



МУЛЬТИВАРКА

Інструкція з експлуатації

МУЛЬТИВАРКА

Інструкція по эксплуатации

DMC-08



Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її для подальших довідок.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- З метою безпечної експлуатації виробу, необхідно дотримуватись наступних заходів безпеки для попередження травм або шкоди майнові. Будь-яке недотримання заходів безпеки може стати причиною нещасного випадку.
- Конструкція виробу не передбачає його використання у наведених нижче ситуаціях.
 - Використання виробу дітьми без нагляду дорослих або особами з обмеженими можливостями.
 - Використання виробу дітьми в іграх.
- Для запобігання нещасних випадків або пошкодження виробу, не допускається його використання для приготування продуктів, які можуть засмічувати вентиляційний отвір, таких як червоні водорості, маїсова маса, ламінарія і т.д.
- Для запобігання опіків, не відкривати кришку та не наближати руки та обличчя до вентиляційного отвору для пари під час роботи виробу.
- Для запобігання виникнення пожежі, викликаної перегрівом мережі електроживлення, для підключення виробу необхідно виділяти окрему лінію з номінальним струмом не менше 10 А.
- Не класти на кришку виробу вологий рушник, це може призвести до зміни кольору або деформації корпусу чи кришки.
- Для запобігання пожежі, ураження електричним струмом або інших травм, ремонт та складання повинні виконуватись виключно кваліфікованим фахівцем.
 - Не допускати впливу на виріб волого та відкритого вогню. Промивання виробу не допускається.
- Для запобігання пожежі, ураження електричним струмом або інших травм, виріб повинен бути недоступний для дітей. Експлуатація виробу дітьми не допускається.
- Для запобігання опіків, не притуляйтесь до внутрішньої чаші виробу під час приготування та після нього.
- Не допускається промивання рису безпосередньо у внутрішній чаші виробу, це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття внутрішньої чаші.
- Після встановлення внутрішньої чаші у корпус виробу, необхідно плавно повернути чашу для оптимального контакту з нагрівальною пластиною.
- У разі пошкодження шнура електроживлення необхідно звернутись до виробника або до уповноваженого сервісного центру для його негайної заміни.
- Підтримка їжі в підігрітому стані протягом більше 12 годин може призвести до її псування.
- Даний виріб призначений для використання виключно в приміщеннях. Для запобігання виникнення пожежі, забороняється використовувати виріб на нестійких та чутливих до нагрівання поверхнях.
- Для запобігання виникнення пожежі або коротких замикань, не допускати надмірного перекручування шнура електроживлення виробу, впливу на нього високої температури, важких предметів, а також накопичення пилу на штепсельній вилиці.
- Для запобігання виникнення пожежі, ураження електричним струмом або короткого замикання, необхідно підключати шнур електроживлення обережно та до упору. Не допускається експлуатація виробу з пошкодженням або вологим шнуром електроживлення.
- Для запобігання ураження електричним струмом або інших травм, не торкатись штепсельної вилки вологими руками.
- Для запобігання незадовільних результатів приготування їжі або опіків, не допускається переміщення або трясіння виробу під час роботи.
- Для виключення небезпеки ураження електричним струмом, не вставляти металевих або інших предметів у нижню частину виробу.
- Не розташовувати внутрішню чашу на відкритому вогні та не занурювати виріб у будь-яку рідину.
- Не використовувати для приготування їжі деформовану чашу, для заміни чаші необхідно звернутись до виробника або до уповноваженого сервісного центру для її негайної заміни.
- Очищати дно чаші та поверхню нагрівальної пластини перед вкладанням чаші у виріб; невиконання даної вимоги може стати причиною виходу виробу з ладу або незадовільних результатів приготування їжі.
- Якщо підтримка приготовленої їжі у підігрітому стані не вимагається, необхідно завжди відключати шнур електроживлення після використання виробу. (В жодному

разі не докладати надмірних зусиль до витягування шнура електроживлення).

- Не допускається розбирання виробу некваліфікованим персоналом, це може стати причиною ураження електричним струмом. Для виконання будь-якого ремонту необхідно звертатись до уповноважених сервісних центрів.

ЗВЕРНІТЬ ОСОБЛИВУ УВАГУ

- Дане обладнання не є призначене для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які не володіють достатнім досвідом та знаннями, за винятком випадків, коли такі особи діють під наглядом або відповідно до інструкцій з використання обладнання від особи, яка є відповідальною за їх безпеку.
- Необхідно слідкувати за дітьми і не допускати ігор з обладнанням.

