



# МУЛЬТИВАРКА

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: MPC-6032



Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В разделе "Устранение неисправностей" содержатся разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса. Рисунки приведены только для справки, приобретенная Вами модель может отличаться.

# Содержание

Меры предосторожности.....	3
Устройство прибора .....	6
Подготовка к применению .....	8
Порядок работы .....	8
Уход и обслуживание .....	14
Устранение неисправностей .....	16
Технические характеристики .....	17

Мультиварка предназначена для приготовления различных блюд.

При покупке мультиварки проверьте ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца). Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора.

**Примечание:**

- *Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно, это опасно и может привести к повреждению прибора.*
- *Изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.*

# Меры предосторожности

Мультиварка - это прибор, требующий очень внимательного и аккуратного обращения. Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения ожога при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с мультиваркой, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

1. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед использованием мультиварки.
2. Не размещайте мультиварку на неустойчивой поверхности. Запрещается устанавливать мультиварку на газетах, пене или других объектах, которые могут заблокировать вентиляционное отверстие на днище.
3. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
4. Не используйте мультиварку вблизи воды или огня. Не подвергайте мультиварку воздействию прямых солнечных лучей и не располагайте в местах, в которых на нее может попасть масло. Храните мультиварку в недоступном для детей месте.
5. Не размещайте прибор или шнур питания в воде или другой жидкости.
6. В случае повреждения шнура питания или вилки или неисправности прибора, немедленно прекратите использование и обратитесь в сервисный центр для анализа и ремонта. Не ремонтируйте мультиварку самостоятельно.
7. Не осуществляйте самостоятельную замену каких-либо деталей внутри мультиварки, так как это может привести к поражению электрическим током, возгоранию или травмам.
8. Перед каждым использованием протрите чашу и нагревательный элемент для очистки от посторонних предметов.
9. Во время использования не размещайте кабель питания в местах, в которых об него можно запнуться.
10. Обратите внимание, что определенные продукты питания, такие как яблочное пюре, клюква, перловая, овсяная и прочие крупы, колотый горох, лапша, макароны, ревень или спагетти, могут вспениться, образовать накипь и брызги и заблокировать отверстия для выхода пара. Такие продукты нужно готовить в мультиварке с большой осторожностью, при этом внутренняя чаша никогда не должна быть заполнена более, чем наполовину.
11. При приготовлении сухих продуктов предварительно вымочите их в воде.
12. Максимальный объем продуктов для приготовления не должен превышать уровня MAX, обозначенного на внутренней стороне чаши.
13. Не перемещайте мультиварку и не открывайте ее во время приготовления.

14. Во избежание ожогов не касайтесь руками крышки во время приготовления.
15. Во избежание ожогов не касайтесь чаши или внутренней стороны крышки после завершения приготовления.
16. Отключите мультиварку от электросети перед очисткой, обслуживанием или перемещением.
17. Запрещается использовать мультиварку для других целей, кроме указанных в настоящем руководстве.
18. Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
19. Храните мультиварку в недоступном для детей месте. Не давайте детям использовать прибор без контроля взрослых.
20. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей), имеющими ограниченные физические, сенсорные или умственные способности либо не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они прошли инструктаж по применению прибора или находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не использовали изделие в качестве объекта для игр.
21. Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, включая:
  - приготовление пищи для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - приготовление пищи в фермерских хозяйствах;
  - использование постояльцами отелей, moteлей и т. п.;
  - использование постояльцами мини-гостиниц.
22. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром во избежание поломки оборудования.
23. Данный прибор предназначен для использования только в бытовых условиях. Не используйте прибор на открытом воздухе.
24. В режимах жарки или фритюра с использованием масла не закрывайте крышку мультиварки, это может привести к пожару или поломке прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Не допускайте попадания жидкостей на контакты.

**ВНИМАНИЕ!** Ненадлежащее использование может стать причиной травмы.

**ВНИМАНИЕ!** Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.

Управление прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.

