

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки МАТРЁНА.



Матрёна

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МУЛЬТИВАРКА

МА-011

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

- 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.
- Перед включением убедитесь, что технические характеристики прибора, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
 - в условиях режима пансиона проживание плюс завтрак.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь, и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
- Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора. Регулярно проверяйте клапаны для выхода пара - они не должны быть заблокированы.
- Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
- Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
- Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
- При готовке используйте пластиковую ложку, входящую в комплект. Не используйте металлические столовые приборы или любые другие острые предметы, чтобы не повредить антипригарный слой чаши.
- Не включайте мультиварку, если внутри чаши находятся посторонние предметы помимо продуктов (столовые приборы и т.д.)
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- 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.
- Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура и вилки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
- **Не оставляйте включенный прибор без присмотра.**
 - Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
 - Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
- 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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- 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.

- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Производитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- мультиварка;
- кабель питания;
- ложка;
- мерный стаканчик;
- контейнер-пароварка;
- инструкция/гарантийный талон;
- книга рецептов.

АКСЕССУАРЫ



Ложка



Мерный стакан



Контейнер-пароварка

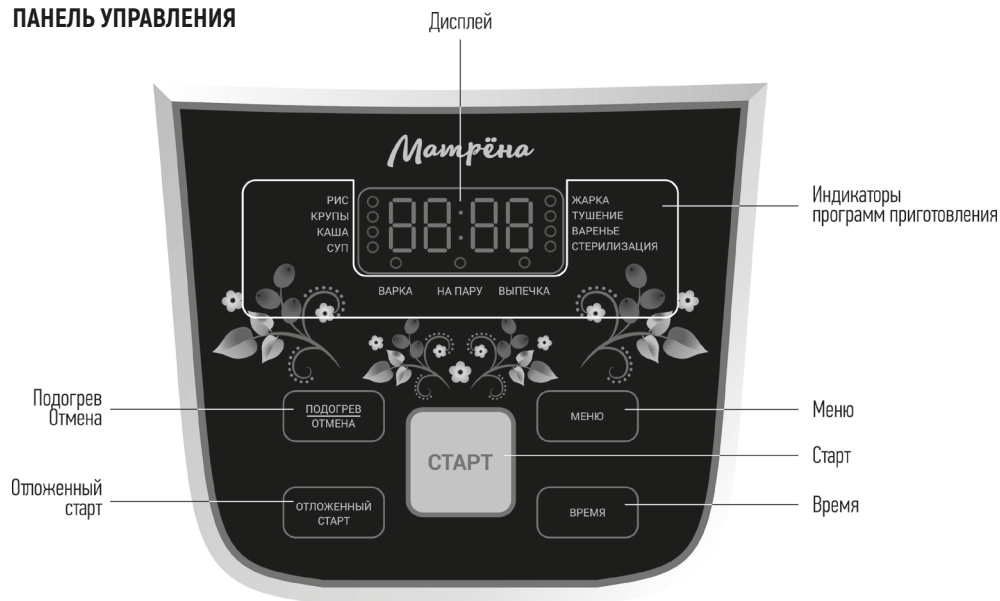


Кабель

ОПИСАНИЕ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ - на дисплее отображается время приготовления, температура.

2. Индикаторы программ приготовления

3. ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА. Отмена выбранной программы приготовления. После начала работы выбранной программы и нажатия кнопки СТАРТ нажмите кнопку ОТМЕНА, чтобы прервать выполнение программы.

После окончания времени приготовления автоматически включается режим поддержания температуры (подогрева), а на дисплее появляется значок ЪЪ (кроме режима «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»). Вы можете вручную включить режим поддержания температуры (подогрева), нажав кнопку ПОДОГРЕВ.

4. ВРЕМЯ - Кнопка выбора времени приготовления. Изменение времени приготовления доступно во всех режимах, кроме режима «СТЕРИЛИЗАЦИЯ». Для изменения времени нажмите кнопку ВРЕМЯ после выбора программы приготовления. Установите необходимое время приготовления, нажимая кнопку ВРЕМЯ, затем нажмите СТАРТ для запуска программы с установленным Вами временем.