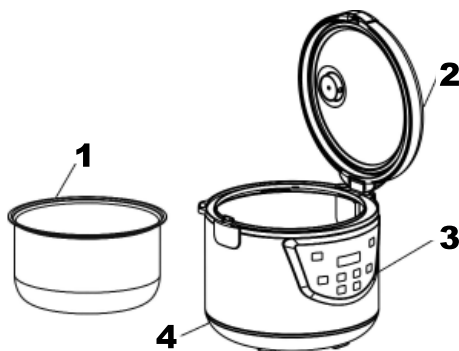
РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зображення може дещо відрізнитись від фактичного виробу.
- Для запобігання нещасних випадків, перед використанням необхідно завжди перевіряти правильність встановлення чаші та вентиляційного отвору для пари.
- Тихий шиплячий або свистячий звук під час роботи виробу не ознакою несправності обладнання.
- Під час безперервного приготування їжі, для отримання найкращих результатів необхідно витримувати інтервал понад 15 хвилин.
- Використання гарячої води для приготування їжі може стати причиною неправильних показів контролера, що може негативно відзначитись на результатах приготування їжі.
- Для правильного співвідношення води та рису використовуйте шкалу в чаші; співвідношення може дещо відрізнитись, відповідно до смаку, проте неправильний вибір співвідношення може стати причиною незадовільних результатів приготування їжі.
- У разі будь-якої несправності виробу необхідно відключити джерело електроживлення, виключити обладнання та звернутись до сервісного центру для ре-

монту. Не намагайтесь виконати ремонт самостійно.

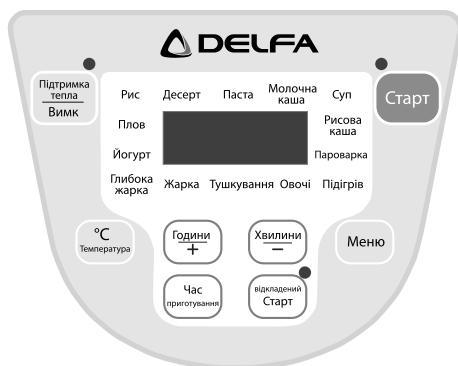
- Даний виріб призначений виключно для побутового використання та не є придатним для комерційної експлуатації.
- Для запобігання засмічуванню, знімну кришку та вентиляційний отвір для пари необхідно періодично очищувати.
- Наведені технічні характеристики виробу можуть бути змінені без попереднього про це повідомлення.

КОНСТРУКЦІЯ ВИРОБУ



1. Внутрішня чаша
2. Кришка
3. Панель керування
4. Гніздо живлення

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



АКСЕСУАРИ

1. Мірна склянка
2. Ложка для рису

3. Пароварка
4. Шнур електроживлення

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....	DMC-08
Номинальний об'єм.....	5літрів
Номинальна потужність.....	900Вт
Рис (склянок).....	2-6 шт
Електроживлення.....	АС 220В, 50Гц

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Перед початком експлуатації виробу необхідно уважно вивчити дану Інструкцію та впевнитись у відповідності штепсельної розетки вилці виробу.
2. Вийняти з упаковки всі аксесуари, очистити чашу, знімну кришку та отвір для пари перед першим використанням.
3. Висушити всі деталі після очищення та встановити їх на місце.
4. Взяти правильну кількість рису, використовуючи мірну склянку, промити його в іншій ємності, після чого покласти в чашу. Не допускається промивання рису безпосередньо у внутрішній чаші виробу; це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття всередині чаші.
5. Правильне співвідношення рису та води для приготування рису повинно складати 1:1~1.2, співвідношення для приготування каші (Congee) повинно складати близько 1:8, дивіться шкалу на чаші. Дане співвідношення можливо коригувати за смаком. Рівень води повинен бути нижче позначки Мах шкали, в іншому разі під час приготування можливим є переливання рідини.
6. Висушити зовнішню поверхню чаші перед встановленням у корпус виробу, рівномірно розподілити рис по дну чаші та плавно її повертати для забезпечення доброго контакту чаші з нагрівальною пластиною.
7. Повільно закривати кришку до характерного клацання, яке вказує на правильність закривання кришки. Результати приготування їжі можуть виявитись гіршими, якщо кришка була закрита неправильно.
8. Підключити шнур електроживлення, вибір перейде до режиму очікування. Вибрати необхідну функцію та натиснути кнопку «Старт» для запуску процесу приготування.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КЛАВІШ

Старт

При натисканні кнопки “Старт” безпосередньо з режиму очікування вибір починає виконувати стандартну програму приготування рису. Натискання цієї кнопки після вибору певної функції запускає виконання вибраної програми даної функції. На кнопці вклочиться постійне підсвічування.

