STING Ray

# ПАРОВАРКА
# FOOD STEAMER

## Руководство по эксплуатации




# ST-FS755B


| | | |
|---|---|---|
| RUS | Руководство по эксплуатации | 2 |
| GBR | User manual | 6 |
| KAZ | Пайдалану бойынша нұсқаулық | 9 |
| BLR | Кіраўніцтва па эксплуатацыі | 10 |

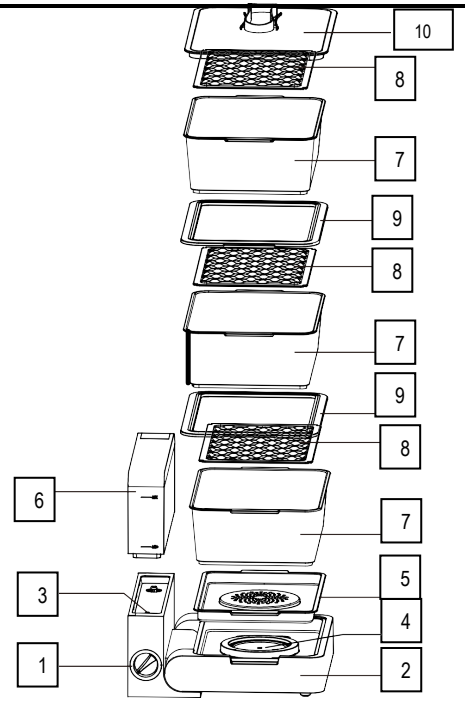
# ОПИСАНИЕ

**RUS** Описание
1. Таймер
2. Корпус
3. Световой индикатор
4. Нагревательный элемент
5. Поддон для сбора конденсата
6. Емкость для воды
7. Паровые емкости
8. Противень
9. Держатель
10. Крышка

**GBR** Description
1. Timer
2. Housing
3. Light indicator
4. Heating body
5. Drip tray
6. Water tank
7.Steamer
8.Steaming tray
9.Steamer holder
10. Lid

**BLR** Камплектацыя
1. Таймер
2. Корпус
3. Светлавы індыкатар працы
4. Нагревательны элемент
5. Паддон для соку
6. Ёмістасць для вады
7. Паравыя ёмістасці
8. Паддон
9. Трымальнік
10. Вечка

**KAZ** Комплектация
1. Таймер
2. Корпус
3. Жұмыстың жарық индикаторы
4. Қыздыру элементі
5. Шырын үшін науа
6. Су ыдысы
7. Булы сиым
8. Паллет
9. Ұстағыш
10. Қақпақ




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 адрозніваццa ад заяўленай у дадзеным дапаможніку.
Уважліва правярайце камплектнасць падчас выдачы тавара прадаўцом.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание повреждений в процессе использования и сохраните ее для справок в дальнейшем. Обратите особое внимание на меры безопасности.
- Данный электроприбор представляет собой устройство для приготовления пищи и предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения. Не использовать вне помещений.
- Используйте прибор строго по назначению.
- Не прикасайтесь руками к горячим поверхностям, используйте прихватки и кухонные рукавицы.
- Во избежание опасности поражения электрическим током или возгорания не опускайте корпус прибора, электрошнур и вилку в воду или другие жидкости.
- 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.
- Отключайте прибор от сети питания, если не пользуетесь им, при снятии или установке съемных частей, а также перед чисткой.
- 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.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не пересекал острых краев и не касался горячих поверхностей.
- Перед тем как включить прибор в сеть, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Открывая крышку работающего прибора, будьте осторожны - не обожгитесь горячим паром. Дайте возможность влаге, находящейся на крышке, стечь обратно в емкость с продуктами.

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- 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.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в локальной электросети совпадает с напряжением прибора, указанным в таблице с техническими характеристиками.
- Перед первым использованием тщательно промойте крышку и паровые емкости теплой мыльной водой, сполосните и насухо вытрите.
- Протрите корпус и внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность.
- Наполните чистой водой резервуар для воды. Не допускается использование других жидкостей. Не используйте пищевые добавки при выпаривании воды.
- Установите поддон для сбора конденсата, затем паровые емкости на корпус прибора.
- Вы можете комбинировать количество паровых емкостей по Вашему усмотрению.
- Всегда кладите более крупные кусочки, имеющие более продолжительное время приготовления, в нижнюю паровую емкость.
- Время приготовления на пару, указанное в рецептах паровой кухни, не является жестким требованием. Вы можете изменять его, в зависимости от размеров порций, степени предварительной обработки используемых продуктов и собственного вкуса. Используя все паровые емкости, можно готовить одновременно различные блюда, однако, следует иметь в виду, что эти блюда должны состоять из совместимых по запаху продуктов, так как выпариваемые из них соки и жир будут смешиваться.
- После каждого рабочего цикла, если вам необходимо продолжить пользоваться устройством, пожалуйста, подождите 20 минут, это поможет устройству служить дольше.

