



Мультиварка DMC-50H4

Інструкція
з експлуатації

Інструкція
по експлуатації

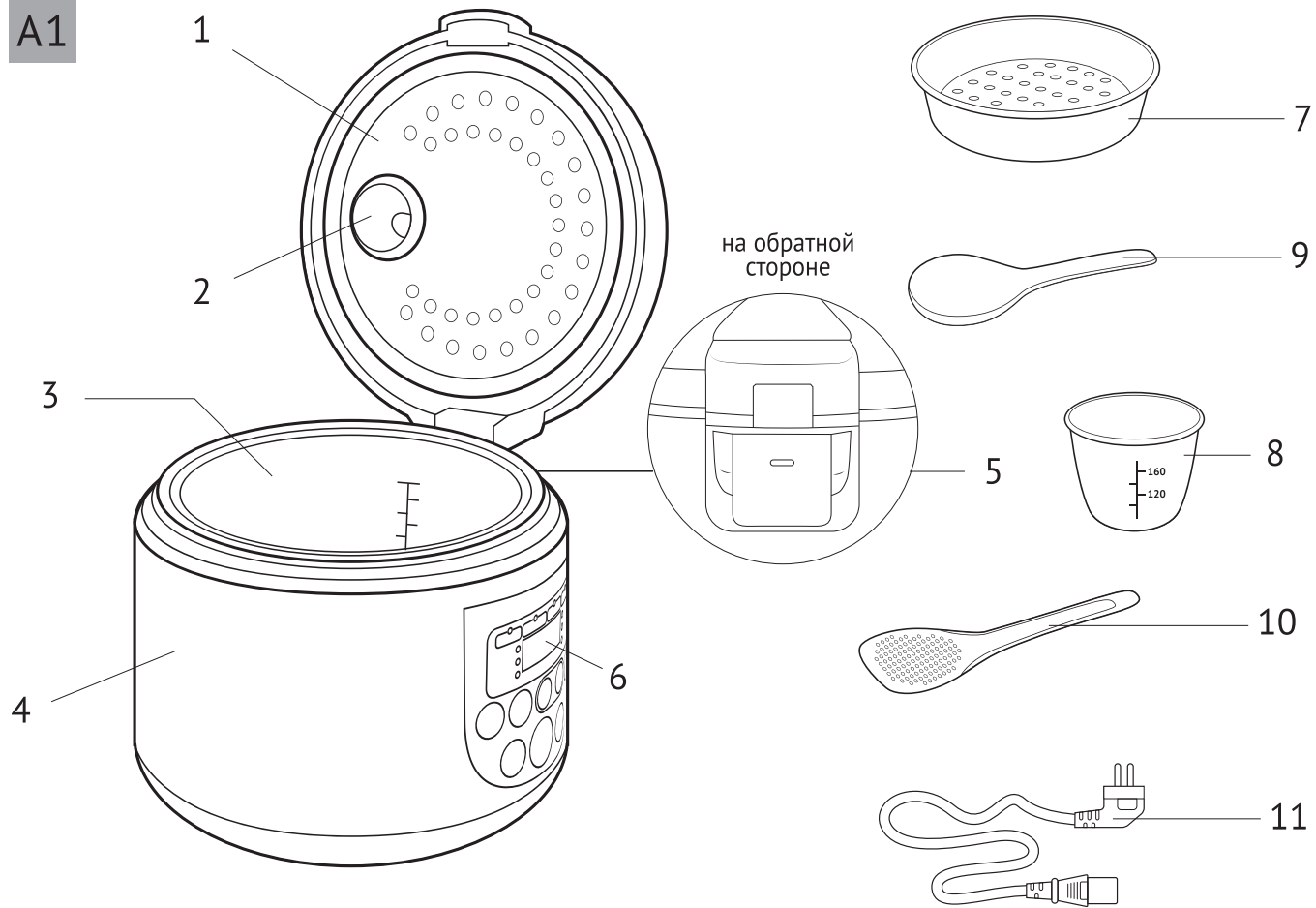


RUS	6
UKR	16

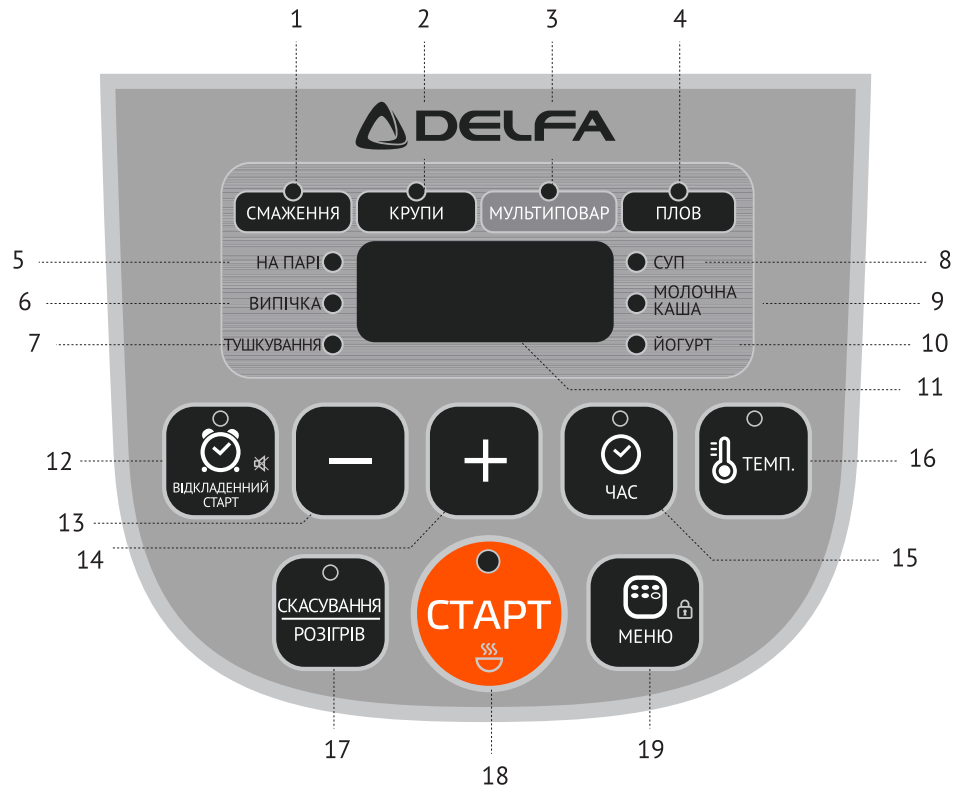
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Удаление конденсата	11
Технические характеристики	7	Очистка рабочей камеры.....	11
Функции	7	Хранение и транспортировка	12
Программы.....	7	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12
Комплектация	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	12
Устройство мультиварки	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	13
Элементы панели управления	7	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»..	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	8	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	15
Установка времени приготовления.....	8	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	15
Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).....	8		
Функция «Отложенный старт»	8		
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	9		
Функция разогрева блюд	9		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	9		