5. МЕНЮ - Выбор программы приготовления.

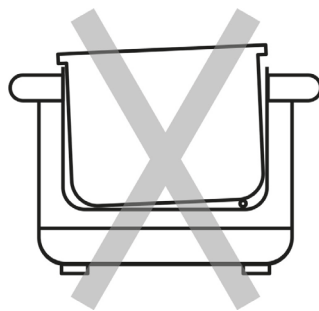
6. ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - установка отсрочки запуска. Выберите программу приготовления. Нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, на дисплее замигает значение 00:00. С помощью кнопки ВРЕМЯ выберите время отсрочки начала приготовления и нажмите кнопку СТАРТ. Начнется обратный отсчет.

7. СТАРТ - запуск программ приготовления.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

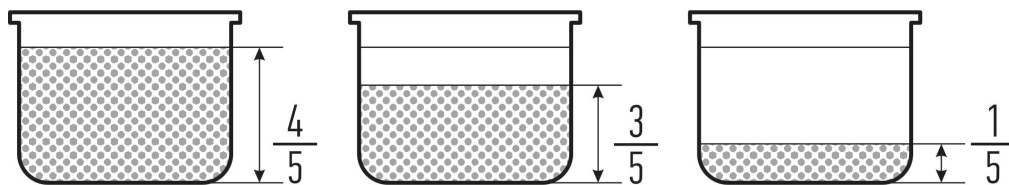
- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой, смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в мультиварку, затем слегка 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 чаши.



- 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 подключите к розетке 230В. При этом на дисплее загорятся цифры «00:55» (включится режим РИС).
- Выберите программу приготовления, нажав кнопку МЕНЮ на панели управления. Например, для приготовления каши, нажимайте кнопку МЕНЮ пока световой индикатор не загорится рядом с надписью «КАША». При этом на дисплее отобразится время приготовления. Индикатор рядом с кнопкой «КАША» будет гореть в течение всего процесса приготовления.
- Нажмите кнопку «СТАРТ». Начнется процесс приготовления, на дисплее будет отражаться обратный отсчет времени, то есть при запуске режима «РИС» на дисплее будет «00:55», далее, по прошествии минуты «00:54» и т.д.
- Чтобы прервать работу мультиварки, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». После этого можно выбрать и запустить другой режим.
- После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры (кроме режима «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»), а на дисплее будет высвечиваться бб. Температура на уровне 60-65°C будет поддерживаться, пока данная функция не будет отключена. Отключить функцию поддержания температуры можно нажав кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» после окончания работы программы приготовления. Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на продолжительное время, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию блюда.
- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта. Для этого, выберите программу приготовления, затем нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Регулировка времени отложенного старта происходит с помощью кнопки ВРЕМЯ. На дисплее отображается время отсрочки начала приготовления блюда. После чего нажмите кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! Следите за процессом приготовления. После окончания процесса приготовления автоматически включится режим «ПОДОГРЕВ». Режим «ПОДОГРЕВ» не имеет ограничения по времени и не отключается автоматически, его необходимо выключить вручную, нажав на кнопку «ОТМЕНА».

РИС

Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерной чашки. В одной мерной чашке содержится 160мл (150гр риса). Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных чашек риса, которое Вы желаете приготовить. Цифры [CUP] в правой части шкалы показывают, до какой отметки нужно наливать воду. То есть если Вы хотите приготовить 4 мерные чашки 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 чаше.

Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

КРУПЫ

Удобен для приготовления рассыпчатых, как из печи, круп в качестве гарниров. Режим подойдет для приготовления гречки, перловки или пшенки с мясом, грибами, овощами. Также можно приготовить горох или фасоль, заранее их замочив.

