

ENGU[®]

**МУЛЬТИВАРКА
EN-240**



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Мультиварка ENGY – универсальный прибор для приготовления пищи. Современная технология приготовления блюд позволяет сохранить натуральный вкус и все полезные свойства продуктов. Процесс приготовления полностью автоматизирован: 16 автоматических программ позволяют Вам приготовить различные блюда из птицы, мяса, рыбы, морепродуктов, варить супы, рис, каши, тушить и печь.

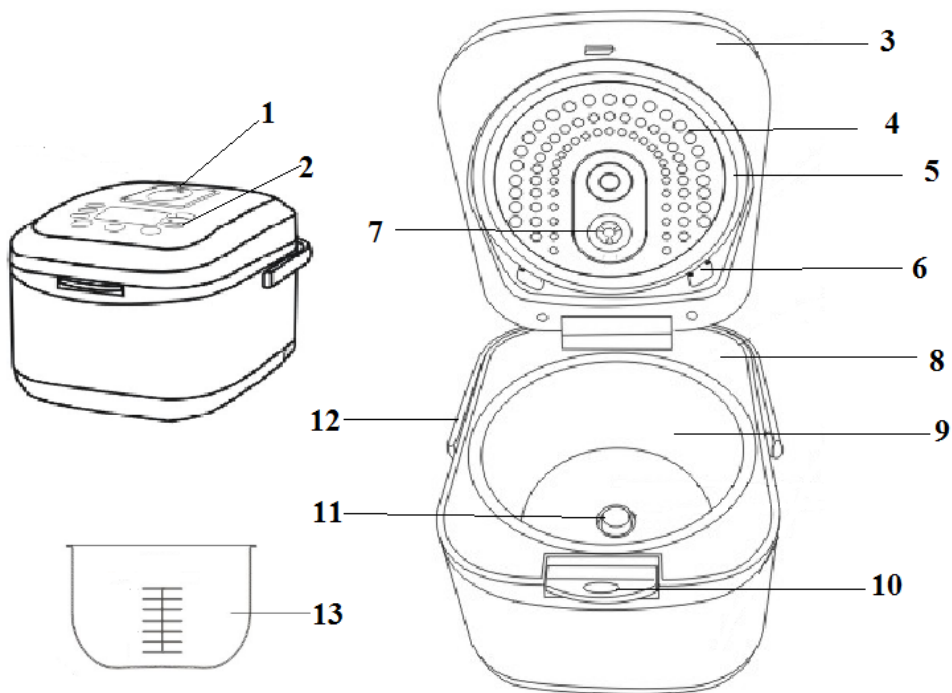
Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
10. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
11. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
12. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
13. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
14. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
15. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
16. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
17. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
18. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
19. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором, дети могут не осознавать всей опасности неправильного использования прибора.
20. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
21. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
22. Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за

исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.

23. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
24. Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
25. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
26. Выполняйте все требования инструкции.

Описание



1. Клапан выпуска пара
2. панель управления
3. Крышка
4. Внутренняя съемная крышка
5. Силиконовая прокладка
6. Фиксаторы внутренней крышки
7. Отверстия для выхода пара
8. Корпус мультиварки
9. Рабочая камера
10. Кнопка для открывания крышки

11. Нагревательный элемент
12. Ручка для перемещения мультиварки.

Панель управления

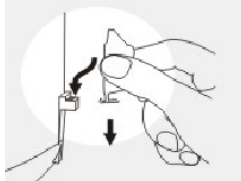


1. LED дисплей
2. «ЧАС» - Установка времени приготовления с шагом «час»
3. «МИН» - Установка времени приготовления с шагом «минута»
4. «Таймер» - кнопка установки времени для функции отсрочка запуска.
5. «Подогрев/ОТМЕНА» - кнопка включения/выключения для функции «Подогрев», отмена всех заданных настроек, прерывание режима приготовления.
6. «МЕНЮ» - выбор программы приготовления из правой части панели.
7. «Старт» - запуск выбранной программы.
8. «РЕЖИМ» - выбор программы из левой части панели.
9. «+ Увеличить время» - нажмите для увеличения времени приготовления.
10. «- Увеличить время» - нажмите для увеличения времени приготовления.

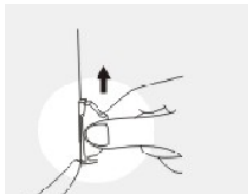
Аксессуары



Установка Держателя для ложки



Установите держатель для ложки, как показано на рисунке.



