

Blackton

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ГАРАНТИЙНЫЙ
ТАЛОН**

**МУЛЬТИВАРКА
Bt MC500**



Содержание

Условия транспортировки и хранения	2
Технические характеристики	2
Комплектация	2
Меры безопасности и рекомендации по использованию	3
Внешний вид и устройство мультиварки	5
Панель управления	6
Подготовка к эксплуатации	7
Использование мультиварки	7
Использование автоматических программ	7
Программа «Мультиповар»	8
Регулировка температуры	8
Регулировка времени приготовления	8
Отложенный старт	8
Таблица программ приготовления	9
Функция поддержания температуры	10
Разогрев готовых блюд	10
Советы по приготовлению	10
Рекомендации по режимам	11
Уход и очистка	12
Устранение неполадок	13
Хранение устройства	17
Возможные неполадки	17
Техническое обслуживание	17
Безопасная утилизация	17
Правовая информация	18
Информация о сертификации	18
Гарантийный талон	19

Условия транспортировки и хранения

Устройство в упакованном виде может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида при температуре от -25°C до $+40^{\circ}\text{C}$, с защитой его от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений. Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию

погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Устройство сохраняет работоспособность при температуре воздуха от $+10$ до $+35^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха от 35 до 80 %. Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

Технические характеристики

Модель	Bt MC500
Параметры электропитания	220-240 В, 50-60 Гц
Потребляемая мощность	900 Вт
Общий объем чаши	5 л
Полезный объем чаши	4 л
Длина шнура	1 м
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс I

Комплектация

Мультиварка – 1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием – 1 шт.
Контейнер-пароварка – 1 шт.
Мерная емкость – 1 шт.
Ложка – 1 шт.
Черпак – 1 шт.
Шнур электропитания – 1 шт.
Руководство по эксплуатации – 1 шт.
Гарантийный талон – 1 шт.

Комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Меры безопасности и рекомендации по использованию

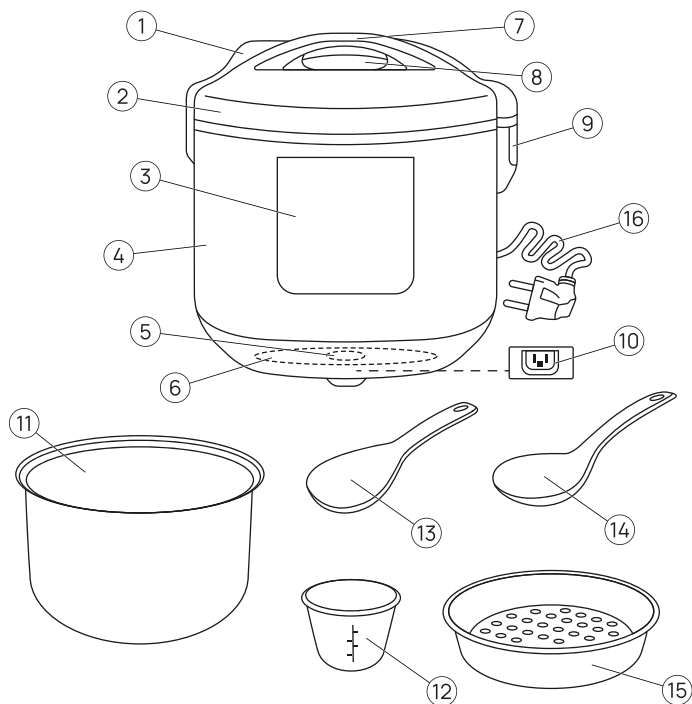
- Внимательно прочтите инструкцию перед использованием прибора.
- Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, в сервисном центре или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Отключайте прибор от сети перед чисткой или когда вы им не пользуетесь.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. В случае повреждения сетевого шнура или для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте чашу мультиварки для разогрева продуктов на газовой плите или с помощью иных нагревательных приборов.
- Не доставайте чашу мультиварки во время приготовления блюд.
- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, воды, влаги, острых кромок и т.п. Ни при каких обстоятельствах прибор нельзя ставить в воду или погружать в какую-либо жидкость. Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками. В случае намокания прибора, немедленно выньте вилку из розетки.
- Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
- Использование деталей и аксессуаров, не рекомендованных производителем, ведет к аннулированию гарантии на прибор.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление.