### Правила пользования чашей

- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания и контейнера для хранения продуктов.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов из чаши металлические кухонные принадлежности, они могут повредить покрытие. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Чашу и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы чаша не повредилась о составные части машины. Руководствуйтесь инструкцией к посудомоечной машине и описанием применяемых моющих средств во избежание повреждения чаши, изготовленной из алюминия с покрытием.
- При приготовлении крупы соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, не нагревайте ее на плите и других источниках тепла.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши, не оттирайте ее силой и не используйте для чистки мультиварки абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

### Комплектность

Мультиварка – 1 шт.	Мерный стакан – 1 шт.
Внутренняя чаша – 1 шт.	Контейнер-пароварка – 1 шт.
Лопатка для риса – 1 шт.	Руководство по эксплуатации – 1 шт.
Ложка для супа – 1 шт.	Гарантийный талон – 1 шт.
	Индивидуальная тара – 1 компл.

# Устройство прибора

## Описание прибора



### Принадлежности

Лопатка для риса



Ложка для супа



Мерный стакан

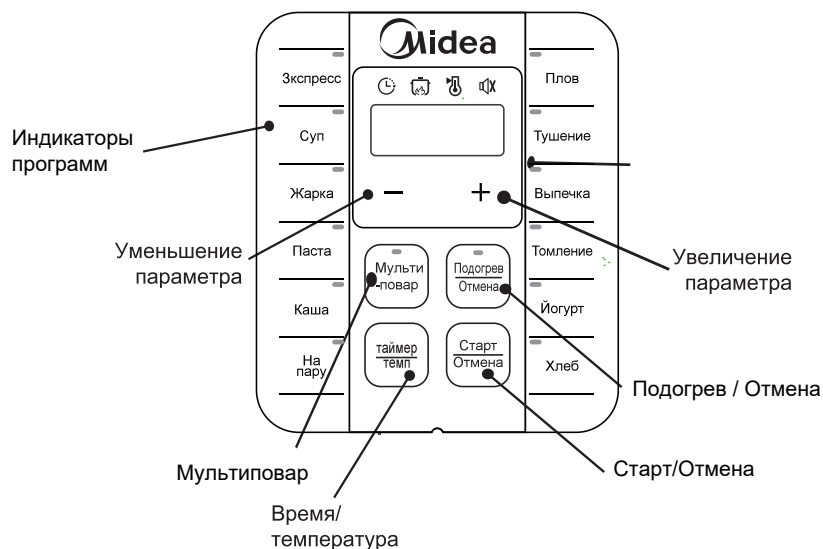


Контейнер-пароварка



## Панель управления

Панель управления мультиварки состоит из светодиодного цифрового дисплея, 6 кнопок управления и 12 кнопок выбора программы. Каждая кнопка обладает собственным индикатором.



## Режимы мультиварки

Ваша электрическая мультиварка имеет 3 режима, которые отображаются с помощью цифрового дисплея и индикаторов функций.

- **Режим ожидания:** на дисплее загорается «-- --».
- **Таймер:** на дисплее загорается заданное время и начинается обратный отсчет, загорается индикатор выбранной программы.
- **Выполнение программы:** на дисплее появляется "L \_ \_ ]" на время набора температуры до рабочей, затем отображается обратный отчет до окончания программы, а также горит индикатор выбранной программы.
- **Режим подогрева** на дисплее появляется «00:00» и начинается отсчет времени, загорается индикатор программы «Подогрев/Отмена».

# Подготовка к применению

Перед началом использования достаньте все компоненты из упаковки и внимательно прочтите данное руководство. Во избежание травм или причинения вреда имуществу уделите особое внимание инструкциям по эксплуатации и безопасности. Вымойте внутреннюю часть крышки и чашу теплой водой с моющим средством, тщательно ополосните и просушите. Протрите внешнюю часть корпуса с помощью чистой влажной ткани. Не погружайте корпус мультиварки в воду или другую жидкость. Чашу, уплотнительное кольцо, регулятор давления и все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. Крышка и корпус не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Установите мультиварку на твердую, ровную и устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар, выходящий во время работы из клапана на крышке, не попадал на мебель или другие электроприборы.