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	9		
Программа «ЖАРКА»	10		
Программа «КРУПЫ»	10		
Программа «ПЛОВ»	10		
Программа «НА ПАРУ»	10		
Программа «ВЫПЕЧКА»	10		
Программа «ТУШЕНИЕ»	10		
Программа «СУП».....	10		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	10		
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке	10		
Программа «ЙОГУРТ»	10		
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	10		
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	11		
Общие правила и рекомендации	11		
Очистка корпуса.....	11		
Очистка чаши	11		
Очистка парового клапана.....	11		

A1



на обратной
стороне



ЖАРКА	СМАЖЕННЯ	ОТСРОЧКА СТАРТА	ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ	СТАРТ	СТАРТ	ЙОГУРТ	ЙОГУРТ
НА ПАРУ	НА ПАРІ	ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ	СКАСУВАННЯ/РОЗІГРІВ	ПЛОВ	ПЛОВ	ВРЕМЯ	ЧАС
ВЫПЕЧКА	ВИПІЧКА	КРУПЫ	КРУПИ	СУП	СУП	ТЕМП.	ТЕМП.
ТУШЕНИЕ	ТУШКУВАННЯ	МУЛЬТИПОВАР	МУЛЬТИПОВАР	МОЛОЧНАЯ КАША	МОЛОЧНА КАША	МЕНЮ	МЕНЮ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике Delfa.