- Не устанавливайте электроприбор во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне попадания прямых солнечных лучей, а также на поверхности с низкой жаропрочностью и вне помещений.
- Не накрывайте устройство в процессе его работы. Расстояние до окружающих предметов должно быть более 10 см. Не используйте на кроватях. Устанавливайте прибор на ровной горизонтальной поверхности.
- Не передвигайте прибор во время эксплуатации.
- Не включайте пустой прибор, это может привести к выходу прибора из строя.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электрической сети и полностью остыл. Строго следуйте рекомендациям по уходу за прибором.
- Не касайтесь включенного в сеть прибора влажными руками.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электрической сети.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей, при случайном запуске программы приготовления это может привести к перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.
- Не мойте прибор или его аксессуары в посудомоечной машине. Не погружайте его в воду.
- Следите за тем, чтобы дети не имели доступа к мультиварке до ее охлаждения до безопасной температуры.
- Не храните воспламеняющие предметы в приборе, например, бумагу, книги, рецепты и т.п.

Внимание! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

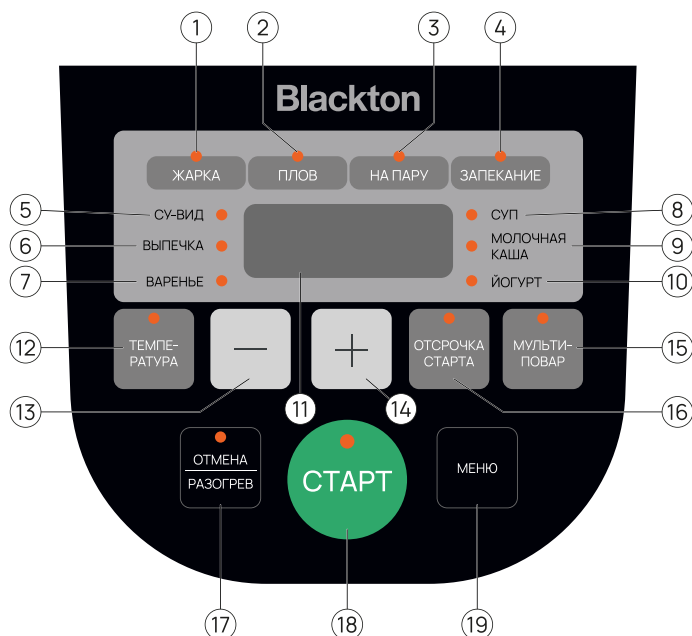
Внимание! В целях безопасности детей, не оставляйте в свободном доступе любые детали упаковки (пластиковые пакеты, картонные коробки, элементы из пенополистирола и т. д.). Опасность удушья!

Внешний вид и устройство мультиварки (рис. 1)



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Кнопка открытия крышки | 11. Чаша с антипригарным покрытием |
| 2. Крышка прибора | 12. Мерная емкость |
| 3. Панель управления с дисплеем | 13. Ложка |
| 4. Корпус | 14. Черпак |
| 5. Датчик | 15. Контейнер-пароварка |
| 6. Нагревательный элемент | 16. Шнур электропитания |
| 7. Ручка для переноски | |
| 8. Съёмный паровой клапан | |
| 9. Контейнер для сбора конденсата | |
| 10. Гнездо для шнура электропитания | |

Панель управления (рис. 2)



