



Мультиварка электрическая GOODHELPER MC-5200

**GOOD
HELPER**

Инструкция по эксплуатации

Спасибо за покупку продукции GOODHELPER!

Данная модель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

Не используйте устройство за пределами помещения или в коммерческих целях!

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед первым использованием устройства, и сохраните для дальнейшего использования. Халатное отношение к рекомендациям этой инструкции может привести к несчастному случаю.

ОСОБЕННОСТИ

- 32 программы и предустановки
- Таймер с LED-индикацией
- Объем чаши - 5 литров
- Мощность - 900 Вт
- Режим поддержания тепла
- Облицовка корпуса - нержавеющая сталь
- Антипригарное покрытие чаши
- Аксессуары в комплекте

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием убедитесь, что напряжение Вашей сети питания и допустимая мощность соответствуют указанным на корпусе прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в службу ремонта бытовой техники.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Устанавливайте изделие только на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.
- Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части мультиварки чистые. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание ожога не подносите близко руку или лицо к отверстиям для выпуска пара.
- Не беритесь за изделие и его сетевую вилку влажными руками.
- Отсоединяйте вилку шнура изделия от розетки только по окончании всех запущенных программ.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей поверхностей нагретого прибора.

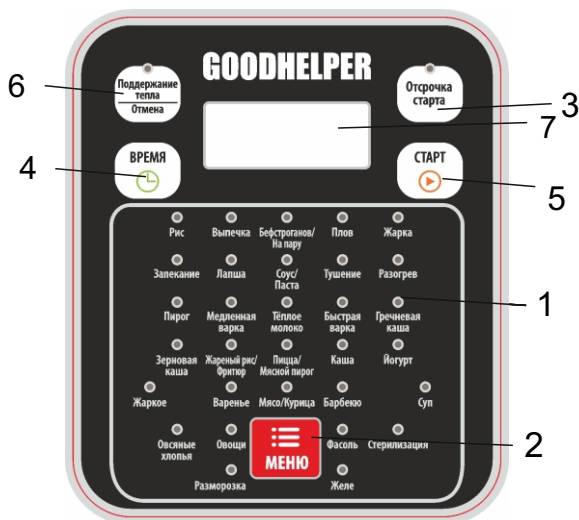
- Перемещайте мультиварку за корпус, а не за ручку на крышке.
- Во избежание повреждений изделия выполняйте следующие условия: после транспортировки или хранения при отрицательных температурах включение изделия допускается только после его выдержки при комнатной температуре в оригинальной упаковке не менее 4-х часов; оберегайте изделие от деформаций, ударов и падений; не допускается наполнять прибор выше максимальной и ниже минимальной отметок на мерной шкале.
- Продукты и вода должны помещаться в чашу в строгой пропорции. Если воды недостаточно, то продукты будут не в полной мере обработаны или передержаны.
- Регулярно очищайте паровой клапан.
- Нельзя перекрывать клапан никакими предметами, как и заменять его на какую-либо другую деталь.
- Внутреннюю чашу нельзя использовать на других нагревательных поверхностях или заменять ее в мультиварке другими емкостями, не предназначенных для этого.
- Не готовьте новую порцию сразу после того, как закончено приготовление предыдущей, ожидайте в течение 15 минут, чтобы позволить нагревательной пластине остыть, затем можно приступить к приготовлению новой порции.
- Никогда не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки.
- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в службу ремонта бытовой техники.
- Во время работы прибора воздух и пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Это может вызвать повреждение внутреннего антипригарного покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Перед первым использованием промойте чашу в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, используя мягкую губку.
- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ



Внимание! Все изображения схематичны и могут отличаться от фактического вида прибора, т.к. предназначены исключительно для ознакомления с устройством прибора и его органов управления.

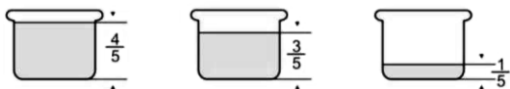
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикация программ (режимов) приготовления
2. Меню - выбор программы (режима) приготовления
3. Отсрочка старта: выбор времени начала приготовления
4. Время - ручное изменение времени от предустановленного для каждой из программ приготовления. Также устанавливает время отсрочки старта.
5. Старт - кнопка запуска приготовления пищи
6. Поддержание тепла/Отмена - включение функции поддержания температуры; отмены настроек
7. 4-секционный 7-сегментный LED дисплей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультиварки, нажав кнопку замка крышки.
- Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки. Чаша имеет мерную шкалу, при наполнении продуктами не превышайте отметку максимального уровня (MAX).



- Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между уровнями 1/5 и 4/5 чаши. Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовые), максимальный объем не должен превышать отметку 1/5. Во время приготовления пропорции воды и продуктов должны составлять 1:1. Во время приготовления каш рекомендуемые пропорции крупы и жидкости – 1:8.

Примечание: указанные пропорции носят ознакомительный характер и могут варьироваться в зависимости от типа продуктов и личных предпочтений потребителей. Соответствие личным предпочтениям потребителей в приготовлении продуктов рекомендуем определять опытным путем.

- При приготовлении необходимо, чтобы в чаше находилось хотя бы минимум воды или другой жидкости (1/2 чашки) для образования пара. Избегайте полного выпаривания жидкости, это приведет к подгоранию приготавливаемой пищи.

ПЕРЕД началом использования

- Выньте внутреннюю чашу для приготовления и паровую чашу, вымойте и вытрите их насухо мягкой тканью.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Запрещается мыть корпус и крышку водой, погружать их в воду.
- Чтобы избежать повреждений антипригарного покрытия чаши для приготовления, не используйте во время очистки ее внутренней поверхности щетки и абразивные моющие средства.
- Во время очистки прибор должен быть отключен от электросети.
- Установите прибор на ровной сухой поверхности, подальше от края. Не ставьте прибор на пол. Во время нагревания мультиварки (иногда - в процессе приготовления) из клапана выхода пара может выходить пар.

Это нормальное явление. В связи с этим не ставьте мультиварку непосредственно под полками или другими предметами мебели во время ее эксплуатации.

ВАЖНО!!! После наполнения чаши мультиварки ингредиентами приготавливаемой пищи, плотно закройте крышку мультиварки до характерного щелчка замка фиксирующего устройства. Несоблюдение этого требования может привести к невозможности соблюдения режимов приготовления блюд, что наверняка испортит пищу, которую Вы готовите. Кроме этого в этом случае возможно попадание частиц пищи между чашей и нагревательным элементом, что может привести к задымлению и выходу мультиварки из строя. Кроме этого, Вы можете получить ожог горячим паром, выходящим из-под неплотно закрытой крышки. Напоминаем Вам, что все проблемы, возникшие в этой связи являются следствием нарушения правил эксплуатации устройства и не являются гарантийным случаем.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ С МУЛЬТИВАРКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. ВЫБОР ПРОГРАММЫ осуществляется последовательным нажатием кнопки «МЕНЮ». При каждом нажатии происходит переключение программы и включается светодиод на панели управления, соответствующий очередной выбранной программе. Продолжайте нажатия до тех пор, пока не включится светодиод, соответствующий выбранной вами программе. После этого переходите к действиям, описанным в п.2 данного раздела.

Внимание! Переключение программ проходит циклично. Поэтому, если Вы случайно «проскочили» нужную программу, у вас есть два варианта:

- а) Вы можете продолжить нажатия кнопки меню, чтоб пройти весь цикл выбора программ и на «втором круге» снова дойти до нужной вам программы;
- б) Нажмите на кнопку «ОТМЕНА». Все настройки сбросятся в исходное состояние. Далее повторите действия по выбору программы, описанные выше.

2. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Каждый выбранный Вами режим имеет свое предустановленное минимальное время приготовления, которое отображается на дисплее. Однако, руководствуясь Вашим опытом и соображениями, в зависимости от количества и типа ингредиентов приготавливаемой пищи, Вы можете увеличить это время по Вашему желанию. Для этого Вы последовательно нажимаете кнопку «ВРЕМЯ». Каждое нажатие кнопки добавляет по 1 минуте к времени приготовления блюда в выбранном Вами режиме.

Внимание! Если Вы случайно задали время, существенно отличающееся от того, что требовалось Вам, нажмите на кнопку «ОТМЕНА» и повторите все описанные выше действия из пунктов 1 и 2 данного раздела.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ начинается после выбора программы и установки времени приготовления, путем нажатие кнопки «СТАРТ».

4. ОТСРОЧКА СТАРТА. Если Вам необходимо, чтобы блюдо оказалось готово к какому-то определенному времени, с учетом времени, необходимого для приготовления блюда, Вы можете использовать функцию «ОТСРОЧКА СТАРТА». Для этого, после выполнения действий, описанных в пунктах 1 и 2 настоящего раздела, следует нажать кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА». Каждое нажатие кнопки «ОТСРОЧКА СТАРТА» увеличивает время отсрочки на 30 минут, что отображается на дисплее устройства. По достижении требуемого времени, нажмите на кнопку «СТАРТ», начнется обратный отсчет таймера и в заданное время начнется процесс приготовления пищи.

Внимание! Если Вы случайно задали время, отличающееся от того, что требовалось Вам, нажмите на кнопку «ОТМЕНА» и повторите все описанные выше действия из пунктов 1, 2 и 4 данного раздела.

