

D Delta



**Руководство по эксплуатации
модель: DL-6520
МУЛЬТИВАРКА
MULTICOOKER**

EAC

CE



RoHS

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим вас за предпочтение, оказанное нашей продукции. Каждый прибор марки DELTA отличается современным дизайном и высокими стандартами качества. Приобретенное вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Для того чтобы полностью использовать возможности вашей новой мультиварки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте данное руководство перед началом эксплуатации.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых и аналогичных условиях.

Таблица 1

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Диапазон номинальных напряжений | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Номинальная потребляемая мощность | 500 Вт |
| Максимальная температура приготовления | 160 °C |
| Объем | 3 л |
| Класс электробезопасности | I |
| Степень защиты от попадания (проникновения) внешних твердых предметов и воды | IP 20 |

1.1. 11 автоматических программ приготовления с возможностью регулирования времени приготовления.

1.2. Программы «Детское питание» и «Стерилизация» незаменимы для семей с детьми.

1.3. Функция «Таймер» (изменение времени приготовления).

1.4. Интеллектуальная система защиты от перегрева.

1.5. Функция отсрочки приготовления до 24 часов.

1.6. Функция «Подогрев» (поддержание температуры).

1.7. Корпус из нержавеющей стали.

1.8. Съемная чаша с антипригарным покрытием.

1.9. Съемный контейнер для сбора конденсата.

1.10. Электронная панель управления.

1.11. LED-дисплей.

1.12. Съемный паровой клапан.

ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО В ЛЮБОЙ МОМЕНТ БЕЗ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ИЗВЕЩЕНИЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, НЕ УХУДШАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРИБОРА.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

| № | Наименование | Ед. изм. | Кол-во |
|----|-----------------------------|----------|--------|
| 1 | Мультиварка | шт. | 1 |
| 2 | Съемная чаша | шт. | 1 |
| 3 | Ложка | шт. | 1 |
| 4 | Половник | шт. | 1 |
| 5 | Паровая емкость | шт. | 1 |
| 6 | Мерный стакан, 180 мл | шт. | 1 |
| 7 | Съемный шнур питания | шт. | 1 |
| 8 | Руководство по эксплуатации | экз. | 1 |
| 9 | Гарантийный талон | экз. | 1 |
| 10 | Книга рецептов | экз. | 1 |

Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.

3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА. НЕПРАВИЛЬНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С МУЛЬТИВАРКОЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ ПРИБОРА И ПРИЧИНЬЕ ТЯЖКИЙ ВРЕД ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ, ВОЗНИКШИХ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, А ТАКЖЕ ВНЕСЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЙ В КОНСТРУКЦИЮ ИЗДЕЛИЯ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ВСЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ТРАВМЫ РАЗНОЙ СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ.

3.1. Во избежание поломки прибора и причинения вам вреда не используйте мультиварку не по назначению.

3.2. Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; в фермерских домах; клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в условиях режима пансиона «проживание плюс завтрак».

Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

3.3. Электробытовой прибор предназначен для работы в жилых, коммерческих зонах и общественных местах, производственных зонах с малым энергопотреблением.

3.4. Перед подключением устройства к сети питания проверьте, совпадает ли ее напряжение с диапазоном номинальных напряжений питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

ЗАПРЕЩЕНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ПРИБОР НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ: ПОПАДАНИЕ ВЛАГИ ИЛИ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ ВНУТРЬ КОРПУСА УСТРОЙСТВА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ЕГО СЕРЬЕЗНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

3.5. Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов, во взрывоопасных помещениях или в помещениях с химически активной средой, разрушающей металлы и изоляцию.

3.6. Прибор может быть подключен только к сети питания, в которой есть цепь с заземлением. Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.

3.7. Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию шнура питания.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МУЛЬТИВАРКУ ОДНОВРЕМЕННО С ДРУГИМИ ЭНЕРГОЕМКИМИ ПРИБОРАМИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕГРУЗКИ СЕТИ ПИТАНИЯ.

3.8. Съемный шнур питания прибора должен быть защищен от случайного повреждения. Запрещается натягивать и перекручивать съемный шнур питания. Непосредственное соприкосновение шнура питания с горячими, острыми и масляными поверхностями не допускается. Не ставьте на съемный шнур питания или шнур-удлинитель груз, это может привести к расщеплению изоляции.

3.9. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

3.10. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических или газовых плит, радиаторов отопления).

3.11. Не устанавливайте мультиварку под навесными полками и шкафами, это может привести к порче вашей мебели.