Delfa — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка Delfa DMC-50N4 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.delfa.ua.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию Delfa и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей Delfa в Украине: 0-800-300-353 (звонки по Украине бесплатны с украинских мобильных операторов).



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание

влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP **ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!**

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP **ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.**

Технические характеристики

Модель	DMC-50H4
Мощность	860 Вт
Напряжение	220-240 V (В), 50 Hz (Гц)
Защита от поражения электротоком	Класс I
Объем чаши	5 л

Покрывание чаши	Антипригарное керамическое
Дисплей	Светодиодный, цифровой
Паровой клапан	Съемный

Функции

Автоподогрев.....	до 24 ч
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отложенный старт.....	до 24 ч
Разогрев блюд.....	до 24 ч
Изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ».....	есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	5. НА ПАРУ	9. МОЛОЧНАЯ КАША
2. ЖАРКА	6. ВЫПЕЧКА	10. ЙОГУРТ
3. КРУПЫ	7. ТУШЕНИЕ	
4. ПЛОВ	8. СУП	

Комплектация

Мультиварка с установленной	Мерный стакан.....	1 шт.
внутри чашей.....	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Контейнер для приготовления	Книга рецептов.....	1 шт.
на пару.....	Шнур электропитания.....	1 шт.
Ложка.....		1 шт.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора	6. Панель управления с дисплеем
2. Съемный паровой клапан	7. Контейнер для приготовления на пару
3. Чаша	8. Мерный стакан
4. Корпус прибора	9. Ложка
5. Контейнер для сбора конденсата	10. Шнур электропитания



Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Элементы панели управления (схема А2, стр. 5)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»

3. Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
9. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» — включение режима установки времени отложенного старта
13. Кнопка «-» — уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» — увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» — включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка «Темп.» — установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» — включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка «Старт» — включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
19. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и наклейку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электрон-

ные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешне и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.



ВНИМАНИЕ! *Запрещена эксплуатация прибора без чаши. Это может привести к его поломке.*

ВАЖНО! *Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка времени приготовления

В мультиварке DMC-50H4 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени в наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

Изменение температуры приготовления

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы автоматических программ (за исключением программы «ЙОГУРТ»), а так же до запуска программы «Мультиповар». Диапазон установки температуры составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°

Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора программы «Мультиповар» или во время работы автоматических программ нажмите кнопку «Темп.».
2. Нажатием кнопки «-» уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки «+» — увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет).



Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках Delfa DMC-50H8 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».



Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



ВАЖНО! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Учтите возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
5. Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.

Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

i Для быстрого запуска программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

! Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

3. Следуйте п. 2-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.



В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта (приобретается отдельно).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Приготовление и разогрев детского питания



Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.delfa.ua.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Будьте аккуратны при очистке резиновых или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Очищать чашу можно как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30-40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка парового клапана

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой. В случае применения моющего средства необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована

Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска	
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которыми можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта	
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям рецепта	
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или плохо вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 10 мин

Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
35°C	Расстойка теста, приготовление укуса	100°C	Приготовление безе или варенья
40°C	Приготовление йогуртов	105°C	Приготовление холодца
45°C	Закваска	110°C	Стерилизация
50°C	Брожение	115°C	Приготовление сахарного сиропа
55°C	Приготовление помидки	120°C	Приготовление рульки
60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания	125°C	Приготовление тушеного мяса
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	130°C	Приготовление запеканки
70°C	Приготовление пунша	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая	140°C	Копчение
80°C	Приготовление глинтвейна	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150°C	Запекание мяса в фольге
90°C	Приготовление красного чая	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
95°C	Приготовление молочных каш	160°C	Жарка птицы
		165°C	Жарка стейков
		170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

Также смотрите прилагаемую книгу рецептов



Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	–	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

