

marta

MT-YM1856B

ЙОГУРТНИЦА
YOGURT MAKER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
USER MANUAL
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ
КІРАҰНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫ

RUS	Руководство по эксплуатации	2
GBR	User manual	7
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	11
BLR	Кірауіңіцтва па эксплуатациі	12



RUS Описание

1. Емкость для ферментации
2. Корпус прибора
3. Электронная панель управления
4. Основание прибора
5. Кабель питания
6. Стеклобаночки
7. Крышки баночек
8. Крышка прибора

GBR Description

1. Fermentation bowl
2. Housing
3. Control panel with LED display
4. Base
5. Power supply cord
6. Glass jars
7. Lids for jars
8. Removable cover



RUS Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

GBR Real set of the appliance could be different from listed in the User manual. Check once buy.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін. Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

BLR Фактычная камплектнасць дадзенага тавара можа адрознівацца ад заяўленай у дадзеным дапаможніку. Уважліва правярайце камплектнасць падчас выдачы тавара прадаўцом.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Назначение: йогуртница электрическая предназначена для приготовления йогурта, сметаны, ряженки в домашних условиях. Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями. При повреждении шнура питания, его замену, во избежание опасности, могут осуществлять только квалифицированные специалисты – сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не ставьте стаканы в йогуртницу, когда она включена в сеть.
- Выключайте прибор перед тем, как вынимаете стаканы с йогуртом.
- Не допускайте ударов и падений баночек, т. к. они изготовлены из стекла и могут получить повреждения. Не используйте баночки после падения, если имеются видимые повреждения
- Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- Не оставляйте продукты внутри прибора на время, превышающее цикл приготовления, т.к. они могут испортиться.
- Не подвергайте устройство резким перепадам температур, это может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работу.
- **ВНИМАНИЕ: при резком перепаде температур (например, внесение прибора с мороза в теплое помещение), устройство должно находиться в тепле не менее 1,5 часов до включения в сеть.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы и этикетки. Не погружайте корпус прибора в воду, протрите его чистой тканью.

Ополосните крышку, баночки для йогурта и крышки для баночек теплой водой с мягким моющим средством. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Изготовление смеси для йогурта

Вам понадобятся:

1. Цельное или обезжиренное молоко. Предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры УНТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.

ПРИМЕЧАНИЕ: йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и насыщенным вкусом. Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешать полученную смесь.

Молоко должно быть комнатной температуры. Не следует использовать молоко, только что извлеченное из холодильника.

2. Закваска для йогурта. В качестве закваски можно использовать:
 - Йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности, из расчета 3-5 столовых ложек йогурта на 1 литр молока.
 - Сухая лиофилизированная закваска (можно приобрести в аптеке, супермаркете, магазине диетического питания). В этом случае следуют выдерживать время активации, указанное в инструкции по эксплуатации.
 - Йогурт собственного приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления первой партии йогурта достаточно сохранить некоторое его количество для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску, так как с течением времени она может истощиться, что приводит к получению йогурта менее густой консистенции.

3. Добавки по вкусу

ПРИМЕЧАНИЕ: повышенная кислотность некоторых фруктов (апельсины, мандарины, грейпфруты, ананасы, гранаты, лимоны, клюква, алыча, киви, некоторые сорта яблок, груш, слив, абрикосов, винограда) уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае

рекомендуется регулировать кислотность количеством свежих фруктов. Например, если Вы используете кислое киви, положить небольшое количество или разбавить другими сладкими фруктами.


Рекомендуется класть добавки непосредственно перед началом приготовления. Также Вы можете добавлять фрукты, орехи, сухофрукты, цукаты и др. перед употреблением йогурта.

Использование йогуртницы

- Наполните баночки приготовленной смесью. Закройте баночки крышками.
- Поместите баночки в прибор. Закройте крышку прибора.
- Подключите устройство к сети, на дисплее на короткий промежуток времени отобразятся символы «88», затем они поменяются на «- -».

- Нажмите на кнопку  для включения прибора.

- Нажмите на кнопку  чтобы перейти к установке времени. С помощью кнопок «+», «-» установите необходимое время приготовления от 1 до 48 часов.

- Отрегулируйте температуру, повторно нажав кнопку  С помощью кнопок «+», «-» установите необходимую температуру от 20°C до 50°C градусов. Прибор начнет работу.

- Через установленное время звуковой сигнал сообщит о готовности продукта и автоматически остановит работу. Отключите прибор от электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуемое время приготовления от 8 до 10 часов в зависимости от желаемой консистенции конечного продукта, но не более 14 часов. При чрезмерном увеличении времени приготовления повышается кислотность продукта и увеличивается возможность превращения продукта в сыворотку.