В начале использования может чувствоваться специфический запах, оставшийся с изготовления прибора. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления хорошо промыть прибор с моющим средством или прокипятить в нем воду.

## Порядок работы

FÈ Подключите прибор к сети, раздастся звуковой сигнал, означающий подключение к сети.

GE Нажмите кнопку # . Раздастся звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор «--.--», индикатор кнопки # начнет мигать. Прибор перейдет в режим ожидания. Для выключения прибора снова нажмите кнопку # .

### Примечание:

Если в режиме ожидания в течение 2 мин не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова переходит в спящий режим и индикаторы гаснут, а установки сбрасываются. Чтобы вернуться в режим ожидания, снова нажмите кнопку

Д .

3. Извлеките чашу из мультиварки, положите в нее продукты согласно рецепту, затем вставьте ее обратно. Закройте крышку.
4. Выберите программу, нажав соответствующую кнопку, либо кнопку **Мультиповар** для самостоятельной установки температуры.



5. При помощи кнопок «+» и «-» установите время приготовления, если оно отличается от предустановленного.
6. Для установки отложенного старта нажмите кнопку **Время/Температура** и при помощи кнопок + и – установите время отложенного старта. Максимальное значение таймера – 24 часа.

#### Примечание:

При установке отложенного старта всегда учитывайте вид используемых продуктов и температурные условия. Не рекомендуется использовать большое время отсрочки для скоропортящихся продуктов, таких, как сырое мясо, натуральное молоко и пр.

Для программ установка отложенного старта недоступна.

7. Нажмите кнопку **Старт/Отмена**, процесс приготовления начнется. Во время фазы нагрева до рабочей температуры на дисплее отобразится индикатор , затем, когда рабочая температура будет достигнута, пойдет обратный отсчет времени до конца приготовления. Если был установлен таймер отложенного старта, то загорится индикатор таймера, на дисплее пойдет отсчет времени до старта, индикатор выбранной программы будет гореть. Через запрограммированный срок мультитварка включится и начнет работу.
8. В процессе работы нажмите и удерживайте в течение 2 сек кнопку **Подогрев/Отмена** для включения / выключения автоматического поддержания температуры после окончания работы программы. Если подогрев готового блюда активирован, загорается индикатор кнопки **Подогрев/Отмена**, в противном случае подогрев не начнется. Некоторые программы и температурные режимы не поддерживают установку автоподогрева (см. ниже).
9. После окончания работы прозвучат несколько звуковых сигналов и все индикаторы погаснут, затем мультитварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Загорится индикатор «Подогрев/Отмена», на дисплее появится время, прошедшее с начала работы автоподогрева. Максимальное время поддержания температуры составляет 12 часов.

#### Примечание:

Для программ "Жарка", "Паста", "Йогурт" переход в режим автоподогрева не предусмотрен. Вместо индикатора подогрева на дисплее загорится "-.-" и прибор перейдет в режим ожидания. Если в течение 2 минут не будет нажато ни одной кнопки, прибор перейдет в спящий режим.

10. Во время работы, нажатие кнопки **Подогрев/Отмена** отменяет процесс приготовления и возвращает прибор в режим ожидания. В процессе подогрева нажатие этой кнопки отменяет его и возвращает в режим ожидания. Нажатие во время режима ожидания запускает процесс подогрева без приготовления.

#### Советы:

Во время работы мультитварка может издавать щелчки. Не волнуйтесь, это является нормальной работой прибора.

Во время приготовления небольшого количества еды чаша может немного приподниматься при открытии крышки. Потрясите крышку, чтобы чаша опустилась в корпус скороварки, а затем откройте крышку.

### Авто-разогрев

Нажмите кнопку **Подогрев/Отмена** в режиме ожидания — загорится индикатор кнопки, начнется процесс подогрева, на цифровом дисплее отобразится время, прошедшее с начала действия функции поддержания тепла.