По окончании процесса приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал.

5. Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

После окончания приготовления блюда, все программы перейдут в автоматический режим поддержания температуры. При необходимости функцию «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА» можно отключить, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА». Максимальное время работы мультиварки в режиме «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА» - около 2.5 часов, после чего мультиварка отключается.

Функцию можно также включить двойным нажатием на кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА», после чего

включится соответствующий светодиод на панели управления.

Внимание! Поскольку в режиме «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА» нагрев пищи продолжается, это вызывает дополнительное испарение влаги из блюд. Поэтому, во избежание «пересушивания» пищи, рекомендуем не использовать данную функцию длительное время. В случае, если Вам необходимо длительное использовать данный режим, рекомендуем добавить изначально больше жидкости в чашу мультиварки (по сравнению с приготовлением пищи без длительного последующего подогрева).

ОЧИСТКА И УХОД

Внимание! Всегда отключайте прибор от электросети перед его очисткой.

Внимание! Убедитесь в том, что прибор полностью остыл.

- Во время очистки чаши для приготовления, чаши для приготовления на пару используйте только мягкую губку, теплую воду и моющее средство с низкой абразивностью. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителями для очистки загрязненных частей мультиварки. Эти аксессуары необходимо очищать после каждого использования.
- Для того, чтобы очистить поверхность корпуса и крышку, используйте только влажную ткань. Не используйте абразивные моющие средства.
- Если остатки блюда прилипли к чаше, перед очисткой залейте в чашу немного воды.
- Не погружайте корпус прибора в воду и не мойте его под проточной водой.
- Чашу для приготовления на пару можно мыть в посудомоечной машине, съемную чашу лучше мыть вручную при помощи мягкой губки - это уменьшит возможность повреждения антипригарного покрытия чаши.
- Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен внутри нагревательного диска) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой.
- Регулярно проверяйте состояние съемного выпускного клапана. Во время работы он не должен быть заблокирован посторонними предметами, остатками еды или жира. Для того, чтобы очистить клапан:
 1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
 2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
 3. За необходимости аккуратно вытащите резинку клапана. Промойте все части клапана.
 4. Проведите сборку в обратной очередности: Вставьте резинку на место, вставьте пазы основной части клапана с соответствующими выступлениями на внутреннем кожухе и верните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке.
- Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости и стекает в специальный контейнер, расположенный на корпусе прибора. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя, вылейте конденсат и промойте контейнер, установите контейнер на место.
- Конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

РЕКОМЕНДУЕМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ:

1. Время «по умолчанию» - это минимальное время для данного режима (программы), установленное заводом-изготовителем. В зависимости от количества и состава ингредиентов и, исходя из Ваших предпочтений, Вы можете увеличить время приготовления с шагом 1 минута (см. п.2 на стр.5 данной инструкции)
2. По окончании времени работы выбранной Вами функции, прозвучит звуковой сигнал (5 раз) и устройство перейдет в режим поддержания тепла. Максимальное время поддержания тепла - 2.5 часа. По окончании этого времени снова прозвучит звуковой сигнал (5 раз) и устройство отключится.
3. Алгоритм работы, описанный в п.2 данного раздела НЕ РАБОТАЕТ в режимах: ЖАРКА, ЗАПЕКАНИЕ, СОУС / ПАСТА, ТЕПЛОЕ МОЛОКО, ЙОГУРТ. По окончании времени работы в указанных режимах прозвучит звуковой сигнал (5 раз) и устройство отключится.

СПРАВОЧНЫЕ ДАННЫЕ О ПРОГРАММАХ (РЕЖИМАХ) ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Время "по умолчанию"	Рабочая температура
Рис	0:45	110°C
Выпечка	0:40	110°C~115°C
Бефст роганов / На пару	0:30	110°C~115°C
Плов	0:55	110°C
Жарка	0:25	145°C~150°C
Запекание	0:50	103°C~115°C
Лапша	0:35	После доведения до кипения поддерживает температуру около 95°C
Соус / Паста	0:30	103°C~108°C
Тушение	0:45	После доведения до кипения поддерживает температуру около 95°C
Разогрев	0:25	100°C
Пирог	0:45	115°C~120°C
Медленная варка	4:00	После доведения до кипения поддерживает температуру около 95°C
Теплое молоко	0:10	60°C~65°C
Быстрая варка	0:30	110°C
Гречневая каша	1:00	110°C
Зерновая каша	0:40	После доведения до кипения, поддерживает температуру около 95°C
Жареный рис / Фритюр	0:30	115°C~135°C
Пицца / Мясной пирог	0:40	110°C~120°C
Каша	1:00	После доведения до кипения, поддерживает температуру около 95°C
Йогурт	8:00	40°C~45°C
Жаркое	2:00	110°C
Варенье	4:00	103°C~108°C
Мясо / курица	0:50	110°C~115°C
Барбекю	0:50	140°C~145°C
Суп	1:00	После доведения до кипения поддерживает температуру около 95°C
Овсяные хлопья	0:20	103°C~108°C
Овощи	0:30	103°C~108°C
Фасоль	1:00	110°C~115°C
Стерилизация	0:10	100°C
Разморозка	0:25	100°C
Желе	0:25	60°C~75°C
Поддержание тепла	24:00:00	65°C~70°C