3.12. Не устанавливайте прибор на мягкую и нетермостойкую поверхность.

3.13. Перед началом работы проверьте, не засорен ли паровой клапан прибора.

3.14. Не перекрывайте вентиляционные отверстия, не накрывайте мультиварку во время работы и убедитесь, что вокруг мультиварки обеспечивается достаточная циркуляция воздуха, не накрывайте ее во время работы, это может привести к перегреву, нарушению работы и поломке устройства.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ МУЛЬТИВАРКУ БЕЗ ЧАШИ ИЛИ С ПУСТОЙ ЧАШЕЙ.

3.15. Не ставьте чашу, предназначенную для использования в мультиварке, на открытый огонь.

3.16. Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.

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 И НЕ ДЕРЖИТЕ РУКИ НАД ЧАШЕЙ ИЛИ НАД ОТВЕРСТИЯМИ ВЫХОДА ПАРА.

3.17. Для извлечения продуктов из чаши используйте только деревянные или пластиковые принадлежности. Металлические принадлежности могут повредить антипригарное покрытие.

3.18. Не допускайте, чтобы пластина нагревателя и дно чаши были влажными. Любой посторонний предмет, попавший между нагревательной поверхностью и дном чаши, может привести к поломке мультиварки.

ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЙТЕ УТЕЧКИ ЖИДКОСТИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СОЕДИНТЕЛЬ!

3.19. Не помещайте в прибор продукты большого размера, пакеты из бумаги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания.

3.20. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

3.21. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.

3.22. Дайте прибору остыть перед тем, как производить очистку, а также перед перемещением.

3.23. Содержите мультиварку в чистоте. Оставшиеся частички пищи могут пригореть и привести к неправильной работе прибора и их возгоранию.

3.24. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения и при обнаружении неисправностей. Извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку.

3.25. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус прибора и съемный шнур питания в воду или другие жидкости.

3.26. Не используйте прибор при видимых повреждениях шнура питания или корпуса прибора, а также после случайного падения мультиварки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ПРИ ЛЮБЫХ ПОВРЕЖДЕНИЯХ.

3.27. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для использования.

3.28. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать любые части мультиварки. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами в специализированных сервисных центрах.

3.29. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией Delta людям, домашним животным, имуществу потребителя и иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и неосторожных действий (бездействий) потребителя и иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

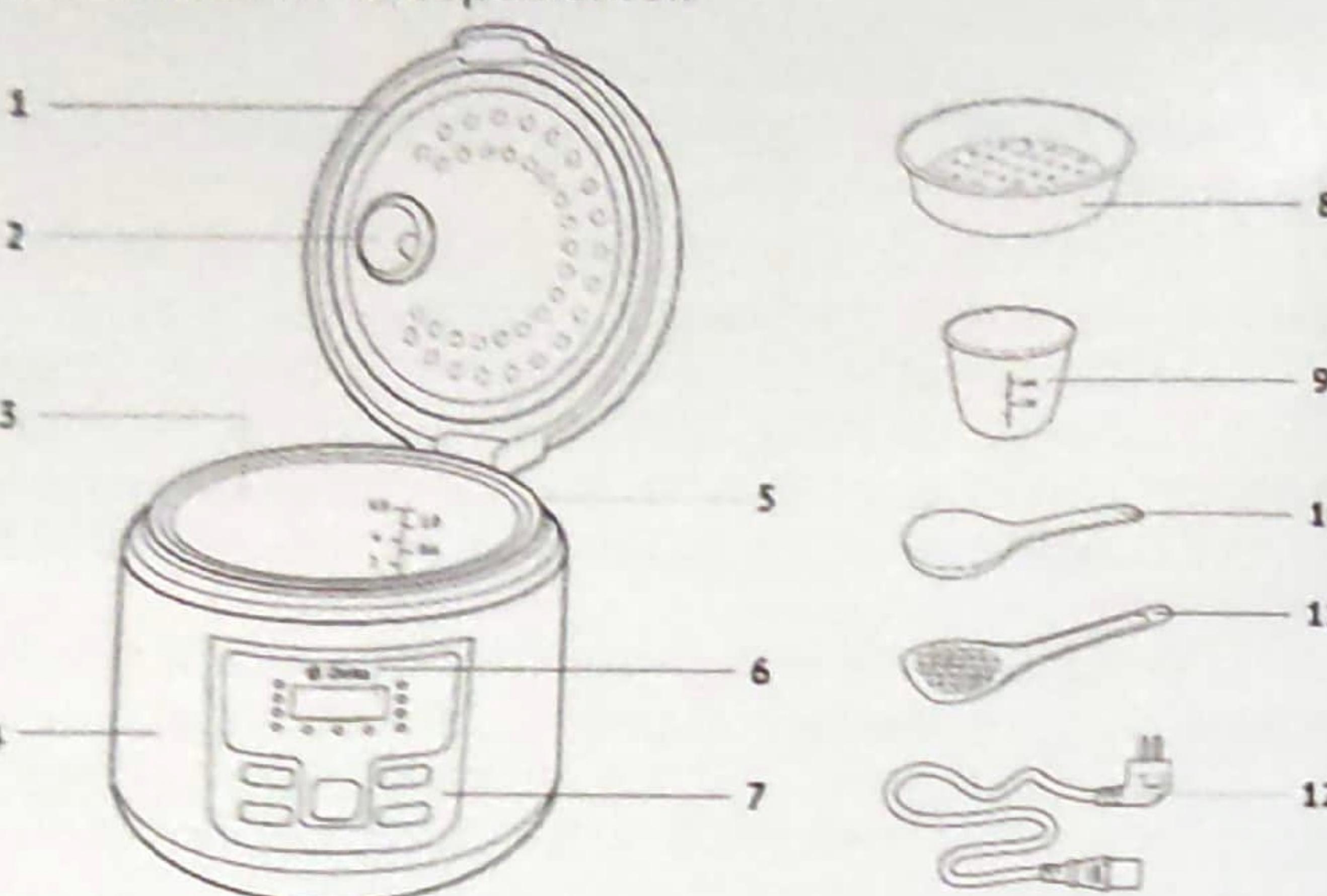
ВНИМАНИЕ! УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ (ПЛЕНКА, ПЕНОПЛАСТ И Т. Д.) МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ УДУШЬЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ. ХРАНИТЕ УПАКОВКУ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