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Индикатор программы «Жарка» 2. Индикатор программы «Плов» 3. Индикатор программы «На пару» 4. Индикатор программы «Запекание» 5. Индикатор программы «Су-вид» 6. Индикатор программы «Выпечка» 7. Индикатор программы «Варенье» 8. Индикатор программы «Суп» 9. Индикатор программы «Молочная каша» 10. Индикатор программы «Йогурт» 11. Дисплей 12. Кнопка «Температура»
Включает режим установки температуры приготовления в программе «Мультиповар» | <ol style="list-style-type: none"> 13. Кнопка уменьшения значения выбранного параметра 14. Кнопка увеличения значения выбранного параметра 15. Кнопка выбора программы «Мультиповар» 16. Кнопка «Отсрочка старта» 17. Кнопка «Отмена/Разогрев»
Включает/выключает функцию подогрева; прерывает работу программы приготовления; сброс сделанных настроек 18. Кнопка «Старт»
Начинает выполнение автоматической программы приготовления 19. Кнопка «Меню»
Для выбора автоматической программы приготовления |
|--|--|

Подготовка к эксплуатации

Детали прибора могут содержать небольшое количество смазки, в результате чего при первом включении может выходить незначительное количество дыма и запаха, после нескольких использований дым и запах исчезнут. Это не является неисправностью.

Если устройство транспортировалось при температуре ниже 0 °С, перед эксплуатацией необходимо выдержать его в помещении при температуре +16-25 °С в течение 3 часов, после чего прибор готов к использованию.

1. Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы, включая те, которые находятся внутри прибора, а также рекламные наклейки. Сохраняйте упаковку для дальнейшего использования вдали от детей.
2. Не отклеивайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!
3. Убедитесь в отсутствии повреждений, сколов и других дефектов на внешних и видимых внутренних частях прибора, проверьте наличие принадлежностей, которыми комплектуется прибор.
4. Установите прибор на ровную и прочную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
5. Обеспечьте достаточно места для открывания крышки и свободной циркуляции воздуха вокруг прибора.
6. Нажмите на кнопку и поднимите крышку мультиварки.
7. Извлеките все принадлежности и выньте чашу из мультиварки. Корпус прибора протрите влажной тканью, а съемные детали промойте в теплой мыльной воде. Тщательно просушите все принадлежности и вставьте чашу обратно.

8. Подключите шнур электропитания к прибору, а затем — к электрической розетке.

Использование мультиварки

Использование автоматических программ

1. Перед приготовлением извлеките чашу из мультиварки, убедитесь, что на нагревательную поверхность не попали кусочки пищи или посторонние предметы: это может привести к выходу прибора из строя. Поверхность внутреннего и внешнего температурных датчиков должна быть чистой.
2. Поместите в чашу ингредиенты согласно рецепту.
3. Установите чашу в мультиварку, перед установкой убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая.

Внимание! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и чаши являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

4. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к сети электропитания.
5. При помощи кнопки «**Меню**» выберите нужную программу. Загорится соответствующий индикатор, на дисплее появится значение времени приготовления.
6. После завершения установок нажмите на кнопку «**Старт**». Индикатор кнопки загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал, прибор перейдет в режим автоподогрева.
8. Чтобы отменить выбранную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите на кнопку «**Отмена/Разогрев**».

Программа «Мультиповар» (любимое блюдо)

Программа «Мультиповар» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов (шаг – 5 минут). Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170 °С (шаг – 15 °С).

1. Поместите в чашу ингредиенты согласно рецепту.
2. Установите чашу в мультиварку, перед установкой убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая.

Внимание! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и чаши являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

3. Закройте крышку до щелчка. Подключите мультиварку к электросети.
4. Нажмите на кнопку «Мультиповар». Загорится индикатор, на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления и температура. При необходимости можно изменить время и температуру приготовления, а также активировать функцию отложенного старта.
5. После завершения установок нажмите на кнопку «Старт», индикатор кнопки загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
7. Чтобы отменить выбранную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите на кнопку «Отмена/Разогрев».

Регулировка температуры

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы программы «Мультиповар».

Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите на кнопку «Температура».

Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-».

Регулировка времени приготовления

Данная функция позволяет изменять время приготовления в процессе работы прибора.

Установите желаемое время с помощью кнопок «+» и «-».

Нажмите на кнопку «Старт», чтобы запустить программу, на дисплее отобразится установленное время приготовления.