КРАТКИЕ КОММЕНТАРИИ О РЕЖИМАХ (ПРОГРАММАХ)

Напоминаем Вам, что для приготовления некоторых блюд необходима предварительная подготовка некоторых ингредиентов. Поэтому для успешного приготовления блюда необходимо внимательно ознакомиться с рецептом его приготовления и выбрать режим (программу) устройства, максимально соответствующую по температуре/времени данному рецепту.

- 1. РИС.** Напоминаем, что, в зависимости от сорта риса и Ваших вкусовых предпочтений, для получения оптимального блюда, соотношение риса и воды необходимо подбирать опытным путем
- 2. ВЫПЕЧКА.** Режим применяется для выпечки пирогов, коржей и тортов. При выборе рецепта желаемого блюда, рекомендуем принять во внимание температурный режим, указанный в таблице выше.
- 3. БЕФСТРОГАНОВ / НА ПАРУ.** Данный режим (программа) может использоваться как для готовки блюд на пару при использовании соответствующего аксессуара из комплекта поставки, так и для приготовления бефстроганова, а также аналогичных блюд латиноамериканской кухни, на основе мелко рубленного мяса.
- 4. ПЛОВ.** Рекомендуем подготовить все ингредиенты блюда в соответствии с выбранным рецептом и только после этого поместить их в чашу и запустить программу приготовления блюда. Возможно, придётся соблюдать очередность добавления ингредиентов в чашу.

- 5. ЖАРКА.** Для жарки курицы, картофеля фри, луковых колец и других продуктов. Режим с максимальной температурой приготовления. Будьте особо внимательны при выборе времени приготовления и состава ингредиентов!
- 6. ЗАПЕКАНИЕ.** Используйте эту программу, если Вы хотите блюдо с румяной и ароматной корочкой. Подходит для приготовления мяса, рыбы и птицы.
- 7. ЛАПША.** Данный режим предназначен для приготовления различных макаронных изделий.
- 8. СОУС / ПАСТА.** Специальный режим для приготовления настоящей итальянской пасты. Также, при наличии определенного опыта и соответствующих ингредиентов можно поэкспериментировать с приготовлением всевозможных соусов.
- 9. ТУШЕНИЕ.** Данный режим предназначен для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Добавляйте воду с учетом того, насколько сочные ингредиенты Вы используете в приготовлении.
- 10. РАЗОГРЕВ.** Используется для разогрева готовой пищи.
- 11. ПИРОГ.** Специальный режим для приготовления разнообразных пирогов с начинкой.
- 12. МЕДЛЕННАЯ ВАРКА.** Режим медленноварки. Используется для томления блюд.
- 13. ТЕПЛОЕ МОЛОКО.** Режим используется для разогрева молока и детского питания.
- 14. БЫСТРАЯ ВАРКА.** Режим экспресс варки на высокой температуре.
- 15. ГРЕЧНЕВАЯ КАША.** Специальный режим для приготовления рассыпчатой гречневой каши. Внимательно соблюдайте пропорцию объемов воды и крупы в зависимости от сорта гречи.
- 16. ЗЕРНОВАЯ КАША.** Режим предназначен для приготовления супов и каш из различных зерновых круп (перловая, пшеничная, пшённая, ячневая и т. д.). Возможно приготовление как на воде, так и на молоке. Во избежание пригорания продукта, молоко следует изначально разбавить водой в соотношении не менее 50/50, или начать приготовление на воде, а молоко добавить только ближе к окончанию срока приготовления.
- 17. ЖАРЕНый РИС / ФРИТЮР.** Данный режим применяется для обжарки риса в растительном масле или жире. Также возможно использование данного режима для приготовления иных блюд во фритюре.
- 18. ПИЦЦА / МЯСНОЙ ПИРОГ.** Режим предназначен для приготовления популярного итальянского блюда – пиццы, а также для приготовления пирогов с мясной или рыбной начинкой. Обращайте внимание на объем блюда при выборе времени приготовления.
- 19. КАША.** Универсальный режим для приготовления наваристых каш. Не забывайте выбрать правильную пропорцию объемов воды и крупы.
- 20. ЙОГУРТ.** Эта программа является полноценным заменителем отдельного устройства для приготовления йогурта.
- 21. ЖАРКОЕ.** Оптимальная программа для приготовления жаркого и аналогичных блюд кухни иных национальностей. Будьте внимательны при выборе и подготовке ингредиентов, а также порядке их загрузки в чашу.
- 22. ВАРЕНЬЕ.** Режим предназначен для приготовления варенья. Будьте внимательны при выборе необходимых объемов воды и сахара.
- 23. МЯСО / КУРИЦА.** Специальная программа для приготовления продуктов из мяса животных и птицы.
- 24. БАРБЕКЮ.** Режим для приготовления зажаристого мяса, курицы и других продуктов.
- 25. СУП.** Программа предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.
- 26. ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ.** Специальный режим, предназначенный для быстрого приготовления здорового и полезного завтрака из овсяных хлопьев или овсяной крупы. Возможно приготовление как на воде, так и на молоке. Во избежание пригорания продукта, молоко следует изначально разбавить водой в соотношении не менее 50/50, или начать приготовление на воде, а молоко добавить только ближе к окончанию срока приготовления.
- 27. ОВОЩИ.** Универсальный режим для приготовления овощей.
- 28. ФАСОЛЬ.** Специальная программа для приготовления блюд из фасоли и других бобов.
- 29. СТЕРИЛИЗАЦИЯ.** Используется для стерилизации посуды, в т.ч. - для детского питания
- 30. РАЗМОРОЗКА.** Программа для разморозки замороженных продуктов.
- 31. ЖЕЛЕ.** Приготовление раствора желатина и других необходимых ингредиентов для заливки различных желе или приготовления мясного или рыбного заливного. Напоминаем Вам, что этот режим только помогает приготовить раствор для заливки. Перед добавлением ингредиентов в чашу, а также после приготовления раствора необходимо выполнить ряд действий, описанных в рецепте соответствующего продукта.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением отключите прибор от электросети.
- Храните прибор в вертикальном положении в прохладном сухом месте.
- Транспортировка товара должна производиться в оригинальной упаковке в вертикальном положении.
- Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