Примечание: данное руководство не может предусмотреть все возможные неподходящие ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с мультиваркой.

4. ОПИСАНИЕ

Примечание: все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съемный паровой клапан
3. Съемная чаша
4. Корпус
5. Контейнер для конденсата
6. LED-дисплей
7. Панель управления
8. Пароварка
9. Мерный стакан
10. Половник
11. Ложка
12. Съемный шнур питания



Панель управления

1. Дисплей показывает время приготовления; время, оставшееся до конца приготовления, если программа уже активирована; время, оставшееся до начала приготовления, если используется функция отсрочки приготовления.
2. Индикаторы работы программ.
3. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» - кнопка включения подогрева либо отмены выбранных программ.
4. «ОТСРОЧКА» - кнопка для установки отсрочки начала приготовления.
5. «Таймер» - кнопка увеличения/уменьшения значения времени.
6. «МЕНЮ» - служит для выбора автоматической программы, при выборе программы загорится световой индикатор выбранной программы.



5. ФУНКЦИИ И ПРОГРАММЫ

5.1.1. Функция «ОТСРОЧКА» позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления.

- Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.

- Нажмите кнопку «Отсрочка», на дисплее начнет мигать время «00:00».
- Нажатием кнопки «Таймер» установите необходимое время отсрочки приготовления.
- По окончании установки времени нажмите кнопку «Старт». На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления, включится индикатор выбранной программы приготовления.
- Для отмены установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в состав блюда входят скропортиющиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо и т.п.).

5.1.2. Функция «ТАЙМЕР»

Пользователь может самостоятельно корректировать время приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависят от выбранной программы.

Чтобы изменить время приготовления:

- Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
- Откорректируйте время приготовления при помощи кнопки «Таймер».
- По окончании установки времени нажмите кнопку «Старт».
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

Примечание:

- Регулировка времени приготовления недоступна в программе «Стерилизация» и «Подогрев/Отмена».
- В программе «Тушение» можно изменять время приготовления в диапазоне от 1 до 10 часов с шагом установки в 1 час.
- В остальных программах время приготовления можно изменять в диапазоне от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

5.1.3. Функция «ПОДОГРЕВ» (Функция поддержания температуры)

Включается автоматически сразу по завершении всех программ приготовления и поддерживает температуру в течение 24 часов. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Подогрев/Отмена», при этом соответствующий индикатор погаснет. При нулевых настройках (когда не включена ни одна из программ) кнопкой «Подогрев/Отмена» можно включить программу подогрева для уже приготовленной еды.