Отложенный старт

Функция отложенного старта позволяет задавать интервал времени, по истечении которого начнет работать прибор. Вы можете отложить старт от 30 минут до 24 часов.

1. Нажмите на кнопку «Меню», чтобы выбрать желаемую программу, на дисплее появится время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите на кнопку «Отсрочка старта», на дисплее начнут мигать цифры. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени до нужного значения.

Примечание. Если при нажатии кнопки «Отсрочка старта» индикатор отложенного старта не загорится, это означает, что выбранная программа не имеет данной функции.

3. Нажмите на кнопку «Старт», чтобы запустить обратный отсчет.

Примечание. Не рекомендуется использовать отложенный старт, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыры и т.д.).

Таблица программ приготовления

Программа	Рекомендации по использованию	Температура приготовления по умолчанию	Время приготовления		Отложенный старт	Авто-подогрев
			По умолчанию	Диапазон		
Мульти-повар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления, диапазон температуры 35-170 °С	140 °С	00:05	От 5 мин до 12 часов	До 24 час	24 часа
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и много-компонентных блюд	130 °С	00:30	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Плов	Приготовление различных видов плова	120 °С	01:00	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	110 °С	00:30	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Запекание	Запекание мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	140 °С	00:45	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Су-вид	Приготовление различных продуктов в вакуумной упаковке	65 °С	02:00	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	—
Выпечка	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	150 °С	00:20	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Варенье	Приготовление различных видов варенья	100 °С	01:00	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	100 °С	01:30	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Молочная каша	Приготовление каш на молоке	95 °С	01:30	От 5 мин до 6 часов	До 24 час	24 часа
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта	40 °С	08:00	От 6 до 10 часов	До 24 час	—
Разогрев	Подогрев готовых блюд	70-75 °С	—	До 24 час	—	—

Функция поддержания температуры (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически, сразу после завершения приготовления и помогает поддерживать температуру готовых блюд в течение 24 часов.

При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав на кнопку «Отмена/Разогрев».

Разогрев готовых блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку «Отмена/Разогрев» загорится индикатор кнопки, на дисплее отобразится **bb** и включится разогрев.
3. При необходимости разогрев можно отключить, нажав на кнопку «Отмена/Разогрев». Индикатор погаснет.

Примечание. Прибор нагреется до 70-75 °С и будет поддерживать тепло 24 часа или до принудительного отключения.

Примечание. Не рекомендуется оставлять пищу больше, чем на 2-3 часа, так как это может привести к изменению ее вкусовых качеств.

Советы по приготовлению

1. Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. перед приготовлением смазывайте чашу прибора сливочным маслом.
2. При приготовлении некоторых продуктов (макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
3. Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
4. При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло, готовьте с открытой крышкой, помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством, не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Рекомендации по режимам

Рекомендации температурных режимов в программе «Мультиповар»

t, °C	Рекомендации по использованию	t, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	100	Приготовление безе или варенья
40	Приготовление йогуртов и подогрев детского питания	110	Стерилизация
50	Брожение, закваска	120	Приготовление рульки и сахарного сиропа
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканки и тушеного мяса
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70	Приготовление пунша	150	Запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация, приготовление белого чая	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
80	Приготовление глинтвейна	160	Жарка птицы
85	Приготовление творога, томление	165	Жарка стейков
90	Приготовление красного чая	170	Жарка в кляре, приготовление картофеля фри
95	Приготовление молочных каш		

Время приготовления продуктов на пару

Продукт	Время приготовления, мин.	Продукт	Время приготовления, мин.
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	20/30	Манты/хинкали	20
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	30	Картофель (разрезанный на 4 дольки)	20
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	15	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	30
Фрикадельки/котлеты	15/20	Свекла (разрезанная на 4 части)	80
Рыба (филе)	10	Овощи (свежемороженные)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	5	Яйцо куриное	10

Примечание. Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Уход и очистка

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования, перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона в течение 20 минут в режиме программы «На пару».

Внимание! Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т.п.).