УТИЛИЗАЦИЯ

После окончания срока службы утилизируйте использованное электронное изделие отдельно от обычных бытовых отходов. Изделие следует сдать в специализированные пункты приема электронного оборудования. Для получения информации о месте и способе утилизации отходов обратитесь к местным органам власти.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение сети 220-240 В / 50 Гц
Потребляемая мощность 900 Вт
Объем 5 л

Технические характеристики и комплект поставки могут отличаться от приведенных в настоящей «Инструкции по эксплуатации» вследствие модернизации изделия

Импортер в РФ: ООО «НТТ», Россия, 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Большая Серпуховская, дом 43, корпус 102, офис 1В-203

Изготовитель: (RUS) ГУАНДУН ОРАНЖ СТАР ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙАНСИЗ Ко., Лтд.

Китай, Провинция Гуандун, Лянжанг Авеню Норс, 9й этаж

(EN) GUANGDONG ORANGE STAR ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.

9th Floor, Lianjiang Avenue North, Lianjiang City, Guangdong, China

Срок службы 36 месяцев

Сделано в Китае

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован органом по сертификации продукции Общества с ограниченной ответственностью «АбсолютСертПлюс»

Аттестат аккредитации № RA.RU.11HB27 от 17.06.2019, Росаккредитация.

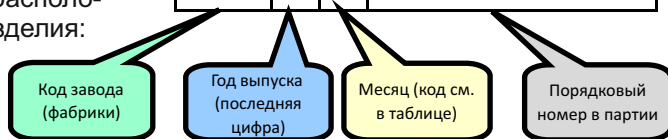
Сертификат № ЕАЭС RU С-CN.HB27.B.00174/20

Срок действия с 02.03.2020 по 02.03.2025 включительно



Дата изготовления содержится в серийном номере, расположенном на корпусе изделия:

T R 4 C 1 2 3 4 5 6



Код года	Год выпуска
1	2021
2	2022
3	2023
4	2024
5	2025
6	2026
7	2027

Месяц года	Янв	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Июн	Июл.	Авг.	Сен.	Окт.	Ноя.	Дек.
Код месяца	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При оформлении покупки требуйте проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность заполнения гарантийного талона.

При возникновении каких-либо неисправностей при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайшие авторизованные сервисные центры (АСЦ).

Адреса и телефоны Вы можете узнать в Перечне сервисных центров (находится внутри упаковки), а также в магазине у продавца.