Жидкости должно быть в два раза больше по объему, чем продуктов. Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки,



залить водой, добавить соль, специи, разровнять. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока световой индикатор не окажется рядом с надписью «КРУПЫ». Нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления.

По окончании приготовления открыть крышку и хорошо перемешать. При желании во время закладки продуктов добавить сливочное масло, блюдо получится более сочным.

Рассыпчатость и плотность готового продукта можно регулировать количеством добавляемой жидкости.

КАША

Данная программа идеально подходит для приготовления каш. Отличается неполным выпариванием жидкости. Подходит прежде всего для каш на молоке. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока световой индикатор не окажется рядом с надписью «КАША». Нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления.

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.

СУП

Данная программа подходит для приготовления различных супов, вы можете готовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Во время приготовления можно открывать крышку мультиварки, перемешивать, добавлять ингредиенты и специи. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажимайте кнопку «МЕНЮ», выберите программу «СУП», нажимайте «СТАРТ», начнется процесс приготовления.

ВАРКА

Он подходит для приготовления блюд, которые требуют большого количества жидкости. В этом режиме можно отваривать картофель, макароны,пельмени, готовить первые блюда.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажимайте кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА», нажимайте «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Макароны лучше бросать в уже кипящую воду.

НА ПАРУ

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

В чашу для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, включите программу «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ», нажимайте «СТАРТ».

ВЫПЕЧКА

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников 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, нажимайте кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажимайте «СТАРТ».

Как вынуть выпечку из мультиварки? Чтобы выпечка не разваливалась - оставьте ее в чаше на несколько минут, чтобы она немного остыла. Далее вставьте в чашу съемный контейнер-пароварку, переверните, снимите чашу, положите сверху на выпечку тарелку и снова переверните. Выпечка на тарелке будет лежать также, как в мультиварке. Или перед началом выпечки на дно мультиварки положите крест-накрест две полоски бумаги для запекания, после выпечки нужно потянуть за края и достать выпечку.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Налейте в чашу мультиварки воды. Небольшие предметы поместите в контейнер-пароварку и закройте крышку. Нажимайте кнопку «МЕНЮ», выберите программу «СТЕРИЛИЗАЦИЯ», нажимайте «СТАРТ».

Для стерилизации посуды, которая не входит целиком в контейнер-пароварку (например, банок), необходимо сначала залить в мультиварку воду и запустить режим стерилизации. Когда вода закипела, необходимо аккуратно открыть крышку мультиварки и установить предварительно вымытую посуду горлышком вниз. Стерилизация будет проходить за счет испаряемого пара.

Внимание! Стерилизация посуды должна производиться только в контейнере-пароварке. Не кладите банки, бутылочки и прочие предметы прямо в чашу мультиварки.

ВАРЕНЬЕ

Данная программа подходит для приготовления заготовок из ягод и фруктов. Налейте в чашу небольшое количество воды, положите ягоды или фрукты, засыпьте сахаром. Закройте крышку, нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока световой индикатор не окажется рядом с надписью «ВАРЕНЬЕ». Нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления.



ТУШЕНИЕ

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса. Также этот режим можно использовать для супов, требующих долгого приготовления, прозрачных бульонов, вытапливания жира и т.п. Этот режим предполагает не выкипание, а длительное томление продукта при определённой температуре.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ТУШЕНИЕ», нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления

ЖАРКА

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

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ЖАРКА», нажмите «СТАРТ».

ЗАКРЫВАТЬ КРЫШКУ В РЕЖИМЕ ЖАРКА НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО! Жарить в мультиварке можно **как при открытой крышке, так и при закрытой**, периодически открывая ее лишь для перемешивания продуктов. Учтите, что при закрытой крышке особо румяной и хрустящей корочки добиться будет сложно, но это с другой стороны и полезнее для желудка. Если жарите при закрытой крышке, не забывайте снять с нее клапан для выхода пара, а также пользуйтесь кухонной прихваткой, чтобы не обжечься горячим паром.