ВНИМАНИЕ: Вынимать емкости из устройства можно только после отключения его от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ: Приготовленные йогурты хранить закрытыми в холодильнике в течение 8 дней. Однако, рекомендуется употребить йогурты в течение 2-3 дней после приготовления.

РЕЦЕПТЫ

Сладкий домашний йогурт

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	900
Сливки	мл	100
Сахарный песок	гр	125
Йогурт натуральный без добавок	мл	100

Домашний не сладкий йогурт для салатов и супов

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Сливки	мл	100
Йогурт натуральный без добавок	мл	100

Простокваша

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Простокваша натуральная без добавок	мл	100

Ряженка

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко топленое	мл	1000
Ряженка натуральная без добавок	мл	100

Кефир

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Кефир без добавок	мл	100

Способ приготовления:

В чистой емкости смешать все компоненты согласно рецептуре. Залить в баночки получившуюся молочную смесь. Закрывать баночки крышками. Закрывать крышку йогуртницы, включить в сеть, Установить температурный режим – 40 градусов на 8 - 12 часов в зависимости от желаемой густоты. По окончании процесса приготовления, готовый продукт поставить в холодильник на 3 часа. После приготовления баночки убрать в холодильник. Готовый продукт хранить в холодильнике не более 8 дней.

Кисломолочные продукты на закваске (йогурт, сметана, ряженка)

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Основной продукт (молоко, сливки, топленое молоко)	мл	1000
Закваска для Йогурта, Сметаны или Ряженки	1 пакетик	

Способ приготовления:

В чистой емкости смешать основной продукт с закваской в соотношении, указанном на упаковке с закваской. Готовую смесь разлить по баночкам и закрыть их крышками. Стаканчики с продуктом, установить на дно йогуртницы и накрыть основной крышкой. Включить прибор в сеть, Установить температурный режим – 40 градусов на 8 - 12 часов, в зависимости от рекомендаций производителя закваски. По окончании процесса приготовления, готовый продукт поставить в холодильник на 3 часа.

Комментарии к рецептам:

Жирность готового продукта обусловлена процентным содержанием жира в молоке и сливках.

Сливки можно исключить из рецепта увеличив количество молока.

Рецепт является "базовым" для приготовления йогурта в других вариантах (с добавлением фруктов, орехов, сухофруктов, цукатов, ванилина др).

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ Ингредиенты: Мука пшеничная 300 г Сахар 10 г Дрожжи сухие 7 г Соль 2 г Масло растительное 10 мл Вода 150 мл	Порядок приготовления В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры и растительное масло. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Основную емкость йогуртницы застелить пищевой пленкой, выложить в нее тесто. Закрывать крышкой и включить йогуртницу. Установить температурный режим – 40 градусов на 1 час, потом тесто обминается и процесс повторяется. Контроль за временем приготовления в данном случае осуществляется вручную.
---	---

<p>ЛОСОСЬ СУ-ВИД Лосось филе 400 г Лимонный сок 1 мл Сушеный базилик ¼ ч. л сушеный тимьян ¼ ч. л Смесь перцев по вкусу Соль по вкусу</p>	<p>Порядок приготовления Рыбу помыть, обсушить бумажным полотенцем. Сбрызнуть филе лосося лимонным соком, посыпать солью и специями. Упаковать рыбу в пакет для вакуумного хранения, пакет запечатать с помощью вакууматора. Поместить рыбу в основную емкость йогуртницы, залить водой, так что бы она покрывала пакет и закрыть крышку. Установить температурный режим – 50 градусов на 1 час. Контроль за временем приготовления в данном случае осуществляется вручную. По окончанию процесса приготовления, рыбу вынуть из пакета.</p>
--	---

ПОДОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Благодаря эффекту водяной бани можно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. Разместить в йогуртнице емкости с продуктом и залить водой, так что бы она доходила до горлышка емкости. Закрывать крышку. Установите температуру от 40 - 50°C. Примерное время подогрева от 30 минут до 1 часа. **Контроль за временем приготовления в данном случае осуществляется вручную.**

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причины	Способы устранения
Йогурт слишком жидкий	Использование частично или полностью обезжиренного молока без добавления сухого молока (смесь содержит слишком малое количество белка) В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации Закваска потеряла активность Йогуртницу открывали во время работы	Используйте цельное молоко или добавляйте сухое молоко из расчета 1 чайная ложка на 100 мл молока Не перемещайте устройство во время работы, Также не рекомендуется ставить работающий прибор на холодильник Использовать другую закваску (сменить марку готового йогурта или использовать новую закваску) Не открывайте устройство во время его работы, не перемещайте емкости с йогуртом до окончания цикла приготовления. Во время работы йогуртница должна находиться в помещении без сквозняков при комнатной температуре.
Йогурт кислый На поверхности йогурта образовалась сыворотка (вязкая жидкость)	Слишком длительное время приготовления (ферментации) Скорее всего было использовано молоко слишком высокой температуры	При последующем использовании уменьшите длительность приготовления При последующем использовании убедитесь, что все используемые ингредиенты смеси комнатной температуры