Примечание: программа поддержания температуры (подогрева) рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

5.1.4. Функция защиты от перегрева

Прибор оснащен автоматической защитой от перегрева. Если температура нагревательной плиты внутри мультиварки достигнет 180 °C, сработает термоплавкий элемент, и прибор автоматически отключится.

5.2.1. Порядок работы программ

- Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к сети питания.
- Последовательным нажатием кнопки «Меню» выберите соответствующую программу.
- Загорится индикатор выбранной программы. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. При необходимости откорректируйте время приготовления при помощи кнопки «Таймер».
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Запустите выбранную программу при помощи кнопки «Старт». Начнется обратный отчет времени приготовления.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «bb»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

ВНИМАНИЕ! ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧИНАЕТСЯ СРАЗУ ПРИ ЗАПУСКЕ ПРОГРАММЫ, А НЕ ПРИ ДОСТИЖЕНИИ РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

5.2.2. ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ

Программа «КАША»/«ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп и разных видов плова.

Время приготовления по умолчанию 55 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВАРКА»

Программа рекомендуется для варки овощных и мясных блюд.

Время приготовления по умолчанию 40 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

Программа для жарки овощей, рыбы, мяса и т.д. Используется для приготовления без воды, но с добавлением небольшого количества масла, с открытой крышкой. Время приготовления по умолчанию 30 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Примечание: рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов периодически помешивать содержимое чаши.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ/МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для щадящей обработки продуктов с сохранением всех полезных свойств пищи.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке:

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнить следующие действия:

- тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смажьте чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;

- строго соблюдайте пропорции, отмеряя ингредиенты;
- уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавьте его питьевой водой в пропорции 1:1.

Примечание: свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда оказывается на результатах приготовления. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%.

Программа «РАЗОГРЕВ»

Программа рекомендуется для разогрева пищи. А также это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

- Залейте в чашу 1 л воды, установите чашу в мультиварку.

- Установите в чашу емкость с разогреваемым продуктом.

- Нажмите на кнопку «МЕНЮ», установите программу «РАЗОГРЕВ». Время по умолчанию - 30 минут, при необходимости откорректируйте время при помощи кнопки «Таймер».

Диапазон установки времени - от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

- Запустите выбранную программу при помощи кнопки «Старт». Начнется обратный отчет времени.

- По окончании работы программы продукт будет разогрет до 95 °C.

- Для отмены введенной программы или прерывания процесса нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСТРЯХНите ЕМКОСТЬ С ПОДОГРЕТЫМ ПРОДУКТОМ И ПРОВЕРЬТЕ ЕГО ТЕМПЕРАТУРУ.

Примечание: подогрев может быть также включен нажатием кнопки «Подогрев/Отмена», однако в этом режиме продукт разогреется до 75 °C.

Программа «ПАСТА»

Программа рекомендуется для приготовления макаронных изделий, пельменей, хинкали и т.д., отваривания яиц и сосисок.

Программа обеспечивает аккуратное приготовление без бурного кипения.

Время приготовления по умолчанию 25 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

ВНИМАНИЕ! В ПРОГРАММЕ «ПАСТА» ПОМЕЩАЙТЕ ПРОДУКТЫ ТОЛЬКО В КИПЯЩУЮ ВОДУ! ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ЗАКИПАНИЯ 4-5 МИНУТ.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Программа рекомендуется для приготовления тушеных блюд, а также блюд, требующих длительной термической обработки. Время по умолчанию 2 часа.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 10 часов с шагом установки в 1 час.

Программа «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), выпекания хлеба. Время приготовления по умолчанию 40 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

ВНИМАНИЕ! НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНКЦИЮ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВЛИЯТЬ НА КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ.

Примечание:

- муку перед использованием рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей;
- подготовьте тесто, смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши;
- при закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже максимальной отметки;
- если выпечка не полностью пропеклась, рекомендуем оставить ее в чаше с закрытой крышкой в программе «ПОДОГРЕВ» не более чем на 10-20 минут.

**ОСТОРОЖНО! ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ЧАША И ПРОДУКТ НАГРЕВАЮТСЯ!
ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННЫЕ РУКАВИЦЫ ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ
ИЗ ПРИБОРА.**

Программа «О/П»:

Программа рекомендуется для приготовления первых блюд, а также напитков.

Время приготовления по умолчанию 50 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПАРОВАРКА»:

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. В чашу налейте воду, установите контейнер-пароварку в чашу, равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке.