#### Примечание:

Рекомендуется устанавливать минимальное время автоподогрева (не более 5 часов) для сохранения вкусовых качеств готового блюда.

### Мультиповар

Программа «Мультиповар» предназначена для ручной установки температуры и времени приготовления любых блюд. Диапазон температуры – от 30 до 150°C, диапазон времени – от 1 мин до 12 ч.

1. Нажмите кнопку **Мультиповар**.
2. Установите время приготовления при помощи кнопок «+» и «-».
3. Установите температуру приготовления, для этого нажмите кнопку **Время/Температура**, на дисплее загорится индикатор «°C». При помощи кнопок "+" и "-" установите нужную температуру в пределах от 30 до 150°C.
4. При необходимости установите время отложенного старта, для этого снова нажмите кнопку **Время/Температура** и при помощи кнопок "+" и "-" установите время отложенного старта. Максимальное значение таймера – 24 часа.
5. Нажмите кнопку **Старт/Отмена**, процесс приготовления начнется.
6. Во время работы программы «Мультиповар» можно изменить время и температуру работы. Для этого нажмите кнопку **Время/Температура**, на дисплее отобразится установленное время приготовления. Измените время приготовления при помощи кнопок "+" и "-". Затем измените температуру приготовления, для этого еще раз нажмите кнопку **Время/Температура**, на дисплее отобразится температура. Измените ее при помощи кнопок "+" и "-". Для подтверждения параметров и продолжения работы нажмите кнопку **Старт/Отмена**, мультиварка продолжит работу с измененными параметрами. В противном случае, мультиварка вернется к предыдущим значениям через 15 сек.
7. Если установленная температура выше 70°C, после окончания программы прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры, если ниже, то автоподогрев не включается.

## Описание программ

**Суп** – рекомендуется для приготовления первых блюд и бульонов (борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т.п.), а также напитков (компот, морс и пр.)

**На пару** – для приготовления продуктов на пару: детские и диетические блюда, овощи, мясо, рыба, пельмени, манты и пр.

**Паста** – рекомендуется для приготовления макаронных изделий. После включения программы на дисплее отображается бегущий индикатор, пока мультиварка не выйдет на необходимый температурный режим. После того, как вода закипит, прозвучит звуковой сигнал и начнется обратный отсчет предустановленного времени. Опустите макароны в кипящую подсоленную воду и варите до готовности, при этом крышку держите закрытой. Не наливайте воды больше, чем на половину объема чаши.

Примерное соотношение воды и макарон составляет 2 чаши воды на 100 г пасты.

**Каша** – рекомендуется для варки риса и рассыпчатых каш из различных круп (гречневая, перловая и пр.) примерное соотношение крупы и воды 1:2. Также на этом режиме можно варить любые молочные каши: рисовые, овсяные и пр.

Примерное соотношение крупы и молока составляет: овсяные хлопья – 1:3, рис – 1:4, пшено – 1:5, при этом рекомендуется 1 стакан молока заменить 1 стаканом воды.

**Жарка** – рекомендуется для жарки мяса, котлет, рыбы, овощей и др. Допускается жарка только с открытой крышкой, при этом необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы избежать их подгорания. Не наливайте масла больше, чем на 10 мм от дна чаши.

### Внимание!

Перед началом работы рекомендуется смазать дно чаши маслом и посыпать панировочными сухарями, также можно покрыть его бумагой для запекания, чтобы выпечка не подгорела и легко извлекалась из формы.

**Тушение** – рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, а также для приготовления жаркого, рагу, гуляша и др.

**Томление** – рекомендуется для блюд, требующих длительной термической обработки: жесткого мяса, дичи, лопатки, а также овощей с жёсткими волокнами (репа, капуста, бобовые и пр.). кроме того, можно готовить рассыпчатые каши, холодец, тушенку и т.д. Приготовление блюда идет как в русской печи, в процессе долгого тушения при медленно снижающейся температуре: первые 2 часа температура поддерживается на уровне 95-90°C, затем постепенно снижается до 60°C. Такой режим сохраняет все витамины и питательные вещества в продуктах и придает блюду неповторимый вкус и нежную консистенцию.