**ТАЙМЕР**

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Подключите прибор к электросети, при этом загорится световой индикатор.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту).
- По истечении заданного времени пароварка произведет пять звуковых сигналов и автоматически выключится.
- После окончания приготовления отключите прибор от электросети.
- Снимайте паровые емкости с помощью прихваток или кухонных рукавиц.

**ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ**

- Данный прибор имеет функцию автоматического отключения нагревательного элемента при недостаточном количестве воды в резервуаре в процессе работы.

## РАЗОГРЕВ: ХЛЕБ, ПОЛУФАБРИКАТЫ, ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

- При разогреве хлеба ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от степени их охлаждения в холодильнике.
- Разогрев детского питания производится в стеклянной таре или в отдельной емкости, подходящей по размеру. Нужное время контролирует пользователь.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- В чашу для риса (в комплект не входит) загрузите рис или другие продукты, добавьте в чашу воду, соус или другие добавки. Поставьте чашу в одну из паровых емкостей.
- Время приготовления риса зависит от его сорта.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте на 1-2 столовые ложки больше воды.
- Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

- Тщательно помойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Время приготовления зависит от размеров порций, свежести продуктов и степени их предварительной обработки. При необходимости Вы можете изменять время приготовления.
- Не рекомендуется размораживать замороженные овощи перед приготовлением на пару.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешивать.

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- В таблице указано приблизительное время приготовления свежих или полностью размороженных морепродуктов и рыбы. Очистите рыбу и морепродукты до начала приготовления.
- Большинство видов рыбы и морепродуктов готовится очень быстро. Рекомендуется готовить маленькими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий могут раскрываться в разное время. Поэтому периодически проверяйте степень их готовности.
- Варьируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта приготавливаемого блюда и степени обработки продуктов.

## МЯСО

Варьируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта приготавливаемого блюда и степени обработки продуктов.

## ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Тип продукта | Степень готовности | Порция | Необходимое количество воды | Время готовки (минуты) | Комментарии |
|---|---|---|---|---|---|
| Яйца | Вкрутую | средняя | Выше минимального значения | 15-17 | Количество воды и время приготовления может быть изменено по Вашим собственным предпочтениям |
| | Всмятку | | | 11-13 | |
| Запеканка | Полная | средняя | Выше минимального значения | 10-12 | |
| Крупы | Полная | средняя | Заполните контейнер с водой полностью | 25-30 | |
| Овощи | Полная | средняя | Выше минимального значения | 12-18 | |
| Мясо | Полная | средняя | Заполните контейнер с водой полностью | 15-25 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Рыба, морепродукты | Полная | средняя | Заполните контейнер с водой полностью | 15-25 | |

# СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Предметы для стерилизации равномерно распределите внутри паровой емкости, время стерилизации от 15 до 30 минут.

# ТВОРОГ

Приготовьте творог на основе закваски. Стаканчики подходящего размера с основой для творога установите в паровую емкость, время приготовления от 30 до 50 минут

# ВЫПЕЧКА

Полуфабрикаты из теста равномерно распределите в паровой емкости, время приготовления от 20 до 60 минут в зависимости от вида теста и возможных вариаций начинки.

# ЧИСТКА И УХОД

- Отсоедините электрошнур от сети питания. Перед чисткой пароварки убедитесь в том, что прибор остыл.
- Удалите воду из резервуара для воды.
- Тщательно промойте крышку и паровые емкости в теплой мыльной воде и ополосните. Перед установкой на место тщательно вытрите.
- Налейте в резервуар для воды теплую мыльную воду. После очистки тщательно ополосните резервуар от остатков моющего средства и насухо протрите его.
- Протрите корпус прибора мягкой влажной тряпочкой.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств.
- Нельзя мыть прибор и его части в посудомоечной машине.