Рекомендации по времени приготовления см. табл. 5.

Время по умолчанию 40 минут.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2,5 часа с шагом установки в 5 минут.

Примечание: при работе программы «ПАРОВАРКА» необходимо использовать емкость для варки на пару.

Программа «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»:

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий.

Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке можно использовать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ БУТЬЯНОЧЕК (водяной способ)

- Бульочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бульочек.

- Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к сети питания.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», установите программу «СТЕРИЛИЗАЦИЯ».

- Время по умолчанию 15 минут, регулировка времени приготовления недоступна в этой программе.

- Нажмите на кнопку «Старт», после этого начнется выполнение программы.

- По завершении приготовления загорятся символы «bb», прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится программа поддержания температуры.

- Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (паровой способ)

- Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т.д.) разместите в емкости для приготовления на пару.

- Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Установите паровую емкость в чашу.

- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к сети питания.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», установите программу «ПАРОВАРКА».

- Нажмите на кнопку «Старт», после этого начнется выполнение программы.

- По завершении приготовления загорятся символы «bb», прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится программа поддержания температуры.

- Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Пастеризация - это процесс однократного нагревания жидких продуктов до 60 °C в течение 1 часа либо до температуры 70-80 °C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

- Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

- Нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» включите режим поддержания тепла.

- Нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выключить программу. Храните пастеризованный продукт в холодном месте.

- Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости (табл. 3).

Таблица 3

| Объем, л | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 0,8 | 1,0 |
|--------------------|--------|--------|--------|------------|------------|
| Время пастеризации | 50 мин | 55 мин | 60 мин | 1 ч 15 мин | 1 ч 20 мин |

6. УСТАНОВКА**6.1. УСТАНОВКА**

- Освободите мультиварку от всех упаковочных материалов.

- Проверьте ее на предмет повреждений, связанных с транспортированием (вмятины, дефекты корпуса и панели управления).

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ МУЛЬТИВАРКА ИМЕЕТ КАКИЕ-ЛИБО ПОВРЕЖДЕНИЯ, НЕ ПРОИЗВОДИТЕ УСТАНОВКУ УСТРОЙСТВА И НЕМЕДЛЕННО СООБЩИТЕ О ПОВРЕЖДЕНИЯХ ВАШЕМУ ПРОДАВЦУ.

- Установите мультиварку на ровной, устойчивой, горизонтальной, сухой, термостойкой поверхности.

Примечание: после транспортирования или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Рекомендуемое расстояние между прибором и окружающими предметами - не менее 20 см.

- Не размещайте мультиварку под прямыми солнечными лучами, возле нагревательных приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри прибора и снизить качество приготовляемых блюд.

- Перед подключением устройства к сети питания проверьте, совпадает ли ее напряжение с диапазоном номинальных напряжений питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

ВНИМАНИЕ! ИЗГОТОВИТЕЛЬ И ПРОДАВЕЦ НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОЙ МУЛЬТИВАРКИ ПРИ НАПРЯЖЕНИИ, ОТЛИЧНОМ ОТ УКАЗАННОГО В ТАБЛИЦЕ С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ.

6.2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Протрите внешние и внутренние поверхности мультиварки мягкой влажной тканью.
- Вымойте чашу, паровую емкость, мерный стакан, лопатку в теплой мыльной воде и просушите.
- Налейте в чашу мультиварки воду и прокипятите в течение 10 минут.

Примечание: при первом включении прибор может издавать характерный запах гаря. Это нормальное явление, которое происходит из-за окаливания нагревательного элемента и не является признаком неисправности, не оказывает никакого влияния на приготовление пищи и на ваше здоровье и скоро прекратится.

6.3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Поместите в чашу мультиварки ингредиенты в соответствии с программой приготовления и рецептом.
- Установите чашу в мультиварку и слегка поверните ее для проверки надежности контакта между чашей и нагревательной пластиной.
- Плотно закройте крышку мультиварки (замок крышки щелкнет).
- Подключите прибор к сети питания. Загорится индикатор передней панели.
- Кнопкой «МЕНЮ» выберите программу приготовления. Загорится световой индикатор выбранной программы. На дисплее отобразится время по умолчанию.
- Для корректировки времени приготовления нажмите кнопку «Таймер».
- Нажмите кнопку «Старт», после этого начнется выполнение выбранной программы.
- Выполнение программы можно прервать однократным коротким нажатием кнопки «Подогрев/Отмена».
- В конце процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «ПОДОГРЕВ». Для отключения подогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

6.4. Чтобы извлечь готовое блюдо из мультиварки, откройте крышку, нажав кнопку на ручке.