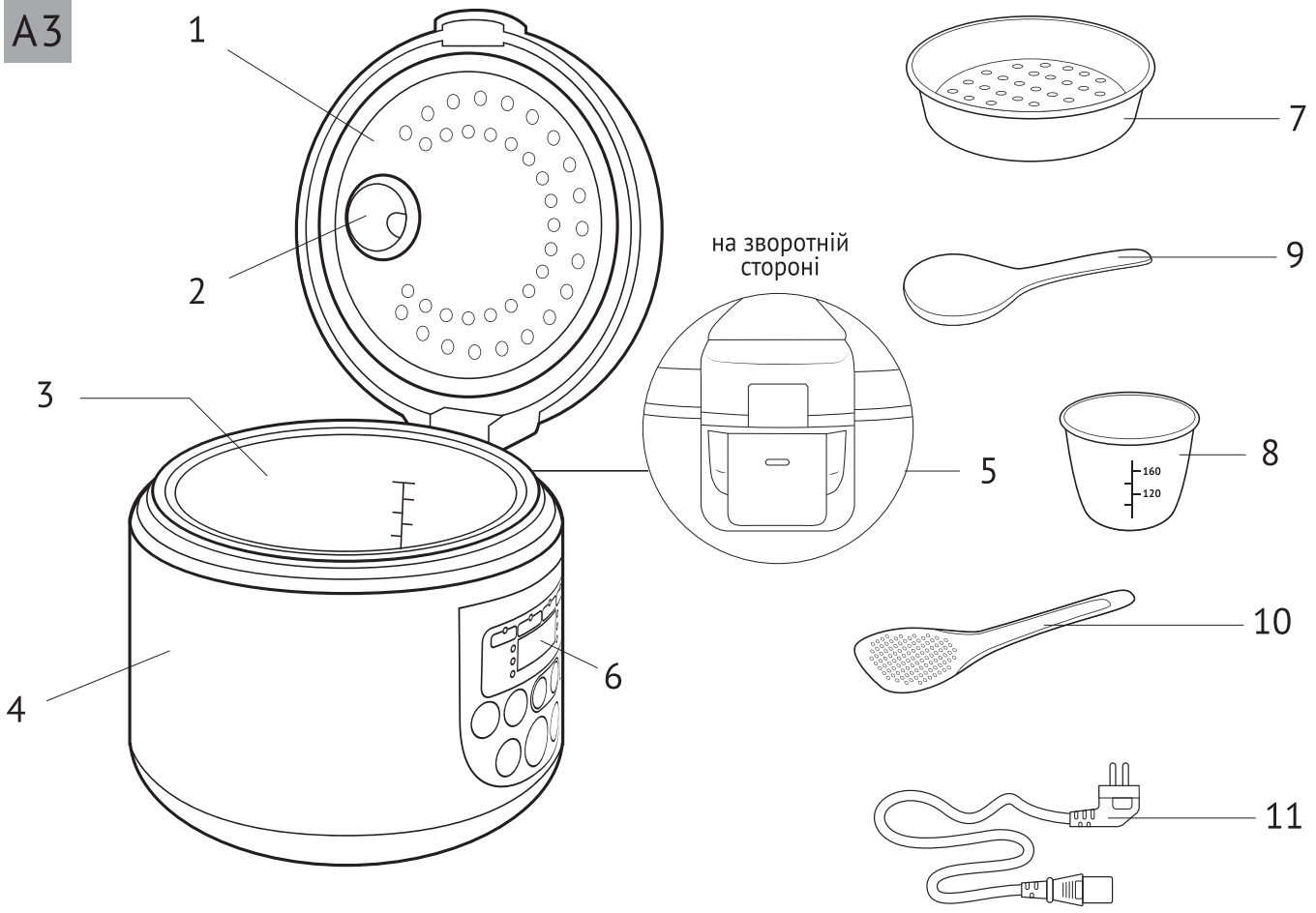
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