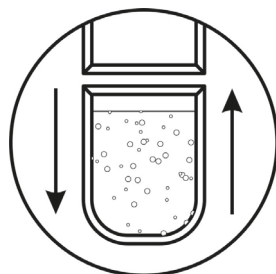
ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЦА ПО ПРОГРАММАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время приготовления час:мин	Варианты установки времени приготовления (шаг - 5 мин)	Отложенный старт (шаг - 30 мин)	Температура приготовления
РИС	0:55	55 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
КРУПЫ	0:40	40 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
КАША	0:35	35 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
СУП	0:50	50 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
ВАРКА	0:30	30 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
НА ПАРУ	0:40	40 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
ВЫПЕЧКА	0:40	40 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	80-95°C
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	0:15	нет	30 мин - 24 часа	95-100°C
ВАРЕНЬЕ	1:00	1 час - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	95-102°C
ТУШЕНИЕ	2:00	2 часа - 10 часов	30 мин - 24 часа	95-102°C
ЖАРКА	0:30	30 мин - 2 часа 30 мин	30 мин - 24 часа	130°C

ВАЖНО! Вы можете корректировать время приготовления для Ваших любимых блюд. Для этого, выбрав программу приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и установите необходимое время (см Варианты установки времени в таблице выше).

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Прибор нельзя погружать в воду.
- 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.
- Внутреннюю поверхность крышки и уплотнительную резинку протрите влажной салфеткой и вытрите насухо.
- Промойте клапан выпуска пара, для этого, потяните за него вверх и вытащите его из крышки. Промойте и вытрите насухо. Установите его обратно в крышку мультиварки.
- Снимите контейнер для сбора конденсата, промойте его и вытрите насухо, после чего установите на место.



- Промойте чашу для приготовления 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 мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
- Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».
- Храните прибор в сухом, прохладном месте.
- Электробьютовой прибор в упаковке производителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность, Вт	Напряжение/частота	Количество программ
МА-011	5л	900Вт	230В/50Гц	11

Гарантийный срок 6 месяцев.

Срок службы 2 года.

Состав (материал): металл, пластмасса.

Дата производства указана на упаковке товара.

Назначение прибора: электрическая мультиварка предназначена для приготовления пищи, работает от сети переменного тока. По окончании срока службы электробьютовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы 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.

МАТРЕНА постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

Поставщик-импортер и организация, уполномоченная принимать претензии: ООО "ТОП-Импорт". Юридический адрес: Россия, 197348, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр-кт., дом № 10, лит. Э.

Производитель-экспортер: Guangdong Orange Star Electrical Appliances Co., LTD / Гуандун Оранж Стар Электрикал Эпплайнсес Ко., Лтд. Адрес: 9th Floor, 104th Lianjiang Avenue North, Lianjiang City, Guangdong, China / 9 Фло, 104 Ляньцзян Авеню Норт, Ляньцзян Сити, Гуандун, Китай. Произведено в Китае.



ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА.
КЛАСС ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ I