Меню

Рис, плов, йогурт, глибока жарка, жарка, тушкування, очочі, підігрів, пароварка, рисова каша, суп, молочна каша, паста, десерт.

1. При натисканні кнопки “Меню” безпосередньо з режиму очікування забезпечується циклічний вибір функцій приготування, а при натисканні кнопки “Старт”, вибір починає виконувати вибрану функцію. (Функції приведені виключно для довідки, деякі з них не вклучені в усі режими виробу.)

Час приготування

- Величина часу приготування відповідає загальній тривалості роботи вибраної функції приготування.
- Величина тривалості приготування регулюється кнопками “Години /+” та “Хвилини/-”. (Деякі з вищезазначених функцій можуть бути відсутніми в усіх моделях продукту.)

Підтримка тепла / Вимк.

Виріб автоматично переключується в режим підтримки температури 73°C із вклученням світловим індикатором після завершення приготування, або при натисканні кнопки “Підтримка тепла / Вимк.” з режиму очікування (застосовується в усіх функціональних програмах).

ПРИМІТКИ

В режимі підігріву рис зберігається у прекрасному стані протягом 5 годин, після завершення яких він може втратити колір або зіпсуватись. Виріб повертається в режим очікування через 24 години підтримування їжі у підігрітому стані. При натисканні цієї кнопки вибрана функція або поточний робочий режим скасовуються, з переключанням виробу в режим очікування.

Налаштування температури:

Натисніть кнопку “°C Температура” (налаштування температури) після вибору функцій, які підтримують регулювання температури (жарка, тушкування, підігрів); вибір переключиться

у режим налаштування температури. Температура приготування може регулюватись натисканням кнопки «Години/+») та «Хвилини/-» (Деякі зазначені тут функції можуть не підтримуватись усіма моделями виробу.)

Кнопки «Години /+» та «Хвилини/-»

Натискання кнопок «Години /+» та «Хвилини/-» встановлює температуру, при натисканні та утримуванні кнопки температура збільшується безперервно по колу. (Деякі зазначені тут функції можуть бути відсутніми в усіх моделях продукту.)

Відкладений старт

Натисніть кнопку «Відкладений старт» для включення синхронізатора. Синхронізатор може регулюватись натисканням кнопок «Години /+» та «Хвилини/-». Синхронізатор відображатиме час закінчення призначеного періоду. Функція попереднього налаштування застосовується для наступних функціональних програм:

рис, плов, тушкування, суп, рисова каша, пароварка, молочна каша, овочі,

та не застосовується для наступних функціональних програм:

йогурт, глибока жарка, жарка, десерт, паста, підігрів.

ІНСТРУКЦІЯ ДО ТАЙМЕРА

1. Натиснути кнопку «МЕНЮ» для вибору необхідної функції, наприклад «рис».
2. Натиснути кнопку «відкладений старт», після чого за допомогою кнопок «Години /+» та «Хвилини/-» встановити необхідний період часу (час завершення приготування), кожне натискання кнопки «Години/+» збільшує часовий період на 1 годину, а кожне натискання кнопки «Хвилини/-» відповідає зменшенню часу на 10 хвилин. При натисканні та утримуванні величина часового періоду швидко зменшується або збільшується.
3. Натиснути кнопку «СТАРТ» для запуску налаштованого режиму, встановлений час таймера відобразиться на дисплеї та почнеться зворотній відлік. Наприклад, якщо зараз 14:00, а рис необхідно приготувати на 19:00, необхідно вибрати відповідну функцію та встановити час на 5:00, після чого натиснути кнопку «Старт». Рис буде готовий на 19:00.

НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Довідкова таблиця тривалості приготування (Деякі з вказаних функцій можуть бути відсутніми в усіх моделях продукту.)

Функція	Тривалість приготування	Діапазон налаштувань
Рис	-	-
Плов	-	-
Йогурт	8 годин	6-12 годин
Жарка	30 хвилин	5-60 хвилин
Глибока жарка	30 хвилин	10-60 хвилин
Тушкування	1 годину	1-8 годин
Овочі	5 хвилин	5-30 хвилин
Підігрів	20 хвилин	-
Пароварка	5 хвилин	5-60 хвилин
Рисова каша	45 хвилин	10-99 хвилин
Суп	1 годину	30 хвилин
Молочна каша	30 хвилин	10-99 хвилин
Десерт	-	-

Наприклад, необхідно приготувати кашу протягом 2 годин:

Натиснути кнопку «МЕНЮ» для вибору функції «Рисова каша», після чого натиснути кнопку «Час» та за допомогою кнопки «Години /+» та «Хвилини/-» встановити тривалість приготування 2:00 і нарешті, натиснути кнопку «СТАРТ» для запуску процесу приготування.