ВНИМАНИЕ! НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ДАЙТЕ ПАРУ ВЫЙТИ.

НЕ СЛЕДУЕТ ОСТАВЛЯТЬ В МУЛЬТИВАРКЕ ЧАШУ С ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕЙ ИЛИ С ВОДОЙ БОЛЕЕ ЧЕМ НА 24 ЧАСА.

ЧАШУ С ГОТОВЫМ БЛЮДОМ МОЖНО ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ РАЗОГРЕВАЯ ПИЩУ В МУЛЬТИВАРКЕ, ИСПОЛЬЗУЯ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ФУНКЦИЮ.

6.5. ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- Отключите мультиварку от сети питания. Дисплей погаснет.
- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открывания крышки.

ВНИМАНИЕ! НАЖАВ НА КНОПКУ ОТКРЫВАНИЯ КРЫШКИ, ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ПАР ПОЛНОСТЬЮ ВЫЙДЕТ, И ЛИШЬ ЗАТЕМ ПРОВЕРЯЙТЕ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА.

- Извлеките чашу из мультиварки. Во избежание получения ожогов всегда пользуйтесь кухонными рукавицами для защиты рук.

- При извлечении еды из чаши пользуйтесь ложкой из комплекта поставки либо силиконовыми, пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями.

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ГОРЯЧУЮ ЧАШУ ПОД ХОЛОДНУЮ ВОДУ, ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ.

7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВНИМАНИЕ! СЛЕДУЕТ УЧИТЬСЯ, ЧТО ЭТО ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ. РЕАЛЬНОЕ ВРЕМЯ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ РЕКОМЕНДОВАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ И ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННЫХ УСТАНОВОК ПРОГРАММЫ, КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КОНКРЕТНОГО ПРОДУКТА, А ТАКЖЕ ОТ ВАШИХ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ.

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица 4

| № | Программа | Время приготовления по умолчанию | Диапазон изменения времени готовки, ч | Шаг регулировки времени, мин | Температура приготовления по умолчанию, °C |
|----|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | Каша/Плов | 0:55 | 0:10 - 2:30 | 5 | 105 |
| 2 | Варка | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 110 |
| 3 | Жарка | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 145 |
| 4 | Детское питание/ Молочная каша | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 95 |
| 5 | Разогрев | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 95 |
| 6 | Паста | 0:25 | 0:10 - 2:30 | 5 | 120 |
| 7 | Тушение | 2:00 | 1:00 - 10:00 | 60 | 125 |
| 8 | Выпечка/Хлеб | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 140 |
| 9 | Суп | 0:50 | 0:10 - 2:30 | 5 | 115 |
| 10 | Пароварка | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 100 |
| 11 | Стерилизация | 0:15 | - | - | 135 |

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии до 24 часов. Недоступна для программ «Таймер» и «Отсрочка».

Функция «Отсрочка» позволяет установить время отсрочки в диапазоне от 30 минут до 24 часов для всех программ, кроме программ «Подогрев» и «Таймер».

Функция «Таймер» позволяет изменить установленное по умолчанию время приготовления для всех программ, кроме «Стерилизация» и «Подогрева».

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

Таблица 5

| Продукт | Время приготовления, мин |
|-----------------|--------------------------|
| Картофель целый | 30-40 |
| Морковь | 30 |
| Свекла | 30 |
| Шпинат | 20 |
| Цукини/кабачок | 25/30 |
| Манты/хинкали | 40/50 |
| Куриное филе | 30 |
| Филе рыбы | 30 |
| Фрикадельки | 30 |

8. ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ ПИТАНИЯ, ОТСОЕДИНТЕ СЪЕМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ И ДАЙТЕ МУЛЬТИВАРКЕ ПОЛНОСТЬЮ ОСТЬТЬ В ТЕЧЕНИЕ 1 ЧАСА.

ВНИМАНИЕ! НЕ ПОГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ! НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ НА ПРИБОР ВОДЫ ИЛИ ВОДЯНЫХ БРЫЗГ. ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.

8.1. Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования.

Извлеките чашу из мультиварки. Вымойте ее мягкой губкой с моющим средством, ополосните чистой водой и протрите мягкой сухой тканью. Если остатки пищи прилипели, замочите чашу на несколько минут в теплой воде перед мытьем.