Очистка корпуса

Очищайте корпус прибора мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой, возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков отводы и разводы на корпусе рекомендуем протереть поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, так и в посудомоечной машине, при сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем устанавливать ее в прибор. Не допускается установка мокрой чаши в корпус прибора.

Внимание! Антипригарное покрытие подвержено влиянию перепадов температур, агрессивных и абразивных моющих средств, а также падений и ударов. Срок службы чаши может сильно сократиться при игнорировании перечисленных особенностей покрытия.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

Для очистки внутренней крышки используйте влажную кухонную салфетку или губку. После очистки вытрите поверхность крышки насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Снимите паровой клапан с крышки, потянув его вверх.
2. Разберите паровой клапан, повернув нижнюю его часть против часовой стрелки.
3. Промойте обе части клапана водой в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке.
5. Установите паровой клапан на крышку.

Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора.

Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя общим правилам, оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного элемента можно очистить с помощью сухой губки или салфетки.

Устранение неполадок

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Мультиварка не работает.	Мультиварка не подключена к сети электропитания.	Проверьте подключение к сети электропитания, подождите, пока электропитание будет восстановлено. Если отключение электроэнергии было длительным, необходимо начать приготовление заново.
	В сети электропитания отсутствует напряжение.	
Во время работы из клапана вытекает вода.	Колпачок парового клапана наклонен.	Исправьте положение колпачка парового клапана.
	Не соблюдены пропорции воды.	Для отмеривания количества воды используйте мерную емкость.
Пар выходит из-под крышки мультиварки.	К уплотнителю внутренней крышки прилипли частички продуктов.	Удалите загрязнения с уплотнителя внутренней крышки и верхнего ободка чаши.
	Износился уплотнитель внутренней крышки.	Замените уплотнитель, для этого обратитесь в сервисный центр.
	Неправильно установлен уплотнитель внутренней крышки.	Проверьте правильность установки уплотнителя внутренней крышки.
Мультиварка шумит во время работы.	Работа мультиварки может сопровождаться незначительным шумом вентилятора, охлаждающего внутренние компоненты устройства.	Это нормальное явление, не свидетельствующее о неисправности мультиварки.
На дисплее появилось значение «E1-E4».	Прибор подвергся переохлаждению.	После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
На дисплее появилось значение «E2».	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети на несколько минут и вновь подключите к сети электропитания.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Блюдо не приготовилось до конца	Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
	Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов, не допускайте загрязнений нагревательного диска.
	Неудачный подбор ингредиентов блюда, данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять, подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
	Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.	
	При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем, при жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
	Вы положили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Продукт переварился	Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
	После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.
При варке продукт выкипает	При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5 %. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
	Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т.д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту, подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательное промывайте до чистой воды.
Блюдо пригорает	Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
	Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	При необходимости добавить рекомендуемых ингредиентов
	Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптирован ного для данной модели прибора.
	При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем, для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Блюдо пригорает	При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
	При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
	При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).
Продукт потерял форму нарезки	Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут.
	Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
Выпечка получилась влажной	Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
	Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
Выпечка не поднялась	Яйца с сахаром были плохо взбиты.	яйца с сахаром были плохо взбиты. Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту, подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
	Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
	Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
	Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
	Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

Хранение устройства

На длительное хранение убирайте мультитварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Храните мультитварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Возможные неполадки

Если мультитварка вышла из строя, не следует пытаться отремонтировать ее самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Порядок обращения в авторизованный сервисный центр

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.

Покупатель имеет право обратиться в авторизованный сервисный центр, заметив ненадлежащее функционирование устройства.

Если ремонт устройства был осуществлен в другом месте, гарантия становится недействительной.

Информацию о сервисных центрах вы можете найти на сайте blackton.tv в разделе «Сервисные центры».

Внимание! Самостоятельный ремонт может быть очень опасен. Для ремонта обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

Техническое обслуживание

Общая информация

Срок службы изделия: 2 года

Гарантийный срок: 1 год

Условия обслуживания и гарантии вступают в силу с даты покупки.