**Йогурт** – для приготовления йогурта. Чтобы приготовить йогурт, возьмите 1 л свежего кипяченного и охлажденного до комнатной температуры молока, 1 баночку био-йогурта без добавок. Добавьте в чашу ингредиенты, перемешайте их и готовьте на данной программе. Можно также использовать специальные бактериальные закваски, которые продаются в аптеках или магазинах. При их применении следуйте инструкциям производителя. Готовый йогурт храните в холодильнике. По желанию в него можно добавить фрукты, ягоды, варенье или джем.

**Плов** – рекомендуется для приготовления плова. Обжарьте на программе «Жарка» лук, морковь и мясо в течение 15 минут, затем добавьте рис, воду (1:2), соль, специи по вкусу и включите данную программу.

**Выпечка** – рекомендуется для выпекания бисквитов, кексов, пирогов, запеканок и т.д.

**Экспресс** - программа для интенсивной тепловой обработки блюда с фиксированным временем работы.

**Хлеб** - для приготовления хлеба из готовой основы, процесс приготовления идет аналогично хлебопечке.

## Таблица программ

Программа	Время приготовления				Отложенный старт	Температура				Поддержание температуры
	По умолчанию	Мин	Макс	Интервал изменения		Регулировка температуры	Температура по умолчанию	макс	мин	
Паста	8 мин	5 мин	35 мин	1 мин	-	-	100°C	-	-	-
Каша	40 мин	5 мин	2 ч	5 мин	Да	-	100°C	-	-	Да
Мультиповар	30 мин	1 мин	12 ч	5 мин	Да	Да	100°C	-	-	Да
Суп	1 ч	5 мин	4 ч	5 мин	Да	-	100°C	-	-	Да
Жарка	15 мин	5 мин	1 ч	5 мин	-	-	150°C	-	-	-
На пару	35 мин	5 мин	2 ч	5 мин	Да	-	100°C	-	-	Да
Плов	1 ч	10 мин	2 ч	5 мин	-	-	107°C	150°C	30°C	10°C
Экспресс	160 мин	-	-	-	-	-	125°C	-	-	Да
Тушение	1 ч	10 мин	12 ч	5 мин	Да	-	99°C	-	-	Да
Выпечка	50 мин	10 мин	4 ч	5 мин	-	-	125°C	-	-	Да
Томление	3 ч	10 мин	12 ч	10 мин	Да	-	95°C	-	-	Да
Йогурт	8 ч	1 ч	12 ч	1 ч	-	-	42°C	-	-	-
Хлеб	3 ч	10 мин	4 ч	5 мин	-	-	130°C	-	-	Да

\* Температура с 130°C по 150°C предназначена для жарки. Не закрывайте крышку, следите, чтобы уровень масла в чаше не превышал 10 мм.

\*\* Автоподогрев включается, если рабочая температура была не меньше 70°C.

# Уход и обслуживание

Для безопасного использования прибора необходимо регулярно его чистить и обслуживать. В случае возникновения одного из следующих дефектов необходимо немедленно прекратить использование прибора и обратиться в службу поддержки.

- Шнур питания и вилка расширены, деформированы, обесцвечены, повреждены и т. д.
- Часть шнура питания или вилки нагреваются сильнее обычного.
- Мультиварка сильно нагревается и появляется запах гари.
- При включении наблюдаются необычные звуки или вибрация.

При появлении пыли или грязи на вилке или розетке удалите их с помощью сухой щетки.

## Очистка

**Осторожно!** Перед очисткой убедитесь, что прибор остыл и отключен от питания.

1. Очищайте прибор после каждого использования. Протирайте черную окантовку и прорезь внутри корпуса с помощью салфетки, чтобы предотвратить появление ржавчины на внешнем крае чаши.
2. Откройте крышку и выньте чашу, вымойте ее моющим средством, промойте в чистой воде и вытрите насухо мягкой тканью.
3. Вымойте крышку, включая уплотнительное кольцо и клапан давления чистой водой, а затем вытрите их сухой мягкой тканью.
4. Протирайте корпус мультиварки чистой влажной тканью. Не погружайте мультиварку в воду. Не протирайте чашу влажной тканью при подключенном питании.