ВНИМАНИЕ! НЕ МОЙТЕ ЧАШУ ДО ПОЛНОГО ОСТЬВАНИЯ, РЕЗКИЙ ПЕРЕПАД ТЕМПЕРАТУР МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ОЧИСТКЕ ПРИБОРА АБРАЗИВНЫХ И АГРЕССИВНЫХ ЧИСТИЩИХ СРЕДСТВ. НЕДОПУСТИМО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮБЫХ ВЕЩЕСТВ, НЕ РЕКОМЕНДОВАННЫХ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ С ПРЕДМЕТАМИ, КОНТАКТИРУЮЩИМИ С ПИЩЕЙ.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

ВАЖНО! Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может эксплуатироваться дальше.

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

8.3. Очистите крышку и верхний обод корпуса мультиварки влажной мягкой тканью. Не используйте средства для мытья посуды. Аккуратно удалите загрязнения из углублений при помощи зубочистки.

8.4. Внутреннюю камеру и нагревательный элемент мультиварки протрите бумажными салфетками. Следите, чтобы внутренняя камера и нагревательная пластина всегда были чистыми и сухими.

8.5. Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования. Снимите паровой клапан с крышки и промойте его во избежание засорения.

8.6. В процессе приготовления в паровом клапане крышки скапливается конденсат. При открывании крышки конденсат стекает в контейнер. После окончания процесса приготовления вымойте контейнер водой или удалите конденсат чистой сухой салфеткой.

9. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

9.1. Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Отсоедините съемный шнур питания от корпуса.

9.2. Храните прибор в сухом, вентилируемом, недоступном для детей месте, вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

9.3. Возможно транспортирование (перевозка) прибора различными видами крытых транспортных средств. При транспортировании прибора должна быть обеспечена защита от повреждений и воздействия на прибор атмосферных осадков и агрессивных сред.

10. УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

11. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 6

| Возможные неисправности | Вероятная причина | Метод устранения |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее высвечивается код ошибки: E1-E4. | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента. | Отключите прибор от сети питания, дайте ему остыть. Включите прибор в сеть питания снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

| | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нагревательный элемент не греется. | 1. Шнур питания подсоединен неправильно. 2. Неисправна панель питания. 3. Провод панели питания неверно подключен. 4. Неисправна панель управления. | 1. Проверьте состояние шнура питания и подключите его заново. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы. 2-4. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. |
| Нагревательный элемент перегревается. | 1. Неисправна панель управления. | 1. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. |
| Индикатор горит, но нагревательный элемент не греется. | 1. Электрический нагревательный элемент перегорел. 2. Некоторые проводники монтажной платы оборваны. | 1, 2. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. |
| Продукт не приготовился. | 1. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно. 2. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом. | 1. Плотно закройте крышку перед началом приготовления (до щелчка). 2. Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. |
| Еда пригорела. | 1. Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. 2. Антипригарное покрытие чаши повреждено. 3. Неисправна панель управления. 4. Не соблюдено соотношение продуктов и воды. | 1, 2. Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений. 3. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. 4. Подберите соответствующее количество воды и продуктов. |
| Еда недоварена. | 1. Процесс варки недостаточно продолжителен. 2. Неисправен датчик. | 1. Увеличьте время варки. 2. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. |
| Еда переварена. | 1. Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. 2. После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве. | 1. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать рекомендациям. 2. Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. |

| | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Выпечка получилась влажной. | 1. Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.). 2. Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке. | 1. Страйтесь не использовать в рецепте продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах. 2. Вынимайте выпечку сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве. |
| Выпечка не поднялась. | 1. Яйца с сахаром были плохо взбиты. 2. Тесто долгоостояло с разрыхлителем. 3. Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто. 4. Допущены ошибки при закладке ингредиентов. 5. Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки. | 1-5. Используйте проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рекомендациям. |
| Большое количество воды переливается при варке. | 1. Неисправна панель управления. | 1. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта. |

Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мультиварка **DL-6520** соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Срок службы прибора не менее 3 лет при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Дата изготовления: апрель 2021 г.

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

13.1. Изготовитель гарантирует соответствие мультиварки требованиям технических условий.