При необходимости, аккуратно, отсоедините держатель, как показано на рисунке.

Перед первым использованием

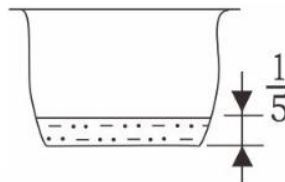
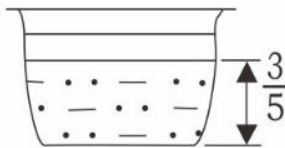
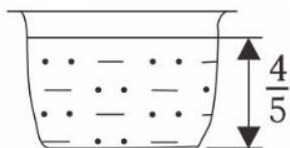
- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в мультиварку, затем слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

ВАЖНО! Между внутренней чашей для приготовления и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов (например, крупинки гречки, риса и т.д.). Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.



Работа

- Откройте крышку прибора выньте внутреннюю чашу.
- Положите в чашу все необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом. Не заполняйте чашу выше максимальной или ниже минимальной отметки на шкале.



- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть плотно закрыта до щелчка, если крышка закрыта неплотно, это может негативно сказаться на процессе приготовления.
- Подсоедините один конец кабеля к разъему мультиварки, а вилку воткните розетку 220-240В. При этом загорится дисплей.
- Для выбора программы приготовления из правой части панели, нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора программы из левой части панели нажмите кнопку «РЕЖИМ» и затем выберите нужную Вам программу на панели управления. Например, для приготовления супа, нажмите «МЕНЮ» затем, нажимайте кнопку меню до тех пор, пока не замигает программа «СУП», затем нажмите «СТАРТ». При этом на дисплее отобразится название

режима и время. Программа «СУП» будет подсвечиваться в течение всего процесса приготовления.

- Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Подогрев/ОТМЕНА». Таймер обнулится и появятся все программы, после этого можно выбрать нужный Вам режим.
- После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры готового блюда, загорится индикатор кнопки «Подогрев/ОТМЕНА», температура может поддерживаться в течение 24 часов на уровне 60-80°C, при этом на дисплее будет отображаться оставшееся время. **Не рекомендуем оставлять готовые блюда в режиме поддержания температуры более чем на 2-3 часа, так как это может привести к изменению консистенции и вкуса.** Функция поддержания температуры не включается по окончании программы приготовления «Йогурт».
- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта. Для этого, выберите программу приготовления затем нажмите кнопку «Таймер», для установки часов отложенного старта нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов отложенного старта, шаг 1 час. Для установки минут отложенного старта нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут отложенного старта, шаг 10 минут. Минимальное время отложенного старта 1 час максимальное 24 часа.

ВАЖНО! Если Вы устанавливаете длительную отсрочку запуска, не используйте скоропортящиеся продукты, так как они могут испортиться при комнатной температуре.

Программы приготовления

ПАР

Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару. Данная программа подходит для приготовления мантов, овощей, рыбы.

В чашу для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберете программу «ПАР» и нажмите «СТАРТ». На экране отобразится название программы и время приготовления. Установленное время приготовления 10 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 50 минут, нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут. Шаг 5 минут. Отсчет времени приготовления начинается после закипания воды.

ВЫБОР ВРЕМЕНИ

Если Вам необходимо задать свое время приготовления в соответствии с рецептом Вашего блюда, используйте данный режим. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберете программу «Выбор времени» на экране автоматически отобразится 30 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 1 минуты до 12 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 1 минута. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ЖАРИТЬ ВО ФРИТЮРЕ

Данная программа приготовления идеально подходит для приготовления блюд во фритюре.

ВАЖНО! В процессе приготовления всегда держите крышку открытой!

Налейте необходимое количество масла в чашу для приготовления, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберете программу «Жарить во фритюре» на экране автоматически отобразится 40 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 1 часа, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время»

и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Дайте маслу слегка разогреться, затем опустите ингредиенты. Рекомендуем использовать корзину для фритюра.

ЖАРКА

Данная программа подходит для жарки мяса, курицы, овощей, а так же позволяет приготовить зажарку для супа.

ВАЖНО! В процессе приготовления всегда держите крышку открытой!