**УДАЛЕНИЕ НАКИПИ**

Через 2-3 месяца регулярного использования в резервуаре для воды и на нагревательном элементе могут скапливаться химические отложения. Это нормальное явление, и скапливание будет зависеть от уровня жесткости воды в Вашем регионе. Для очистки от накипи необходимо выполнить следующее:

1. Подготовьте 20мл уксуса.
2. Смочите им нагревательный элемент, оставьте в таком положении на 15-20 минут.
3. После этого смойте остатки уксуса несколько раз водой.
4. Дайте устройству высохнуть или вытрите устройство сухой тканью.

**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 Вольт ~ 50 Герц |

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (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. Проверяйте 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.

Продукция сертифицирована на соответствие нормативным документам РФ и ТР ТС.

**Актуальная информация о сервисных центрах размещена на сайте https://stingray.ru**

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

**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
Сделано в Китае.

**Импортер/ Уполномоченное изготовителем лицо/ Организация, уполномоченная принимать претензии на тер. РФ:**

ООО "Бриз", Россия, 194156, г. Санкт-Петербург, Большой Сампсониевский пр-кт, дом 93, литер А, помещение 7-Н, офис 5,
тел/факс 8(812) 325-23-48

# ENG USER MANUAL

# IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this instruction manual carefully before connecting the appliance to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or housing in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from power supply when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow cooling before cleaning.
- Do not operate the appliance with damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or if it has been damaged in any manner. Have the appliance checked and repaired by an authorized service center.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- Do not place the appliance on or near gas or electric stove, or in a heated oven.
- Do not move the appliance when it is full of liquid or hot food.
- Do not use the appliance for other than intended purpose.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- For household use only.

# BEFORE USE

- Unpack the appliance and all accessories.
- Check that voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home.
- Remove any labels or stickers from the appliance.
- Before the first use wash lid and bowls in warm, soapy water, then rinse and dry them thoroughly.
- Wipe the housing and inside the water basin with a damp cloth.

# INSTRUCTION FOR USE

- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Fill the water tank with clean water. Do not put any other liquid or add any salt, pepper etc. in the water basin.
- You can combine the steam baskets and / or basket bottoms depending upon desire.
- Place large pieces of food with longer cooking time in the bottom bowl. Cover the lid.
- Place bottom bowl on the base.
- One can cook different food in one process. Make sure however that the flavors complement each other.
- Food with different cooking time: place the food, which need a longer cooking time, in the lower steam bowl. As soon as the timer reaches the time for food with shorter cooking time, remove the cover with a cloth and place the upper steam bowl on the lower bowl. Replace the cover.
- After each work, if you need to continue to use it, please wait for 20 minutes, which can effectively prolong the service life of this product.

**SETTING TIMER**

- Maximum 60 minutes.
- Plug the appliance in.
- Set the timer to the recommended cooking time (steaming time can be adjusted as per your experiment). The indicator lamp will light up.
- After the work, there will be 5 beeps. Pull out the plug before taking out the food in the steamer.

**BOIL DRY CUT-OUT**

- The appliance is fitted with an automatic boil dry cut-out system which switches off the heating element if it boils dry.

# REHEATING: BREAD, HALF-PREPARED FOOD, HEATING BABY MEAL

- Do not wrap or cover bread when reheating.
- For half-prepared food, reheating time is based on foods at refrigerator temperatures.
- Heat baby meal in glass containers or in a separate container suitable size. Adjust steaming time accordingly.

# RICE COOKING

- In the rice bowl (not included) load rice or other food, add a cup of water, sauce or other additives. Put the bowl in one of the steam bowls.
- The cooking time depends on rice sort.
- After some time after cooking start, check the density and degree of readiness.

# VEGETABLES

- Wash the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
- Quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature of frozen food, may affect steam time. Adjust water amount and cooking time as desired.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- The frozen food should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork/ spoon to separate or stir food.

# FISH AND SEAFOOD

- The steaming time listed in the chart is for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Before steaming, scale and prepare fresh seafood and fish.
- Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels may open at different time. Check the shells to avoid overcooking.
- Adjust steaming time accordingly.

| Food | Degree of cooking | Food portion | Water tank volume | Cooking time (minutes) | Remarks |
|---|---|---|---|---|---|
| egg | fully cooked | moderate | above the minimum water mark | 15-17 | The amount of water and cooking time can be adjusted according to personal taste. |
| | rare | | | 11-13 | |
| egg custard | cooked | moderate | above the minimum water mark | 10-12 | |
| steamed stuffed bun | cooked | moderate | above the minimum water mark | 12-18 | |
| grain | cooked | moderate | add water to the maximum water level | 25-30 | |
| vegetable | cooked | moderate | above the minimum water mark | 12-18 | |
| meat | cooked | moderate | add water to the maximum water level | 15-25 | |
| seafood | cooked | moderate | add water to the maximum water level | 15-25 | |

# STERILIZATION

Bowls for sterilization put inside the steaming bowl, sterilization time from 15 to 30 minutes.