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Выньте баночки. Вымойте емкости и крышки в воде с моющим средством.
- Не используйте для чистки прибора химические и абразивные чистящие средства.
- Не погружайте прибор в воду и другие жидкости. Избегайте попадания влаги и грязи на внутрь устройства.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА И УХОД.
- Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80%. Срок хранения – не ограничен.
- При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Осуществляется согласно общим правилам реализации товаров и оказания услуг и Законом «О защите прав потребителей».

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание
230 В ~ 50 Гц

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (СТЕКЛЯННЫЕ БАНОЧКИ, КРЫШКИ СТЕКЛЯННЫХ БАНОЧЕК, ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок.

Актуальная информация о сервисных центрах размещена на сайте <http://multimarta.com/>

Изготовитель:

Cosmos Far View International Limited
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China
Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед
Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

Импортер / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Инновация", 188670, Россия, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58, помещение № 322Б, тел/факс: 8(812)325-23-48

Поставщик-дистрибьютор:

ООО «Валерия», РФ, 188670, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58А, помещение 419А, тел/факс 8(812) 325-23-34



GBR USER MANUAL

CAUTION

- Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.
- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the item.

- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not put the glasses into the yogurt maker when it is on the network.
- Turn off the yogurt maker before removing cups with yogurt.
- Do not expose the device to extreme temperatures, it can cause condensation inside the device and affect its function.
- **WARNING:** Keep device in the warm for at least 1.5 hours before use.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance and remove all packaging materials and labels. Wash all containers and lids surfaces with detergent.

USING THE DEVICE

Making yogurt mixture

You will need

1. Whole or skim milk. Preferable to use a whole or partially skimmed milk, which requires no prior boiling (or UHT milk). Raw (fresh) or pasteurized milk boil then let it cool, then strain to skim.

NOTE: yogurt prepared using whole milk would have more dense texture and saturated taste. To prepare denser yogurt add 2-3 tablespoons of powdered milk to 1 liter of whole milk. Stir thoroughly. The milk should be warm, you should not use cold milk just taken from refrigerator.

2. Leaven for yogurt. As leaven can be used:

- Yogurt of industrial manufacturing (whole milk) with the maximum possible margin of time before the expiration date, based on 3-5 tablespoons of yogurt to 1 liter of milk.
- The dry lyophilized leaven (can be purchased at a pharmacy, supermarket, shop dietary). In this case, follow withstand activation time specified in the instruction manual.
- Yogurt cooked by yourself.

NOTE: After cooking the first batch of yogurt save some of it for future cooking. After cooking 5 parties should use the new leaven, as over time it can become depleted, resulting in a less dense consistency of yogurt.

3. Supplements to your taste


NOTE: hyperacidity of some fruits (oranges, tangerines, grapefruits, pineapples, pomegranates, lemons, cranberries, plums, kiwi, some varieties of apples, pears, plums, apricots, grapes) destroys ferments and does not allow to cook high quality yogurt. In this case it is recommended to regulate the acidity of fresh fruit. For example, if you use sour kiwi, put a small amount of other sweet fruit.

We recommend placing supplements just before cooking. You can also add fruit, nuts, dried fruits, candied fruit and yogurt, etc. before serving yogurt.

Using yogurt maker:

- Fill cups with blend. Close cups lids. Close yogurt maker lid
- Put cups into the device.
- Connect the device to the network. The number "88" will appear on display for a short time, then the symbols «- -» will appear.

- Press  button to turn the device on.

- Press  button to choose time, press «+», «-» button to adjust the working time from 1 to 48 hours.



- Then press button again after to choose the temperature. Press” «+», «-» button, to adjust temperature from 20°C to 50°C. The device will start working.
- After preset time beep alarm informs you of the end of fermentation process and turn device off.

NOTE: Recommended time if 8-10 hours, but not more than 14 hours. Longer fermentation time makes yogurt denser.