Налейте необходимое количество масла в чашу для приготовления, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберете программу «ЖАРКА» на экране автоматически отобразится 30 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 10 минут до 2 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Дайте маслу слегка разогреться, затем опустите ингредиенты. Во время перемешивания ингредиентов пользуйтесь только деревянными или силиконовыми лопатками и ложками, чтобы не повредить покрытие.

ТУШЕНИЕ

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса, рыбы, а так же для приготовления варенья.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «Тушение» на экране отобразится время приготовления 2 часа, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 1 часа до 12 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 30 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ПАСТА

Данная программа для варки макарон.

Налейте в чашу воду, следите, чтобы уровень воды не превышал максимальную отметку. Закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберете программу «ПАСТА» на экране отобразится время приготовления 8 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 8 минут до 20 минут, нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 1 минута. После того, как Вы установили нужное Вам время, нажмите кнопку «СТАРТ». **ВАЖНО! Время закипания воды не учитывается!** После того, как закипит вода, раздастся звуковой сигнал. Он будет раздаваться каждые 30 секунд, напоминая Вам о том, что нужно засыпать макароны. Откройте крышку, засыпьте макароны в кипящую воду, перемешайте, закройте крышку и еще раз нажмите кнопку «СТАРТ», начнется обратный отсчет времени приготовления.

СУП

Данная программа предназначена для приготовления супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберете программу «СУП» на дисплее высветится время приготовления 1 час, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 1 часа до 4 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество

минут приготовления. Шаг 10 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ЙОГУРТ

Используя данную программу, Вы можете приготовить вкусный и полезный йогурт для всей семьи. Положите ингредиенты в чашу, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «Йогурт», на дисплее отобразится время приготовления 8 часов, нажмите «СТАРТ». Вы можете задать свое время приготовления от 6 часов до 12 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 30 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВЫПЕЧКА

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников, запеканок и т.д.

ВАЖНО! Не замешивайте тесто в чаше для приготовления, это может повредить ее поверхность или привести к деформации. Перед тем как выложить тесто, смажьте чашу маслом.

Выложите тесто в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» включите программу «Выпечка» на дисплее отобразится время приготовления 50 минут, без возможности изменения, нажмите «СТАРТ». По окончании времени приготовления, извлеките выпечку из чаши.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная программа идеально подходит для приготовления быстрых блюд. Положите ингредиенты в чашу для приготовления нажмите кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «Быстрое приготовление», на дисплее отобразится время приготовления 15 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 15 минут до 30 минут. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАЖНО! Если во время приготовления вода выпарится раньше установленного времени, то мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ

Данная программа рассчитана на длительное приготовление. Чтобы продукты не разваривались закладывайте их в разной последовательности – мясо и твердые овощи раньше, крупы и мягкие овощи позже. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «Медленное тушение» на дисплее высветится время приготовления 4 часа, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 1 часа до 12 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 30 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ЗАПЕКАНИЕ

Данная программа предназначена для запекания мяса, птицы, рыбы, овощей, для приготовления лазаньи и запеканок..

Положите ингредиенты для запекания в чашу, закройте крышку и нажмите кнопку «РЕЖИМ» выберете программу «Запекание» на дисплее высветится время приготовления 1 час 30 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время

приготовления от 1 часа до 2 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 30 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

РИС

Данная программа подходит не только для приготовления риса, но и для приготовления других круп, таких как, гречка, перловка и т.д. Особенность данной программы в том, что мультиварка сама рассчитывает время приготовления, исходя из загруженных в нее ингредиентов.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «РИС» нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления, время приготовления на дисплее будет указано как 00:00, как только программа запустится, начнется прямой отсчет времени. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.

Соблюдайте пропорции риса и воды. Максимальное количество риса 10 мерных стаканчиков. Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой, в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных стаканчиков риса, которое вы желаете приготовить. Цифры от 4 до 10 в правой части шкалы показывают, до какой отметки нужно наливать воду, если Вы хотите приготовить 4 мерных стаканчика риса, то Вам нужно залить их водой до отметки 4.

Вы можете наливать воду до уровня отличного от рекомендованного, в соответствии с Вашим вкусом, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки на шкале чаши. Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

МОЛОЧНАЯ КАША

Данная программа идеально подходит для приготовления каш.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «РЕЖИМ», выберите программу «Молочная каша», на дисплее высветится время приготовления 1 час, нажмите «СТАРТ» начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 1 часа до 4 часов, нажмите кнопку «ЧАС», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН», затем кнопками «+ Увеличить время» и «- Увеличить время» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 10 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАЖНО! Приготовление молочных каш в мультиварке предполагает использование обезжиренного молока. Если молоко не обезжиренное, его нужно разбавлять в пропорции 1:1 с питьевой водой. Свойства молока могут отличаться в зависимости от производителя, что иногда сказывается на процессе и результате приготовления.