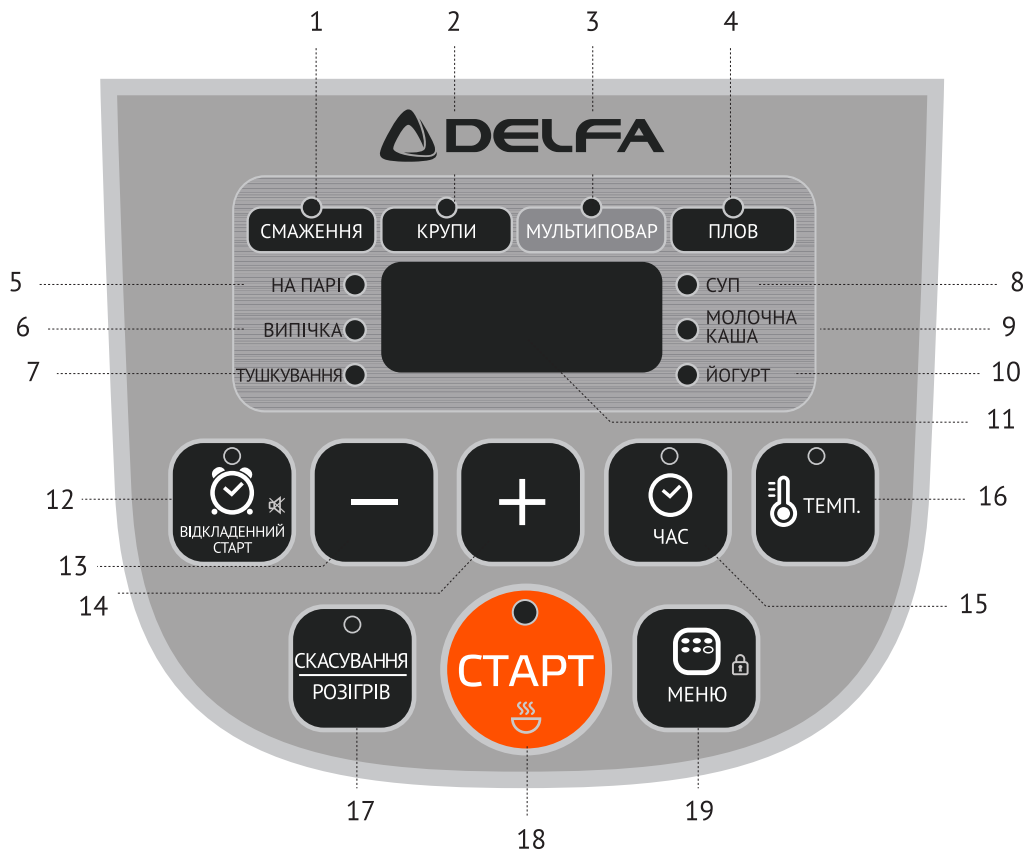
Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы - 3 года. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя. Импортёр: ООО «САВ-Дистрибушн», ул. Дорогожицкая, 1, г. Киев, 04119. Производитель: Zhongshan Polans electric appliance Co.,Ltd, Адрес: No.:411, Dongfu Road, Heping village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong, China (Производитель: Жонгшан Поланс электрик апплайнс Ко., Лтд, Адрес: Номер: 411, Донгфу Род, Хепинг вилладж, Донгфенг Таун, Жонгшан Сити, Гуангдонг, Китай). Дата производства: 20.07.2018. Серийный номер указан на изделии.

ЗМІСТ

МІРИ БЕЗПЕКИ	19
Технічні характеристики	20
Функції	20
Програми	20
Комплектація	20
Будова мультиварки	20
Елементи панелі управління	20
I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ	21
II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ	21
Зміна температури приготування	21
Функція «Отсрочка старта» («Відкладений старт»)	21
Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)	21
Функція розігрівання страв	21
Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм	22
Програма «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИПОВАР»)	22
Програма «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)	22
Програма «КРУПЫ» («КРУПИ»)	22
Програма «ПЛОВ» («ПЛОВ»)	22
Програма «НА ПАРУ» («НА ПАРИ»)	22
Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)	22
Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)	23
Програма «СУП» («СУП»)	23
Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)	23
Рекомендації з приготування молочних каш у мультиварці	23
Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)	23
III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ	23
Загальні правила і рекомендації	23
Очищення корпусу	23
Очищення чаші	23
Очищення парогово клапана	23
Видалення конденсату	24
Очищення робочої камери	24
Зберігання та транспортування	24
IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ	24

A3





! *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
 - Даний електроприлад являє собою багатofункціональній пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

STOP *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконувати

тис авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	DMC-50H4
Потужність	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	Антипригарне керамічне
Дисплей	Світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	Знімний

Функції

Автопідігрів..... до 24 год.
 Попереднє відключення автопідігріву€
 Відкладений старт..... до 24 год.
 Розігрівання страв..... до 24 год.