RECIPES

Sweet homemade yogurt

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	900
Cream	ml	100
Sugar	g	125
Natural yogurt	ml	100

Homemade natural yogurt for salad and soup

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Cream	ml	100
Natural yogurt	ml	100

Clabber

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Clabber	ml	100

Ryazhanka

Product	Unit	Quantity
Baked milk	ml	1000
Natural ryazhanka	ml	100

Kefir

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Natural kefir	ml	100

Cooking:

In a clean container mix all the ingredients according to the recipe. Fill the cups and close with lids. Close the yogurt maker lid. Set temperature 40 degrees and time from 8 to 12 hours depending on preference. After cooking put cups with yogurt out of the device and put into the refrigerator. Ready yogurt can be stored in the refrigerator for 8 days.

Comments:

The fat content of the finished product due to the percentage of fat in milk and cream.
Cream can be excluded from the recipe by adding more milk.

Recipe is a "base" for making yogurt in other versions (with fruits, nuts, dried fruits, candied fruits, vanilla, etc.)

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Suggested solution
Yogurt is too liquid	Using partially or completely skimmed milk, without adding milk powder (a mixture contains too small an amount of protein)	Use whole milk or add skimmed milk, 1 teaspoon per 100 ml of milk
	In the process of fermentation yogurt maker underwent movement or vibration	Do not move yogurt maker during fermentation process. It is also recommended not to place device on refrigerator during fermentation process
	The leaven is exhausted	Use different leaven (change natural yogurt or leaven producer), use fresher homemade leaven
	Yogurt maker was opened	Do not open yogurt maker lid during fermentation process, do not move cups with yogurt until the fermentation process is over. During cooking process yogurt maker must be placed in the draft-free room in the warmth.
Yogurt is sour	Too long fermentation time	Reduce cooking time
On the surface of yogurt was formed whey (viscous liquid)	Temperature of milk was too high	Make sure all ingredients are not too high or low temperature

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, always unplug the appliance.
- Remove and containers.
- Wash all cups, containers and lids in water with detergent.
- Do not use chemical and abrasive cleaners.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the device from moisture and dirt.

SPECIFICATION

Power supply	Producer: Cosmos Far View International Limited Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street , Ningbo, China	Made in China
230V ~ 50 Hz		

WARRANTY DOES NOT COVER SUPPLIES (glass cups, cup lids, filters, ceramic and non-stick coating, rubber seals, etc.) Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production. Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

КАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сипаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбауыңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспапты су толған ванна, раковина немесе басқа ыдыстардың қасында пайдаланбаңыз.

- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушының қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Аспапты орамынан шығарып, барлық жапсырманы алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастары барын және зақым жоқтығын тексеріңіз.
- Барлық құрамдасты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.
- Барлық бөлшекті құрғатып сүртіңіз және аспап жұмысқа дайын болатындай орнатыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Тазалау алдында аспапты міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.
- Аспапты толық суытыңыз.
- Бұйымды су немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз.
- Аспапты ыдыс жуу мәшинесінде жууға болмайды.
- Тазалау үшін абразивті құралдар, органикалық еріткіштер немесе агрессивті сұйықтықтар қолданбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену

230 В ~ 50 Гц

Өндіруші зауыт:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Қытайда жасалған

КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (ҚАҚПАҒЫ БАР ШЫНЫ ЫДЫСТАР, СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

BLR КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваеце яе для інфармацыі ў далейшым.

- Перад першачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя на маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай лакальнай сетцы.
- Выкарыстоўвайце толькі ў побытавых мэтах. Прыбор не прызначаны для прамысловага ўжывання.
- Не выкарыстоўвайце па-за памяшканнямі.
- Не пакідайце працуючы прыбор без нагляду.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не кранаўся вострых кантаў ці гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі перад чысткай, а таксама калі Вы ім не карыстаецеся.

УВАГА: Не выкарыстоўвайце прыбор паблізу ваннаў, ракавін ці іншых ёмістасцяў, запоўненых вадой.

- Дзеля пазбягання паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і звернецеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія не маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстальнік павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, якія адказваюць за яго бяспеку.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Распакуйце прыбор і выдаліце ўсе этикеткі.
- Праверце наяўнасць усіх кампанентаў прыбора і адсутнасць пашкоджанняў.
- Ачысціце ўсе кампаненты паводле часткі “Чыстка і догляд”. Пратрыце насуха ўсе дэталі і ўсталюйце іх так, каб прыбор быў гатовы да працы.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць. Ніколі не апускайце выраб у ваду ці іншую вадкасць.
- Прыбор нельга мыць у посудамыйнай машыне. Не выкарыстоўвайце для чысткі абразіўныя сродкі, арганічныя растваральнікі і агрэсіўныя вадкасці.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне	Вытворца: Cosmos Far View International Limited Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China	Зроблена ў Кітаі
230 В ~ 50 Гц		

ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ШКЛЯНЫЯ ЁМІСТАСЦІ З ВЕЧКАМ, ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора. Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі. Правярайце ў момант атрымання тавара.