично-масляную смесь и изюм.
• Поместить получившуюся смесь в мультиварку, включить программу ВЫПЕЧКА на 50 минут.
• После приготовления кекса его необходимо оставить в мультиварке на 15 минут, после чего можно выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой (по желанию).

2. Йогурт
(приготовление на программе ЙОГУРТ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Йогурт без добавок 1 банка
- Молоко 1 литр
- Сахар 3 дес. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Смешать молоко с сахаром до растворения сахара, добавить банку йогурта.
• Разложить получившуюся смесь в емкости для йогурта.
• Выбрать программу ЙОГУРТ, закрыть крышку мультиварки, оставить на 8 часов.

3. Творожная запеканка
(приготовление на программе ВЫПЕЧКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог 1 кг
- Сахар 1 мерный стакан
- Яйцо куриное 2 шт.
- Мука 4 ст. л.
- Ванилин 1/2 ч. л.
- Масло сливочное 50 г
- Средние яблоки 2-3 шт.
- Миндальные пластинки 2 ст. л.
- Соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.
• Масло растопить. Отделить желтки от белков. Белки взбить.
• Творог растереть с сахаром, добавить желтки, соль, ванилин, масло. Вымесить, добавить муку. Аккуратно вмешать белки.
• Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее приготовленную смесь; сверху выложить яблоки, присыпать миндальными пластинками.
• Выставить программу ВЫПЕЧКА на 60 минут.

4. Варенье
(приготовление на программе ВАРЕНЬЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сладкие яблоки 1,2 кг
- Вода 150 мл
- Сахар 250 г
- Лимон 2 шт.
- Лавровый лист шт.
- Коньяк 3 ст. л.
- Грецкие орехи (очищенные) 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Яблоки вымыть, разрезать на 8 частей, удалив сердцевину. С лимона снять теркой цедру и выжать сок. В мультиварку влить кипящую воду, положить яблоки, сахар, цедру и сок лимона, лавровый лист. Тщательно перемешать, закрыть крышку и готовить в программе «Варенье» 1 час при 106 °С.
• Примерно за 10 минут до окончания программы открыть крышку, вынуть лавровый лист, добавить коньяк и грецкие орехи.
• Разложить по простерилизованным банкам, закрыть. Хранить в холодильнике.

НАПИТКИ

1. Топленое молоко
(приготовление на программах ВАРКА НА ПАРУ, ТУШЕНИЕ и ПОДОГРЕВ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Цельное молоко 2 литра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Молоко вылить в чашу мультиварки, выбрать программу ВАРКА НА ПАРУ.
• Довести молоко до кипения (10-15 минут), периодически открывая крышку и контролируя процесс. Время кипячения зависит от жирности молока.
• После закипания молока перевести мультиварку на программу ТУШЕНИЕ, установить время приготовления 6 часов.
• После окончания программы ТУШЕНИЕ переключить мультиварку на программу ПОДОГРЕВ на 2 часа.

2. Горячий шоколад с апельсиновой цедрой
(приготовление на программе МОЙ РЕЦЕПТ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 1 литр
- Темный шоколад (70 % какао) 240 г
- Какао порошок 4 ч. л.
- Растворимый кофе 1 ч. л.
- Сахар 100 г
- Мускатный орех на кончике ножа
- Цедра половины апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Шоколад поломать на небольшие кусочки. Влить в мультиварку 2 стакана молока, добавить шоколад, какао-порошок и сахар. Готовить по программе МОЙ РЕЦЕПТ при температуре 150°С 10 минут.
• Добавить оставшееся молоко, измельченную цедру апельсина, растворимый кофе и мускатный орех.
• Довести до кипения. Перед подачей взбить венчиком.

3. Лимонад
(приготовление на программе ТУШЕНИЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лимон 2 шт.
- Сахар 3-4 мерных стакана
- Вода 2 литра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

• Лимон помыть, нарезать дольками, выложить в чашу.
• Лимон засыпать сахаром и залить водой.
• Выставить программу ТУШЕНИЕ. Готовый лимонад охладить.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BMC052	
Максимальная мощность	940 Вт	
Параметры электропитания	220-240 В ~ 50/60 Гц	
Материал корпуса	Пластик/металл	
Покрытие чаши	Антипригарное	
Съемная чаша	Да	
Объем чаши	5 л	
Класс защиты от поражения электрическим током	I класс защиты	
Температурные требования*	Эксплуатация (°, C)	+5...+40
	Хранение и транспортировка (°, C)	-30...+40
Требования к влажности*	Эксплуатация (%)	15-75 (нет конденсата)
	Хранение и транспортировка (%)	
Размеры устройства (ШхВхГ)	285x265x387 мм	
Вес устройства	3,35 кг	

• Мы постоянно улучшаем качество нашей продукции, поэтому дизайн, функциональное оснащение, алгоритмы работы, комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Пожалуйста, проверьте возможные причины неисправности, прежде чем обращаться в сервис-центр.