Архангельск	000 «Рембыттехника», ул. Урицкого, д. 47, к.1	+7 (8182) 29-39-32, факс: +7 (8182) 29-42-47
Астрахань	000 ПИЦ «ВДВ», ул. Савушкина, д. 47	+7 (8512) 25-19-39, 74-17-03
	СЦ «АТЛАНТ», ИП Савин Н.К., ул. Сен-Симона, д. 42	+7 (8512) 38-28-47, 38-35-84, 25-12-32
Барнаул	000 «Диод», ул. Пролетарская, д. 113	+7 (3852) 63-94-02, 59-10-15
	000 «Айсберг-Сервис», ул. Северо-Западная, д. 54	+7 (3852) 36-20-02, +7 (3852) 75-49-50
Брянск	000 «Сервис 513», ул. Красноармейская, д. 170	+7 (4832) 33-13-08
Великий Новгород	000 «Ремсервис», ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 39, стр. 11	+7 (8162) 33-20-43, +7 (8162) 60-65-30
Волгоград	ЗИП-Волга (ИП Загуменнов С.А.), пр. Ленина, д. 179	+7 (8442) 71-42-44, +7 (927) 257-42-24,
		+7 (8442) 56-56-45, +7 (8442) 97-84-19
		+7 (917) 33-37-880, +7 (8442) 50-32-38
		+7 (937) 717-93-34, +7 (961) 074-27-87
		+7 (8442) 45-94-69
Вологда	ИП Спицына С. В., Шоссе Авиаторов, д. 17	+7 (8172) 71-64-53
	Сервис ГИМ (ИП Манахова Л.Р.), ул. Хользунова, д. 18/3	+7 (8172) 71-59-69, +7 (8172) 71-81-29
	Сервисный Центр VPS, ИП Намалов М.Ж., ул. Ангарская, д.17	+7 (904) 958-84-55
	ИП Короткий С.А., ул. Ярославская, д. 30, с/ц «Бываловский»	+7 (952) 95-65-809, +7 (960) 132-20-94
Владимир	АСЦ «Домашняя техника», ИП Коновалов С.А., Пошехонское шоссе, д. 6а	+7 (8313) 28-06-66, +7 (8313) 28-14-20, +7 (906) 351-69-00
Воронеж	СЦ ИП Добжанская, пр. Ленина, д. 42	+7 (343) 213-95-16
Дзержинск	ИП Рукинов И.Н., ул.Кольцовская, д.24 оф.100	+7 (84452) 5-50-94
Екатеринбург	АСЦ «Радуга» ООО», ул. Чапаева, д. 69/2	+7 (3952) 20-90-06
Елань (Волгоградская обл.)	ИП Маренков С.В., СЦ «БИТ», ул. Таганская, д. 79, офис 6	+7 (3952) 600-047, +7 (3952) 677-762
Иркутск	ИП Акимов А.С., ул. Вокзальная, д. 81	+7 (3952) 648-232, +7 (908) 661-05-38
	ТСО «Электроникс» (ИП Чураев З.В.), ул. Литвинова, д. 20, стр. 10, оф. 43	+7 (3952) 455-425, +7 (929) 432-54-25
	«Профи-сервис» ИП Мазуренко В.В., ул. 4-ая Железнодорожная д. 100/3	+7 (3412) 505-773
	«AScentre» ИП Васильев А.С., ул. Киевская, д. 34А	+7 (34551) 7-05-01, +7 (34551) 7-21-31
	СЦ «Доллер», ул. Красноярская, д. 26	+7 (843) 207-12-13
Ижевск	ИП Широбокое В.И., ул. Маяковского, д. 43, строительная база «Южная»	+7 (49331) 5-69-85
Ишим (Тюменская обл.)	СЦ Норд (ИП Черногор А.А.), ул. Карла Маркса, д. 63	+7 (8332) 75-45-55
Казань	СЦ «Эммет» ул.Васильченко, д.1 к.153, оф.242	+7 (922) 900-29-00
Кинешма (Ивановская область)	000 «Ириша», ул. Фрунзе, д. 1	+7 (4217) 59-56-51, +7 (909) 887-66-59