Гарантия действительна при наличии правильно и четко указанных в гарантийном талоне: модели, серийного номера изделия, наименования торгующей организации, даты продажи, печати и подписи продавца.

Запрещается вносить какие-либо изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне. Серийный номер и модель, указанные на изделии, должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении указанных условий и (или) в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне или на изделии изменены, стерты или переписаны, гарантия на изделие не распространяется.

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий.

При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска и равен 12 (двенадцати) месяцам.

Условия гарантии

1. Гарантия предоставляется только на модели, поставляемые официально и прошедшие обязательную сертификацию.
2. Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим товар для исключительно личных или бытовых нужд.
3. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.
Для всех видов изделий:
 - а) на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;
 - б) на соединительные кабели;
5. Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:
 - механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;
 - несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей;
 - преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;
 - неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;
 - нарушением правил хранения и (или) транспортировки;
 - попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.;
 - ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;
 - повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;
 - использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;
 - действиями непреодолимой силы (стихией, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторами, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;
 - неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметрам питающих, телекоммуникационных кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;
 - использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению;
 - использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания,
 - иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.

6. Гарантийное обслуживание не распространяется на изделие, если будет установлено, что серийный номер изделия удалён или поврежден таким образом, что не может быть полностью и однозначно идентифицирован, нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств.

7. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.

8. Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несёт ответственность за правильность установки. Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники, как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуется от установившего Вашу технику специалиста квитанцию со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.

9. Производитель не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесённый изделиями людям или домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

Внимание! Актуальный список авторизованных сервисных центров по обслуживанию т.м. GOODHELPER находится в разделе «Сервис» на сайте <http://www.goodhelper.ru/>
 В случае возникновения затруднений, связанных с сервисным обслуживанием, Вы можете обратиться по тел.: (499) 651-92-48 или по адресу service@goodhelper.ru

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Продавец (подпись) _____

Печать
продавца

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

	Сервис-центр	Дата приема	Дата ремонта	Печать и подпись
1.				
2.				
3.				