Признак неисправности	Причина неисправности	Действия по устранению неисправности
Прибор не включается.	1. Отсутствует напряжение в сети электропитания. 2. Устройство не включено.	1. Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения. 2. Нажмите клавишу ⏻ для включения устройства.
Слишком большое время приготовления блюда.	1. Между дном чаши и нагревательным элементов попал посторонний предмет. 2. Чаша в устройство установлена неверно. 3. Загрязнен нагревательный диск.	1. Отключите устройство от электросети, дайте ему остыть. Извлеките посторонний предмет из-под дна чаши. 2. Установите чашу ровно. 3. Отключите устройство от электросети, дайте ему остыть. Произведите чистку нагревательного элемента (при этом запрещается опускать прибор в воду).
Продукты неравномерно обжариваются.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать во время приготовления.	Перемешивайте продукты согласно выбранному рецепту и программе приготовления.
Готовый продукт не получился хрустящим.	Выбранный тип продукта рассчитан на приготовление в обычном фритюре.	Используйте продукт для приготовления во фритюре или слегка смажьте ингредиенты маслом для получения хрустящей корочки.
Не устанавливается рабочая чаша в прибор/ не закрывается крышка.	В чашу помещено слишком много продуктов.	Количество продуктов не должно превышать отметки MAX.
Из устройства выходит белый дым.	Приготовляемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в чашу. Масло при горении выделяет белый дым. Не используйте прибор для приготовления слишком жирных продуктов или уберите в процессе приготовления лишний жир.

* Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 30°C.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

BBK выражает вам огромную признательность за ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам.
В случае если ваше изделие марки BBK будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных сервисных центров (далее – УСЦ). С полным списком УСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.bbk.ru, а также позвонив по номеру бесплатного телефона Единого информационного центра (номера телефонов соответствующих стран напечатаны на обложке инструкции).
В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией BBK, просим вас обращаться в письменном виде по адресу: Россия, 125315, г. Москва, а/я 33, либо по электронной почте service@smc.com.ru.

Условия гарантийных обязательств

1. Гарантийные обязательства, предоставляемые УСЦ, распространяются только на модели, предназначенные для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Изготовитель устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев	Гарантийный срок, месяцев
Мультиварка	36	12

3. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:
   - соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;
   - чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
   - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
   - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной ремонтной организации.
   - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов или нестандартных (нетиповых) форматов информации.
   - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного к применению с данным товаром. Производитель не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования BBK совместно с изделиями других производителей.
   - Если недостаток товара проявляется в случае неудовлетворительной работы сетей связи, теле- и радиовещания, вследствие недостаточной емкости или пропускной способности сети, мощности радиосигнала, эксплуатации товара в зоне со сложной помеховой ситуацией, на границе или вне зоны устойчивого приема радиосигнала сети связи, теле- или радиовещания, в том числе из-за особенностей ландшафта местности и ее застройки.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
   - Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства Уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
   - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка приводов для считывания информации с носителей различных типов, чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

8. Ни при каких обстоятельствах Изготовитель не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, утрату или невозможность использования информации или данных, расходы по восстановлению информации или данных, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия или информации, хранящейся в нем или на сменном носителе, используемом совместно с данным изделием.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный Изготовителем для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный Изготовителем.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделий и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. Изготовитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

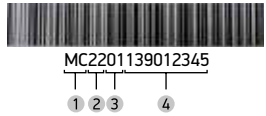


После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрихкодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

Дата производства располагается на упаковке и изделии.



1. Первые две буквы – соответствие товарной группе (Мультиварка – МС)
2. Первые две цифры – год производства
3. Вторые две цифры – месяц производства
4. Последние цифры – порядковый номер изделия

ВНИМАНИЕ! Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Единый информационный центр обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России и странах СНГ. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России и стран СНГ. Есть вопросы? Звоните - мы поможем!

Единый информационный центр (бесплатные звонки со стационарных телефонов):
Беларусь – 8 (820) 007-311-11
Казахстан – 8 (800) 080-45-67
Россия – 8 (800) 200-400-8 (бесплатные звонки со стационарных и мобильных телефонов)

Время работы Единого информационного центра:
Пн-пт с 9:00 до 20:00 (по московскому времени).
Сб, вс – выходные дни. В дни государственных праздников информационный центр не работает.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:
1. Изготовитель: BBK ELECTRONICS CORPORATION LIMITED, UNIT A2, 10/F TML TOWER, No.3 HOI SHING ROAD, TSUEN WAN, NEW TERRITORIES, HONG KONG.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А. service@smc.com.ru, 8(499) 550-50-82.
3. Импортер* – ООО «Торговый дом ББК», 125445, город Москва, Ленинградское ш., д. 65, стр. 3.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ и/или страны ЕТС. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

BBK ELECTRONICS CORPORATION LIMITED
СДЕЛАНО В КИТАЕ v2.0