Зміна температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»€

Програми

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) | 6. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) |
| 2. ПЛОВ (ПЛОВ) | 7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) |
| 3. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 8. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 9. СУП (СУП) |
| 5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 10. НА ПАРУ (НА ПАРІ) |

Комплектація

Мультиварка з встановленою Мірна склянка 1 шт.
 всередину чашею..... 1 шт. Посібник з експлуатації..... 1 шт.
 Контейнер для приготування на парі... 1 шт. Книга рецептів..... 1 шт.
 Ложка 1 шт. Шнур електроживлення 1 шт.

i Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу в ході удосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварки (схема А3, стор. 17)

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Кришка приладу | 6. Панель управління з дисплеєм |
| 2. Знімний паровий клапан | 7. Контейнер для приготування на парі |
| 3. Чаша | 8. Мірна склянка |
| 4. Корпус приладу | 9. Черпак |
| 5. Контейнер для збору конденсату | 10. Ложка |
| | 11. Шнур електроживлення |

Елементи панелі управління (схема А4, стор. 18)

- Індикатор виконання автоматичної програми «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «КРУПЫ» («КРУПИ»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИПОВАР»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ» («ПЛОВ»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «НА ПАРУ» («НА ПАРІ»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «СУП» («СУП»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)
- Індикатор виконання автоматичної програми «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)
- Дисплей
- Кнопка «Отсрочка старта» («Відкладений старт») – включення режиму установки часу відкладеного старту
- Кнопка «-» – зменшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстроочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
- Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстроочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
- Кнопка «Время» («Час») – включення режиму установки часу приготування
- Кнопка «Темп.» («Температура») – включення функції встановлення температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»
- Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- Кнопка «Старт» – включення заданої програми приготування, попереднє відключення функції автопідігріву, включення програми «МУЛЬТИПОВАР» у режимі очікування (із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування)
- Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

- ⚠** *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і наклейку з серійним номером виробу на його корпусі! Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.*

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу. Установіть прилад на рівню горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапану, не падала на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть бути ушкодженими від підвищеної вологості і температури. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

- ⚠** *УВАГА! Заборонено експлуатацію приладу без чаші. Це може привести до його поломки. ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на кришці!*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Зміна температури приготування

Дана функція дозволяє змінювати температуру приготування в процесі роботи автоматичних програм (за винятком програми «ЙОГУРТ»), а також до запуску програми «МУЛЬТИ-ПОВАР». Діапазон встановлення температури складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для зміни температури приготування:

- Після вибору програми «Мультиповар» або під час роботи автоматичних програм натисніть кнопку «Темп.».
- Натисканням кнопки «-» зменшуйте значення температури, натисканням кнопки «+» – збільшуйте. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Встановлене значення збережеться автоматично (після установки температури в процесі роботи програми кілька секунд не натискайте ніяких кнопок).

Функція «Отсрочки старта» («Відкладений старт»)

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хвилин.

- Натисканням кнопки «Меню» виберіть потрібну програму приготування.
- Натисніть кнопку «Отсрочка старта». Індикатор кнопки та індикатор часу відкладеного старта (на дисплеї) будуть блимати.

- Натисніть кнопку «+» або «-» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
- Натисніть кнопку «Старт». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
- Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена/Разогрев», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

- ⚠** *ВАЖЛИВО! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).*

У програмі «ЖАРКА» функція «Отложенный старт» недоступна. При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно враховувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включається автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C протягом 24 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігріву можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев» (індикатор кнопки згасне). Дана функція недоступна в програмі «ЙОГУРТ».