Дата производства указана на приборе и упаковке. Техническое обслуживание устройства обеспечивается в течение всего гарантийного срока. Гарантийный срок продлевается на период технического обслуживания устройства.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в сведения о гарантии, изделия и технические характеристики без предварительного уведомления.

Безопасная утилизация



Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы. Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Информация об уполномоченных лицах

Производитель:

BQ Devices Limited,
7F, MW Tower, 111 Bonham Strand,
Sheung Wan, Hong Kong
Бикью Девайсес Лимитед,
Гонконг, Сёнвань, Бонхэм Стрэнд,
111, MW Тауэр, 7 этаж

Импортер: ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/Д301/1Л.

Организация, уполномоченная на принятие претензий:

ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/Д301/1Л.

Номер телефона службы техподдержки
8 (800) 500 43 97

В случае возникновения вопросов обращайтесь на сайт поддержки blackton.tv

Правовая информация

Во всех установленных применимым законодательством случаях компания BQ Devices Limited, импортер и/или организация, уполномоченная на принятие претензий, ни при каких обстоятельствах не несет ответственности по фактическим, случайным и/или косвенным убыткам, а также упущенной выгоде, утрате деловых возможностей, потере дохода, потере информации, утрате репутации или потере денежных средств. Максимальная ответственность BQ Devices Limited, импортера и/или организации, уполномоченной на принятие претензий, в связи с использованием данного устройства, описанного в настоящем руководстве пользователя, ограничивается суммой, выплачиваемой клиентами при покупке данного устройства.

© Blackton. Все права защищены.

Устройство соответствует требованиям: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»; ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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.

Информация о сертификации

Товар сертифицирован в соответствии с требованиями ЕАЭС.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Сделано в Китае.



Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Однако если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру (продавцу), у которого Вы приобрели это изделие, или в один из авторизованных сервисных центров.

- При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер, версия и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записи в гарантийном талоне.
- Не допускается внесение в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.
- При бережном и внимательном отношении данное изделие будет надежно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей и насекомых.
- В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели, версии, серийного номера изделия. Повреждение или отсутствие маркировочной наклейки может стать причиной отказа в гарантийном обслуживании.
- Если в процессе эксплуатации изделия Вы обнаружите, что параметры его работы отличаются от изложенных в руководстве по эксплуатации, рекомендуем обратиться за консультацией в организацию, продавшую Вам товар, либо в любой авторизованный сервисный центр. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны на сайте [www.blackton.tv](http://blackton.tv) в разделе Сервисные центры <http://blackton.tv/service/>. Телефон службы технической поддержки **8 (800) 500 43 97**.
- Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон).

Условия гарантии:

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены правильно.
2. Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи. Срок службы изделия составляет 24 месяца с даты продажи. В случае невозможности определения даты продажи гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты производства.

3. Ремонт производится в стационарной мастерской авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью правильно заполненного гарантийного талона.
4. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.
5. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, в т.ч. повреждений шнуров питания, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - сильного загрязнения и заплыения;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесения несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации;
 - воздействия вредоносных программ;
 - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
 - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях;
 - выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы (перечень данных деталей указан в инструкции по эксплуатации).
 - несвоевременной чисткой фильтров и заменой расходных материалов (при наличии таковых);
 - других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя.
6. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, смена расходных элементов (элементов питания, фильтров и пр.).
7. Замену изделия или возврат денег авторизованный сервисный центр не производит.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое обслуживание согласно руководству по эксплуатации.

Модель:

Blackton

Серийный номер:

Дата продажи:

Сведения о продавце

Название магазина:

Место для
печати продавца

Адрес:

Телефон:

Товар получил в исправном состоянии.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Телефон:

Внимание!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах!

Отрывной купон 1

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 2

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 3

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Информация о ремонте. Талон 1

Номер заказа:

Печать сервисного центра

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Подпись мастера

Дата выдачи:

Информация о ремонте. Талон 2

Номер заказа:

Печать сервисного центра

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Подпись мастера

Дата выдачи:

Информация о ремонте. Талон 3

Номер заказа:

Печать сервисного центра

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Подпись мастера

Дата выдачи:



blackton.tv