Киров	«Навдат Сервис», 000 «РемТехник 95», Хлебозаводской проезд, д. 3	+7 (4942) 63-97-23, 300-107
Кирово-Чепецк	000 «РемТехник 95», ул. Мира, д. 62	+7 (4942) 30-2109
Комсомольск-на-Амуре	СЦ 000 «Гамбит», Братский переулок, д. 4, корп. 2	+7 (3842) 49-26-22, +7 (960) 900-09-28
Кострома	ИП Благовощенская М.Н., ул. Коммунаров, д. 5	+7 (918) 10-200-10, +7 (961) 50-19-222
	ИП Ржаницын И.А. СЦ «Центрсервис», ул. Смирнова Юрия, д. 28А, к. 3	+7 (391) 293-54-33, +7 (953) 593-40-33
Кемерово	ИП Кукченко В.В. ВК-Сервис, пр. Ленина, д. 21а, офис 213	+7 (391) 288-33-88
Краснодар	ИП Бабаков А.А. «БАТ-Сервис», ул. Белозёрная, д.1/1	+7 (3522) 60-49-04, +7 (3522) 63-49-34
Красноярск	ИП Высоцкий В.А. СЦ «Электроальянс», ул. Спандаряна, д. 7	+7 (4712) 35-04-91
	ИП Алексеев А.В. СЦ Алис, ул. Вавилова, д. 3, стр. 1	+7 (4712) 50-85-90
Курган	000 «Заурал Монтэж Сервис», ул. Пичугина, д. 9	+7 (989) 669-48-99
Курск	000 «Маяк», ул. Сумская, д. 37Б	+7 (8152) 40-00-83, +7 (8152) 44-47-49
	ул. Студенческая, д. 36А	+7 (986) 913-05-62
Махачкала	ИП Динараиллов Р.Р. АСЦ «Сайда-Сервис», ул. Орджоникидзе, д. 153	+7 (905) 372-29-27, +7 (8552) 369-379
Мурманск	000 «Лидер-Сервис» ул.Кинигинова, д. 46	+7 (831) 413-82-91
Набережные Челны	000 «КамТермоСервис», ул. Машиностроительная, д. 75, ТД Мегастрой	+7 (831) 423-62-29, +7 (831) 256-68-18, +7 (906) 360-10-46
	пр. Набереженочелинский, д. 37А, ТД Мегастрой	+7 (3843) 20-31-33, +7 (904) 967-92-92
Нижний Новгород	000 «Прок -сервис», ул. Марата, д. 51	+7 (3843) 799-490, +7 (950) 274-87-62, +7 (913) 130-61-32
	000 АССЦ«Радуга», ул. Лескова, д. 48	+7 (383) 230-31-35
Новокузнецк	000 «Сибсервис», ул. Грядина, д. 18	+7 (383) 319-65-25
	000 «ДИСКУС», ул. Ленина, д. 70	+7 (3812) 59-70-36, 47-12-12
Новосибирск	000 «Региональный Центр Бытового Обслуживания», Северный проезд, д. 7	+7 (3812) 57-70-92
	000 «Техносервис», Бердское шоссе, д. 61, к. 2	+7 (3537) 33-84-43, +7 (3537) 337-443
Омск	ИП Дмитриев А.В. ул. Петра Осминина, д. 12Б	+7 (8142) 59-50-15
	ИП Кленерт С.А., АСЦ «Вес-Трейк», ул. 20 лет РККА, д. 187	+7 (8112) 72-13-90
Орск	ИП Бердников В.В., Айс-сервис, ул. Батумская, д. 25	+7 (342) 221-40-99
Петрозаводск	ИП Малащук А.М., 000 «Электрон», пр. Александра Невского, д. 57А	
Псков	000 «СТ-сервис», ул. Труда, д. 58	
Пермь	СН-Сервис, ул. Деревоводделочная д. 3, к. Б	
	ул. Ташкова, д. 19А	
	ул. Солдатова, д. 28	
Пятигорск	ИП Чернышнев Е.В., АСЦ «Полисервис», г. Пятигорск, ул. 1-а Набережная, д. 32, корп. 4	+7 (8793) 33-17-29