КИПЯЧЕНИЕ

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «Кипячение» нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления, время приготовления на дисплее будет указано как 00:00, как только программа запустится, начнется прямой отсчет времени. **ВАЖНО!** Данная программа работает до тех пор, пока вода в чаше не выпарится. После этого мультиварка переходит в режим поддержания температуры.

РАЗОГРЕВ

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд. Положите в чашу блюдо, которое Вы хотите разогреть, нажмите кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «Разогрев», на дисплее отобразится время 20 минут, без возможности изменения, нажмите «СТАРТ». По окончании времени приготовления, извлеките блюдо из чаши.

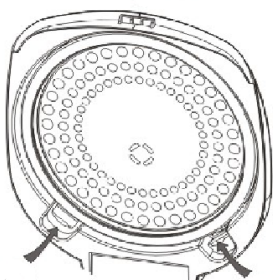
Информационная таблица по программам приготовления

	Время приготовления	Варианты установки времени приготовления	Температура приготовления
ПАР	10 мин	5 мин – 50 мин	115-120°C
ВЫБОР ВРЕМЕНИ	30 мин	1 мин – 12 часов	140-150°C
ЖАРИТЬ ВО ФРИТЮРЕ	40 мин	5 мин – 1 час	150-160°C
ЖАРКА	30 мин	10 мин – 2 часа	150-160°C
ТУШЕНИЕ	2 часа	1 час – 12 часов	90°C
ПАСТА	8 мин	8 мин – 20 мин	100°C
СУП	1 час	1 час – 4 часа	90°C
ЙОГУРТ	8 часов	6 часов – 12 часов	40°C
ВЫПЕЧКА	50 мин	-----	120-140°C
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	15 мин	15 мин – 30 мин	115-120°C
МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ	4 часа	1 час – 12 часов	90°C
ЗАПЕКАНИЕ	1 час 30 мин	1 час – 2 часа	140°C
РИС	время приготовления зависит от объема ингредиентов		140-150°C
МОЛОЧНАЯ КАША	1 час	1 час – 4 часа	100°C
КИПЯЧЕНИЕ	программа работает, пока не выпарится вода в чаше		100°C
РАЗОГРЕВ	20 мин	-----	90°C

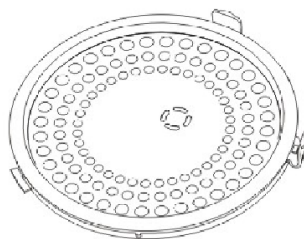
ВАЖНО! Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд.

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Очищайте мультиварку сразу после использования. После того как блюдо приготовлено, освободите чашу для приготовления. Пустую чашу, выньте из мультиварки при помощи прихваток – осторожно! чаша будет горячей.
- Выньте внутреннюю крышку, для этого слегка приподнимите фиксаторы и аккуратно потяните на себя.



Фиксаторы внутренней крышки



Внутренняя крышка после снятия

- Промойте крышку и силиконовую прокладку в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Протрите саму крышку мультиварки изнутри, после этого установите внутреннюю крышку на место, защелкнув фиксаторы.
- Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.

- Вытрите насухо дно и стенки чаши для приготовления. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность внутри рабочей камеры мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
- Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Напряжение 220В, частота 50Гц, мощность 860Вт.

Класс защиты от поражения током I

Объем/емкость – 5л/1,8л

Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года

Состав (материал): пластик, металл, кабель.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров.

Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону +7 (812) 320-09-99.

Производитель-экспортер: Аньхой Технолоджи Импорт энд Экспорт Кампани Лимитид.

Адрес: 459 Вэст Чанцзян Роуд, Хэфэй, Китай.

Завод-производитель: Фошань Сити Лэй Энь Электрик Ко., Лтд.

Адрес: №1 Кэцзи Роуд, Синтань, Шуньдэ, Гуаньдун, Китай.

Произведено в Китае.

Поставщик-импортер: ООО «Союз».

Адрес: Россия, 199178, Санкт-Петербург, 15-я линия ВО, д.12, лит. А, пом. 4Н



класс защиты от поражения током I