СПИСОК АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

г.Абакан, пр.Дружбы Народов, д.29 (3902) 215-330
г.Альметьевск, ул.Шоссейная, д.1г (951) 891-90-21
г.Архангельск, ул.Первомайская, д.22 (8182) 430-961
г.Астрахань, ул.Трофимова, д.115 (851) 250-19-97, (908) 618-55-19
г.Ахтубинск, Астраханская обл., ул.Волгоградская, д.8 (927) 565-11-56
г.Барнаул, ул.Северо-Западная, 54 (3852) 362-002
г.Белгород, рынок "Салют", ул.Железнодорожная, д.79в, 2 этаж (980) 521-76-16
г.Белогорск, Амурской обл., ул.Ленина, 43 (41641) 2-52-02
г.Брянск, ул.Флотская, д.99А (4832) 31-12-12, доб. 100, 102, 105
г.Брянск, ул. Красноармейская, д.103 (4832) 31-12-12, доб. 200, 201
г.Великий Новгород, ул.Заставная, д.2, к.6 (8162) 78-50-01
г.Владикавказ, РСО-Алания, пер.Керамический, 4 (8672) 76-25-57, (918) 823-00-90
г.Волгоград, ул.Хиросимы, д.6 (8442) 56-66-64
г.Волгоград, пр.им.В.И.Ленина, д.15 (961) 067-67-76
г.Вологда, ул.Северная, д.34/145 (8172) 27-24-13, 27-24-14
г.Вологда, ул.Зосимовская, д.91 (964) 669-85-84, (964) 669-85-84
г.Воронеж, Ленинский проспект, д.160А (473) 239-37-55
г.Дзержинск, ул.Чапаева, 69/2 (8313) 28-06-66, 28-14-20, (906) 351-6900, (930) 801-0606
г.Екатеринбург, ул.Рассветная, 7, оф.10 (343)286-13-69
г.Ижевск, ул. Азина, 4 (3412) 308-307, 615-588, 787-685
г.Ижевск, ул. Горького, 76 (3412) 78-76-85
г.Йошкар-Ола, РМЭ, ул.Советская, д.173 (8362) 45-73-68, (8362) 41-77-43
г.Йошкар-Ола, РМЭ, ул.Суворова, д.10 (836) 272-62-22
г.Иркутск, ул.Карла Маркса, 39/8 (3952) 620-047
г.Иркутск, ул.Мало-Якутская, д.19, оф.106 (3952) 67-77-62
г.Иркутск, ул.Киевская, д.34а (3952) 648-232, (904)152-84-22, (908) 661-05-38
г.Казань, ул.Вахитова, д.8, блок секция,7 (843) 259-58-02, (843) 259-57-01
г.Казань, Пр.Ибрагимова, д.32/20 (843) 207-12-13
г.Калуга, ул.Вилонова, д.14 (800) 450-02-06
г.Кемерово, ул.Потемкина, 8 (3842) 255-012
г.Кингисепп, Ленинградская обл, пр.К.Маркса, 48Б (904) 643-40-12
г.Киров, ул.Некрасова, д.42 (8332) 547-077, 562-595, 542-101
г.Кострома, ул.Коммунаров, 5/1 (4942) 300-107, (903) 634-57-70
г.Краснодар, ул.Белозерная, 1/1 (918) 102-00-10, (961) 501-92-22
г.Краснодар, ул.Академика Лукьяненко, 103, оф.55 (861) 2226413, 2228555, (905)4080838
г.Красноярск, пер.Светлогорский, д.2, пом.358 (391) 277-29-81, (902) 942-06-64
г.Курган, ул.Пичугина, д.9 (909) 175-50-21
г.Курск, ул.Добролюбова, д.17 (4712) 547-424, 547-423, 547-425
г.Липецк, ул.Мичурина, д.46 (4742) 40-10-72
г.Майкоп, ул.Гоголя, 53 (918) 427-72-77
г.Махачкала, ул.М.Гаджиева, д.164 (8722) 93-30-73
г.Минск, РБ, ул.Мележа, д.1-23 +(375) 29 349-2090 +(375) 33 349-2090
г.Минск, РБ, пр.Независимости, д.87 +(375) 25 630-1061
г.Москва, Алтуфьевское шоссе, 79«Д» (916) 170-00-09 , (499) 651-92-48
г.Москва, ул.Большая Черемушкинская, д.4 (499) 126-20-00
г.Москва, ул.11-я Парковая, д.57, корп.3 (495) 652-45-01
г.Москва, ул.Кравченко, д.10 (499) 131-47-98, (499) 131-21-61
г.Москва, ул.Лобачика, д.146 (499) 131-47-98, (499) 131-21-61
г.Мурманск, ул.Самойловой, д.18 (964) 680-16-07, (911) 300-39-30
г.Находка, ул.Малиновского, д.11 (4236) 62-74-44, (924) 322-99-77
г.Находка, ул.Постышева, д.2/21 (4236) 74-49-29, (924) 322-99-66
г.Невинномысск, Ставропольский кр, Бульвар Мира, д. 8Б (86554) 7-04-77
г.Н.Новгород, ул.Октябрьской Революции, д.70, пом.8 (831) 245-34-12