	г. Мин. Воды, ул. 50 Лет Октября, д. 67	
Ростов- на-Дону	ИП Капуза Г.Г., Технический центр «Телец», пр. Стачки, д. 219	+7 (863) 300-75-94
Самара	ИП Дементьев А.Н., ул. Енисейская, оф. 8, 9	+7 (846) 931-85-46
	000 «Спектр-В», пр. Карла Маркса, д. 360А, офис 8	+7 (846) 201-87-14
	000 «ВСС» Видео-Сервис-Самара, ул. Гастелло, д. 35А	+7 (846) 225-12-73, +7 (846) 206-04-64
	Южное шоссе, д. 5, ТЦ Амбар	+7 (901) 803-15-70
	Московское шоссе, д. 25, ТЦ Московский	+7 (901) 803-57-40
Санкт-Петербург	Московское шоссе, д. 5, ТЦ Мега	+7 (901) 803-57-70
	Десяткино, Привокзальная площадь д.1	+7 (931) 365-94-38
	Сытный рынок, Сытинский пл. д/3/5, павильон «Земледелец»	+7 (969) 320-53-32
	ТК «Гаванский», Наличная ул. д.42	+7 (963) 320-53-23
	«Четыре сезона», Удельный пр-т, 2А, павильон 10	+7 (967) 978-96-04
	«Четыре сезона», Нупчино, Балканская площадь	+7 (963) 320-53-36
	«Четыре сезона», м. Сенная пл, Московский проспект, д. 4А	+7 (931) 250-53-37
Симферополь	СЦ 000 «НН-ЦЕНТР», ул. Ладыгина, 21	+7 (978) 066-24-01
Смоленск	Глайс ППООО, СЦ «Рубин», ул. 25 Сентября, д. 50	+7 (4812) 62-29-79, +7 (915) 64-55-633
	СЦ Атлант, ул. Крупской, д. 44	+7 (4812) 45-05-13, +7 (920) 333-09-44
Саратов	ИП Колесников А.В. ул. Соколова, д. 320А	+7 (8452) 51-41-99
Северодвинск	ИП Варенбуд В.В., ул. Бойчука, д. 3	+7 (953) 930-68-65
Сургут	000 «Мир инструмента», ул. Индустриальная, д. 25/2	+7 (3462) 22-90-36
Тамбов	000 «БВС-2000», ул. Колхозная, д. 1А	+7 (4752) 561-942
Тольятти	000 «ВСС» Видео-Сервис-Самара, Южное шоссе, д. 6	+7 (901) 803-60-02
Тюмень	000 «Быттехсервис», ул. Мельникайте, д. 116, Центр быта, 2 этаж, пом. 219	+7 (3452) 61-02-68
	АСЦ ИП Удалов Д.С., ул. Республики, д. 194/4	+7 (3452) 92-40-01, +7 (906) 873-43-35
	ул. Югорская, д. 52	+7 (919) 922-06-60
Ульяновск	000 «Скала», СЦ Скала, ул. Транспортная, д. 4	+7 (8422) 27-30-01
Уфа	000 «Бирюса сервис», ул. Академика Королева, д. 6/1	+7 (347) 236-57-07
Чебоксары	000 «ВТИ-Сервис», пр. М. Горького, д. 32/25 [пр. И.Яковлева, д. 4/2	+7 (8352) 41-03-73, 43-15-32, 55-45-94
	000 «Новый сервис», ул. Энгельса, д. 23 Маршадское шоссе, д. 9	+7 (8352) 38-02-22, +7 (8352) 37-13-38
Челябинск	000 РСЦ «Победа», ул. Ворошилова, д. 57В	+7 (351) 225-13-13, +7 (351) 234-12-40
Улан-Удэ	СЦ Мастер ИП, Митрофанова С.А., ул. Краснофлотская, д. 40	+7 (3012) 50-95-03, +7 (983) 431-63-29
Ярославль	000 «Трио Сервис», ул. Угличская, д. 12	+7 (4852) 25-94-83, 45-76-78