Попереднє відключення автопідігріву

У мультиварці Delfa DMC-50H4 передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку «Старт», поки індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз, засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

- i** *Для вашої зручності, у випадку приготування страв при температурі до 70°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт» після запуску програми приготування (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).*

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

- Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
- Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страву буде розігріто до 70-75°C. Дана температура може підтримуватися протягом 24 годин.

4. При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Індикатори на дисплеї і кнопки згаснуть.

⚠ ВАЖЛИВО! Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 24 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
 2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
 3. Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку «Меню» кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
 4. Натиснувши кнопку «Время», перейдіть у режим установки часу приготування. Індикатор кнопки та індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть блимати. Враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений для обраної програми приготування. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. По досягненні максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
- i** Зворотний відлік заданого часу приготування в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води та утворення достатньої кількості пари в чаші.
5. Натисніть кнопку «Старт». Почеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
 6. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне її індикатор. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї буде відображатися прямиий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
 7. Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИПОВАР»)

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години). За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 30 хвилин.

Діапазон встановлення температури в програмі складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для швидкого запуску програми «МУЛЬТИПОВАР» із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування натисніть кнопку «Старт» у режимі очікування (не вибираючи програму натисканням кнопки «Меню»).

Програма «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком встановлення в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин.

i Функція «Отложенный старт» у даній програмі недоступна. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладові цілком охолонути.

Програма «КРУПЫ» («КРУПИ»)

Призначена для варіння круп і каш на воді. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком встановлення в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «КРУПЫ» час приготування складає 25 хвилин.

Програма «ПЛОВ» («ПЛОВ»)

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком встановлення в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину.

Програма «НА ПАРУ» («НА ПАРІ»)

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком встановлення в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 25 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води та утворення достатньої кількості пари.

При готуванні овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.

Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста, а також для випікання різних сортів хліба. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 4 годин із кроком встановлення в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 1 годину.

Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заходолю і холодцю. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ТУШЕНИЕ» час приготування складає 1 годину.

Програма «СУП» («СУП»)

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів, а також для варіння бобових культур. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування складає 1 годину.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «МО-ЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 30 хв.

Рекомендації з приготування молочних каш у мультиварці

Програма призначена для приготування каш з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, крупи, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

З допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин.

У даній програмі недоступна функція автопідігріву і функція зміни температури. Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту (можна придбати окремо).

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку

9-відсотковим розчином оцту, після чого обробити в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або губок (якщо це спеціально не обговорено в даній інструкції), абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води! Будьте обережні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного засобу для чищення. Щоб уникнути можливих патьоків від води і розводів на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

Очищення чаші

Очищати чашу можна як вручну, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

При сильному забрудненні залийте чашу теплою водою і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимально припустимого рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30-40 хвилин. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші насухо, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.



При регулярній експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Саме по собі це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення парового клапана

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору й на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору та зніміть його.
3. За необхідності обережно вийміть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.

4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумку на місце, поєднайте леза основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі й поверніть за годинниковою стрілкою. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боковини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер і встановіть його на місце. Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття усередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотне забруднення усе-таки відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ *Перш ніж очищати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!*

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. У випадку застосування миючого засобу необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі. При потраплянні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не надаючи тиску на кожух датчика. При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

⚠ *При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилятованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
E5	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду (бульйон) і продовжіть приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі	
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Установіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

i *У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.*

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби - 3 роки. По закінченню строку служби виробу вам необхідно звернутися в авторизований сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності для подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі. Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу після закінчення строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я чи майна користувача.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистрибьюшн», вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119.
Виробник: Zhongshan Polans electric appliance Co.,Ltd, Адреса: No.:411, Dongfu Road, Heping village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong, China. (Виробник: Жонгшан Поланс електрик апплајнс Ко., Лтд, Адреса: Номер: 411, Донгфу Род, Хепінг вїлладж, Донгфенг Таун, Жонгшан Сїті, Гуангдонг, Китай).
Дата виготовлення: 20.07.2018. Серійний номер вказаний на виробі.