Рис.1

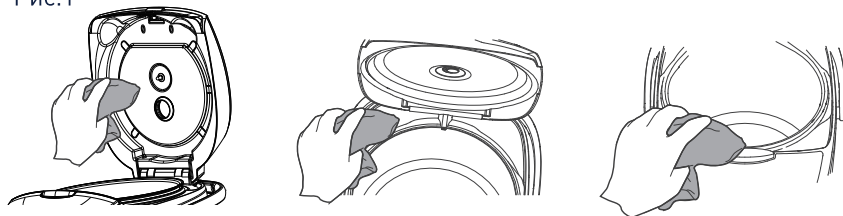


Рис.2



Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под струей воды.

При сильных загрязнениях чаши налейте в нее воды, добавьте каплю мягкого моющего средства для мытья посуды и включите программу "Подогрев". Через 30-60 мин выключите мультиварку, слейте воду, затем мягкой губкой бережно протрите внутреннюю поверхность чаши, удалите все загрязнения, промойте чашу чистой водой и просушите.

Съемные чашу, крышку, паровой клапан и контейнер-пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

Все части прибора хорошо просушите, соберите его и уберите на хранение. Храните мультиварку в сухом, прохладном и вентилируемом месте.

# Устранение неисправностей

Случаи в следующих таблицах не всегда указывают на неисправную мультиварку. Внимательно осмотрите мультиварку, прежде чем обратиться в службу поддержки для ремонта.

Проблема	Причина	Способ устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	Проблема с электропитанием	Проверьте, включен ли прибор в сеть
	Электрическая плата или контакты повреждены	Обратитесь за помощью в сервисную службу
Блюдо слишком долго готовится	Питание от сети отсутствует	Проверьте, включен ли прибор в сеть
	Нагревательный элемент неисправен	Обратитесь за помощью в сервисную службу
	Внутренняя чаша мультиварки установлена с перекосом	Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно
	Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно	Удалите посторонний предмет
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент сухой жесткой губкой, затем протрите влажной салфеткой. Не допускается замачивание.
Перелив	Не соблюдены рекомендации по максимально допустимому объему чаши.	Сократите объем используемых ингредиентов
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Электрическая плата или контакты повреждены.	Обратитесь за помощью в сервисную службу
На дисплее отображаются коды ошибок E1, E2, E3, E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотнo закройте крышку, если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь за помощью в сервисную службу



# Технические характеристики

Напряжение/частота	220 В~50 Гц	Мощность	860 Вт
Толщина чаши	1,7 мм	Объем чаши	5,0 л
Длина шнура питания:	120 см	Температура нагрева	30°C~150°C
Габариты, мм	365*272*243	Вес нетто, кг	3,7
Аксессуары	Лопатка для риса, ложка для супа, мерный стакан, контейнер-пароварка, руководство пользователя.		

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте [ru.midea.com](http://ru.midea.com). Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

## Правильная утилизация:



Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в муниципалитете, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Срок службы прибора составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.

Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150. Прибор должен храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % при 25 °С.

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Информация о сертификации:	Сертификат соответствия № ТС RU С-CN.ЛД04.В.02101 Орган по сертификации: ООО «ТЕХНОПРОМ» 117420, г. Москва, ул.Профсоюзная, д.57, эт.6, пом.1 Срок действия: по 26.09.2023 г.
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнуфекчуринг Ко., Лтд. Адрес: №19, Саньле Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес» 127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88 <b>ru.midea.com</b>

Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на приборе и в гарантийном талоне (xxxxxxx ГГ М ДД хххх), где ГГ- год, М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - число, ХХХХХ - другие символы номера. Пример: 03517301 16408 00007 - дата производства 08 апреля 2016 г.