Матрёна

Гарантийный талон № _____

Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Срок гарантии	6 месяцев
Дата продажи	
Фирма-продавец	
Адрес фирмы-продавца:	

Печать фирмы-продавца _____

Подпись продавца _____

Уважаемый покупатель!
Выражаем Вам огромную признательность за Ваш выбор.

В течение гарантийного срока, составляющего 6 месяцев с даты покупки изделия, покупатель имеет право на бесплатный ремонт изделия по неисправностям, являющимися следствием заводских дефектов.

Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона, обратите внимание на наличие даты продажи, подписи продавца и печатей магазина. При покупке изделия обязательно проверьте его работоспособность, комплектность, внешний вид и сохраните кассовый чек в течение срока действия гарантии.

Условия гарантии

Данное изделие должно быть использовано в соответствии с Инструкцией по эксплуатации только для бытовых целей. В случае нарушения правил хранения, транспортировки, установки и эксплуатации изделия, изложенных в Инструкции по эксплуатации, а также, если изделие используется в промышленных или коммерческих целях, гарантия недействительна.

1. Гарантия действительна только при наличии разборчиво, правильно и полностью заполненного настоящего гарантийного талона с серийным номером, с моделью, с подписью и печатью продавца. Без предъявления данного талона, претензии к качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Бесплатный ремонт в течение гарантийного срока производится в уполномоченных мастерских и сервисных центрах. Изделие принимается для гарантийного ремонта максимально очищенным от следов эксплуатации и без посторонних загрязнений.

2. Изделие не подлежит гарантийному ремонту в следующих случаях:

- а) на самом изделии отсутствуют информационные данные – оторвана шильда с названием, моделью и серийным номером, либо стерты или изменены данные на самом изделии;
- б) если имеются следы постороннего вмешательства и вскрытия изделия или была попытка ремонта (ремонт) в неуполномоченном сервисном центре;
- в) если обнаружены несанкционированные изменения конструкции или схемы.

3. Гарантия не распространяется на следующие неисправности:

- а) механические повреждения и повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, в том числе и перегрузок электродвигателя, приведших к его выходу из строя;
- б) повреждения, вызванные использованием нестандартных или некачественных принадлежностей и насадок;
- в) повреждения, вызванные стихийными бедствиями;
- г) повреждения, вызванные несоответствием Государственным стандартам параметров питающих сетей и других подобных факторов.

4. Гарантия не распространяется на расходные материалы и запасные части, пришедшие в негодность ввиду нормального износа и/или ограниченного срока службы – сменные фильтры, ножи, насадки, сеточки для бритв, лампы (в том числе галогеновые, кварцевые), аккумуляторы, батареи питания и т.д., а также на периодическое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у потребителя.

5. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах можно получить в центральном сервисном центре по тел. (812) 633-00-00 или на сайте www.skrap.ru

6. По истечении гарантийного срока Вы можете воспользоваться платными услугами специалистов уполномоченных сервисных центров (мастерских).

С условиями гарантии ознакомлен, предпродажная проверка произведена, к внешнему виду и качеству работы изделия претензий не имею, а также подтверждаю приемлемость гарантийных условий.

Подпись покупателя _____

Матрёна

Печать СЦ

Мастер _____

Подпись _____

Неисправность _____

Номер заявки	
Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Дата поступления	
Дата ремонта	

Матрёна

Печать СЦ

Мастер _____

Подпись _____

Неисправность _____

Номер заявки	
Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Дата поступления	
Дата ремонта	

Матрёна

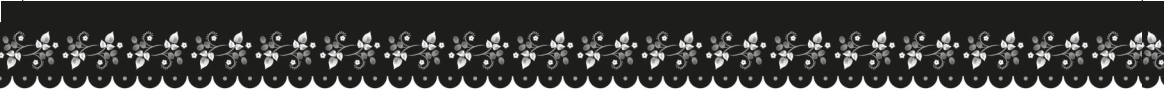
Печать СЦ

Мастер _____

Подпись _____

Неисправность _____

Номер заявки	
Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Дата поступления	
Дата ремонта	



Матрёна

Отрывной талон №1

Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Срок гарантии	6 месяцев
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Подпись продавца _____



Матрёна

Отрывной талон №2

Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Срок гарантии	6 месяцев
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Подпись продавца _____



Матрёна

Отрывной талон №3

Изделие	Мультиварка
Модель	МА-011
Серийный номер	
Срок гарантии	6 месяцев
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Подпись продавца _____