г.Н.Новгород, ул.Комсомольская, д.17/1 (831) 293–9620, 256–6818, 423–6269, (906) 360–1046
г.Н.Новгород, ул.Бекетова, д.10а (831) 412-44-90
г.Новокузнецк, пр.Кузнецкстроевский, д.44 (3843) 46-94-00
г.Новосибирск, Горский мкрн., 60 (962)8241498, (383)3571498, (383)3555299, (913)3820950
г.Новосибирск, ул.Титова, д.25 (383) 344-30-68, 344-31-00
г.Новосибирск, ул.Толмачевская, 35 (383) 219-57-06
г.Новосибирск, ул.Выборная, 122 (913) 472-31-54
г.Новосибирск, ул.Кирова, д.27 (383) 209-07-50, 209-02-30
г.Новосибирск, ул.Гоголя, д.227 (383) 209-16-62
г.Омск, ул.Декабристов, д.45 (381) 255-99-96
г.Орел, ул.Московская, д.100 (4862) 55-15-06
г.Орел, ул.2-я Курская, 3 (4862) 73-41-51
г.Оренбург, ул.Ноябрьская, 43/2-110 (пом.3) (3532) 61-11-38
г.Оренбург, ул.Комсомольская, д.16 (3532) 77-67-64 доб. 3
г.Орск, ул.Батумская, д.25 (3537) 37-23-83
г.Пенза, ул.Карпинского, д.2 (8412) 42-27-26
г.Пенза, ул.Мирская, д.17 (8412) 49-24-25
г.Первоуральск, Свердловская обл, ул.Луначарского, 34 (3439)649190, 257413, (908)6327175
г.Пермь, ул.М.Горького, 83, оф.116 (342) 210-63-30, (912) 788-39-73, (922) 646-26-86
г.Пермь, Деревообделочная, д.3, корп.Б (342) 221-40-99
г.Пермь, ул.Гашкова, 19а (342) 221-40-99
г.Петрозаводск, Александра Невского пр-т, 57-А (8142) 595-015
г.Петрозаводск, ул.Анохина, д.18 (8142) 59-20-45, (911) 400-94-81
г.Псков, ул.Труда, д.11 (8112) 53-86-50
г.Пятигорск, 1-я Набережная, 32, корп.4 (8793) 33-17-29
г.Пятигорск, ул.Первомайская, д.134 (8793) 33-55-43, (928) 357-36-16
г.Ростов-на-Дону, пр.Стачки, д.219 (863) 300-75-94, (908) 174-92-00
г.Ростов-на-Дону, ул.Заводская, д.11, оф.2 (863)294-01-40
г.Рыбинск, Ярославская обл, ул.Моторостроителей, 21 (4855) 24-31-21, (901) 485-64-88
г.Рыбинск, Ярославская обл, ул.Чкалова, д.8 (4855) 22-04-77, (901) 199-68-60
г.Рязань, ул.Чкалова, д.48Г (4912) 51-01-50, (4912) 99-60-90
г.Самара, пр-т Кирова д.3, оф.112 (846) 977-36-58
г.Самара, ул.Ленинградская, 100/ Ленинская, 56 (846) 990-37-51, (846) 240-98-17
г.Самара, ул.Съездовская, д.10А (846) 991-89-02, (960) 810-17-00
г.Самара, ул.Дыбенко, д.27 (846) 221-63-33, (960) 814-89-89
г.Санкт-Петербург, Дачный пр., д.9, к.1, пом.16 (904) 632-87-82
г.Санкт-Петербург, ул.Марата, д.43 (812) 404-67-88
г.Санкт-Петербург, ул.Парашютная, 23 (812) 309-72-60
г.Санкт-Петербург, пр.Лиговский, д.52 Лит.А (812) 324-75-33
г.Санкт-Петербург, пр.Просвещения, д.87, корп.1, пом.33Н (812) 642-85-05
г.Санкт-Петербург, пр.Обуховской обороны, д.209 (812) 600-11-97
г.Санкт-Петербург, пр.Московский, д.155 (812)935-64-90
г.Саратов, Вакуровский 4-й проезд, д.4 (8452) 51-00-99, (8452) 20-03-85
г.Северодвинск, Архангельская обл, ул. Бойчука, д.3, 2 подъезд, 1 этаж (8184) 58-72-21
г.Северск, Томская обл, пр.Коммунистический, д.67 (цоколь) (3823) 20-00-56
г.Серов, Свердловская обл, ул.Победы, 42 (34385) 7-12-72, (902) 872-72-07
г.Сосновый Бор, Ленинградская обл, пр.Героев, 49а, к.6 (81369) 4-44-04
г.Старый Оскол, микрорайон Олимпийский, д.7 (4725) 42-41-00
г.Тамбов, ул. Колхозная, 1а (4752) 56-19-42, (4752) 56-19-44
г.Тверь, ул. Московская, д. 88/15 (952) 065-89-10, (952) 060-05-10
г.Томск, пр. Академический, д.1а (3822) 25-32-12, (3822) 21-04-80
г.Тула, ул. Штыковая, д. 45 (800) 450-02-06
г.Тюмень, ул. Республики д. 169/5 (3452) 75-95-08, 20-82-65
г.Тюмень, ул.Михаила Сперанского, д.17 (вход со двора) (3452) 49-50-06, (912) 923-26-12
г.Улан-Удэ, Краснофлотская, д.40 (983) 431-63-29, (967) 620-95-03, 509-503
г.Ульяновск, ул. Кирова, д.59 (960) 372-19-61
г.Усолье-Сибирское, Комсомольский пр., д.50, оф.2 (39543) 7-10-78, 7-11-80, (902) 174-36-44
г.Уфа, ул.А.Королёва, д.6, корп.1 (347) 236-57-07
г.Уфа, ул. Менделеева, д.153 (347) 279-90-70
г.Хабаровск, Амурский бульвар, д.47 (4212) 617-603, 612-302
г.Чебоксары, пр.Ивана Яковлева, д.4/2 (8352) 55-65-94, 63-72-98
г.Чебоксары, пр.Максима Горького, д.32/25 (8352) 41-03-73, 43-15-32
г.Челябинск, ул.Корабельная, до.15, корп.5 (351) 730-72-55, 730-72-56, 730-72-57
г.Челябинск, ул.Братъев Кашириных, д.54 (351) 796-06-86, 796-06-69
г.Череповец, ул.Данилова, д.23А (8202) 20-53-94, 20-53-91
г.Шатура, Московская обл, пр-т Ильича, 63 (915) 292-88-20
г.Элиста, Калмыкия, 3-й микр-он, д.21а (84722) 9-52-07
г.Ярославль, Ленинградский пр-т, 52В (4852) 283-300