# HOME-MADE COTTAGE CHEESE

Prepare home-made cottage cheese based on the leaven. Cups with suitable size put inside the steaming bowl, the cooking time from 30 to 50 minutes

## STEAMED BUNS

Semi-finished products from dough put evenly inside the steaming bowl, the cooking time from 20 to 60 minutes, depending on type of dough.

## CLEAN AND CARE

- Make sure that the power supply must be cut off.
- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Please do not use any chemicals including alcohol or abrasive cleaning products, otherwise it may cause discoloration, discoloration or even fire of the plastic parts.
- The parts can be cleaned with detergent and sponge after each use.
- How to remove the scale on the surface of the heating plate: Introduce 20ml of white vinegar, soak it on the heating plate for 15-20 minutes, and then rinse it with water.
- Do not put it in a disinfection cabinet or dryer for disinfection and drying.
- Dry naturally or wipe the body with a soft cloth before storing.

## SPECIFICATION

| | |
|---|---|
| Power supply | 230 V ~ 50 Hz |

**WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (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.

**Production branch:**

Cosmos Far View International Limited
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China
Made in China

# KAZ 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 сиаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіәпте 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 пайдаланбасаңыз 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 пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.

- Қосу аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты тегіс, тұрақты және ыстыққа төзімді жерге орнатыңыз.
- Аспапты ашуға, өзгертуге немесе өздігінен жөндеуге тырысуға тыйым салынады.
- Өндіруші кеңес бермеген бөлшектерді қолдану жазатайым жағдайға әкелуі мүмкін.

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Алғаш қолданар алдында қақпақты және аспаптың алынбалы секцияларын жуу құралын қоса отырып, мұқият жуыңыз.
Қоректендіру негізін дымқыл матамен сүртіңіз және ешқашан суға батырмаңыз және су құймаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалар алдында ылғи өшіріп отырыңыз.
Моторлық блогы бар корпусты, электр бау және ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз. Корпусты дымқыл матамен сүртпеңіз.
Аспапты тазалау үшін абразивті жуу құралдарын қолданбаңыз.
Аспапты жуу мәшинесінде жууға арналмаған.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

| Электр қоректену |
|---|
| 230 Вольт ~ 50 Герц |

**КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (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.
**Өндіруші зауыт:**
Cosmos Far View International Limited
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China
Қытайда жасалған

# BLR КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

## МЕРЫ БЯСПЕКІ

Ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваеце яе для інфармацыі ў далейшым.
- Перад першапачатковым 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 павінны быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказваюць за яго бяспеку.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Ўстанаўлівайце прыбор на роўную, устойлівую і тэрмаўстойлівую паверхню.
- Забараняецца разбіраць, змяняць або спрабаваць чыніць прыбор самастойна.
- Не дакранайцеся да гарачых паверхняў прыбора, каб пазбегнуць апёкаў, а таксама сачыце, каб працуючы прыбор не датыкаўся з самазапальваючымі матэрыяламі
- Выкарыстанне дэталяў, не рэкамендаваных вытворцам, можа прывесці да няшчаснага выпадку.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Перад першым выкарыстаннем старанна вымыйце вечку і здымныя секцыі прыбора з даданнем мыйнага сродку.
- Базу сілкавання працярыце вільготнай тканінай і ні ў якім разе не апускайце і не аблівайце вадой.

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Заўсёды выключайце прыбор перад чысткай.
- Ніколі не апускайце корпус з маторным блокам, электрашнур і вілку у ваду ці іншую вадкасць. Працірайце корпус вільготнай анучкай.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора абразіўныя мыйныя сродкі.
- Прыбор не прызначан для мыцця ў посудамыйнай машыне.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

| Электрасілкаванне |
|---|
| 230 Вольт ~ 50 Герц |

**ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖВАЕЦЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНЫЯ 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.

**Вытворца:**

Cosmos Far View International Limited
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China
Зроблена ў Кітаі