13.2. Гарантия предоставляется на срок 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

13.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже, серийный номер, печать фирмы-продавца, подпись представителя фирмы-продавца, печать на каждом отрывном купоне;

- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен серийный номер на мультиварке, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- детали вышли из строя ввиду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания или несоблюдения требований руководства по эксплуатации;
- повреждения возникли вследствие:
 - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, насекомых и т.п.);
 - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - нарушения правил эксплуатации, изложенных в настоящем руководстве;
 - несоответствия государственным стандартам параметров питающих кабельных сетей и других подобных факторов;
 - ненадежного электрического контакта при подключении мультиварки к сети питания;
 - использования прибора, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих его прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали изделия;
 - неправильной транспортировки или хранения.

ВНИМАНИЕ! В ЭТИХ СЛУЧАЯХ РЕМОНТ ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

13.4. Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления гарантийного талона или если информация в нем будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

13.5. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

13.6. Гарантия не распространяется на:

- пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства (для приборов, работающих от батареек, - работа с неподходящими или истощенными батарейками; для приборов, работающих от аккумуляторов, - любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов);
- расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, подставки, решетки, шланги, трубы, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).

Авторизованные сервисные центры, уполномоченные осуществлять ремонт, гарантийное и послегарантийное обслуживание изделия, находятся более чем в 100 городах.

Информацию о сервисных центрах можно получить по телефону горячей линии **8-800-500-2168** или на сайте www.el-delta.ru.

Головные сервисные представители (центры):

| АДРЕС | ТЕЛЕФОНЫ |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 346728, Ростовская обл., п. Опытный, ул. Западная, 21в | 8-800-500-21-68 добавочный 124, 125 |
| 142700, Московская область, Ленинский район, Аларинки, стр. 1 | (495) 546-65-74 (495) 546-65-70 (495) 546-65-80 |

Произведено под контролем:
**Лонгерихер ГМБХ унд Ко. КГ,
Хеквег, 42, 50739, Кёльн,
ГЕРМАНИЯ**

Изготовитель: Докам интернейшнл
девелопмент лимитид, Рум 591, 10 флор,
блок Б, Си Ай Си, Джонгшан сёрд
роад, №33, Юэсю дистрикт,
Гуанчжоу, КНР

Страна производства: Китай
Импортер: ООО «Армона», 346720
Россия, Ростовская область, г. Аксай,
ул. Промышленная, д. 10
ИНН 6102069010, ОГРН 1176196053395

Телефон горячей линии:
8-800-500-2168
Звонки по России бесплатны
www.el-delta.ru

6.5. ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- Отключите мультиварку от сети питания. Дисплей погаснет.
- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открывания крышки.

ВНИМАНИЕ! НАЖАВ НА КНОПКУ ОТКРЫВАНИЯ КРЫШКИ, ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ПАР ПОЛНОСТЬЮ ВЫЙДЕТ, И ЛИШЬ ЗАТЕМ ПРОВЕРЯЙТЕ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА.

- Извлеките чашу из мультиварки. Во избежание получения ожогов всегда пользуйтесь кухонными рукавицами для защиты рук.

- При извлечении еды из чаши пользуйтесь ложкой из комплекта поставки либо силиконовыми, пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями.

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ГОРЯЧУЮ ЧАШУ ПОД ХОЛОДНУЮ ВОДУ, ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ.

7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВНИМАНИЕ! СЛЕДУЕТ УЧИТАВАТЬ, ЧТО ЭТО ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ. РЕАЛЬНОЕ ВРЕМЯ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ РЕКОМЕНДОВАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ И ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННЫХ УСТАНОВОК ПРОГРАММЫ, КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КОНКРЕТНОГО ПРОДУКТА, А ТАКЖЕ ОТ ВАШИХ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ.

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица 4

| № | Программа | Время приготовления по умолчанию, ч | Диапазон изменения времени готовки, ч | Шаг регулировки времени, мин | Температура приготовления по умолчанию, °C |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | Каша/Плов | 0:55 | 0:10 - 2:30 | 5 | 105 |
| 2 | Варка | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 110 |
| 3 | Жарка | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 145 |
| 4 | Детское питание/ Молочная каша | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 95 |
| 5 | Разогрев | 0:30 | 0:10 - 2:30 | 5 | 95 |
| 6 | Паста | 0:25 | 0:10 - 2:30 | 5 | 120 |
| 7 | Тушение | 2:00 | 1:00 - 10:00 | 60 | 125 |
| 8 | Выпечка/Хлеб | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 140 |
| 9 | Суп | 0:50 | 0:10 - 2:30 | 5 | 115 |
| 10 | Пароварка | 0:40 | 0:10 - 2:30 | 5 | 100 |
| 11 | Стерилизация | 0:15 | - | - | 135 |