Дана функція не застосовується для наступних функціональних програм: рис, плов, гаряче молоко, десерт, торт, розігрівання.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Довідкова таблиця температур (Деякі зазначені нижче функції можуть не підтримуватись усіма моделями виробу)

Функція	Тривалість приготування	Діапазон налаштувань
Жарка	120°C	120°C\ 140°C\ 160°C
Глибокая жарка	125°C	125°C~ 145°C
Підігрів	60°C	60°C~ 120°C
Підтримка тепла	73°C	63°C\ 73°C\ 83°C

Наприклад,

1.) Якщо Ви бажаєте вибрати “Глибока жарка” при 140°C:

Натисніть на “МЕНЮ” для вибору функції “Глибока жарка”, після чого натисніть на “°C Температура”, тоді натискайте кнопки “Години /+” та “Хвилини/-”, щоб вибрати “140°C” (натискайте на кнопки і утримуйте їх натиснутими, числа будуть безперервно збільшуватись/зменшуватись циклічно), після досягнення потрібного значення натисніть кнопку “СТАРТ” для початку приготування.

2.) Якщо Ви бажаєте вибрати “Підігрів” при 110°C:

Натисніть кнопку “МЕНЮ” для вибору функції “Підігрів”, після чого натисніть на кнопку “°C Температура”, і натискайте кнопки “Години /+” та “Хвилини/-”, щоб встановити необхідне значення; кожне натискання на “Години/+” буде означати збільшення на 5°C, а кожне натискання на “Хвилини /-” буде означати зменшення на 5°C (натискайте на кнопки і утримуйте їх натиснутими, числа будуть безперервно збільшуватись/зменшуватись циклічно); і нарешті, натисніть кнопку “СТАРТ” для початку процесу приготування.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Таблиця продуктів	
Молоко	Йогурт для закваски
1 літр	100 мл.

Стосується лише моделей, які містять дану функцію.

1. Очистити та висушити чашу, покласти необхідну кількість продуктів у чашу, відповідно до таблиці закладки продуктів, і ретельно перемішати.

2. Натиснути кнопку «МЕНЮ», вибрати функцію «Йогурт» і натиснути кнопку «СТАРТ» для початку процесу приготування.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Очищення знімної кришки та ущільнення: Відкрити кришку, зняти знімну кришку та ущільнення, промити їх холодною водою, витерти сухою тканиною та встановити на місце. (Примітки: не докладати надмірних зусиль для зняття ущільнення; деформація ущільнюючих властивостей, що буде перешкоджати створенню мікротиску, який є необхідним під час процесу приготування).
- Очищення клапану мікротиску: зняти клапан мікротиску на вентиляційному отворі пари, промити холодною водою, протерти сухою тканиною та встановити на місце. (Примітка: неправильне встановлення призведе до погіршення результатів приготування).
- Очищення чаші: вийняти чашу, очистити її м'якою тканиною або губкою, після чого витерти сухою м'якою тканиною. (Примітка: Не допускається очищення чаші металевою мочалкою, це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття).
- Очищення нагрівальної пластини: При налипінні на поверхню нагрівальної пластини рису або інших залишків їжі, необхідно зачистити поверхню наждачним папером № 320 та протерти м'якою тканиною.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Під час виявлення будь-яких несправностей не намагайтесь виконати ремонт самостійно. Зверніться за допомогою до виробника або до уповноваженого сервісного центру.

Дивіться таблицю на сторінці 7.

№	Основні несправності		Можливі причини	Спосіб усунення
1	Індикатор не включений	Відсутнє нагрівання	1. Погане підключення електроживлення. 2. Несправність плати; 3. Погане підключення плати.	1. Перевірити підключення вимикача, вилки, виводу та запобіжника, для забезпечення достатнього підключення виробу до мережі електроживлення; 2. Звернутись до сервісного центру для ремонту.
		Нагрівання	Несправність головної плати	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
2	Індикатор включений	Відсутнє нагрівання	1. Несправність головного контролера температури; 2. Несправність нагрівальної пластини. 3. Розрив електричного кола на платі. 4. Несправність плати.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
3	Рис недостатньо приготований, або збільшення часу приготування.		1. Деформація нагрівальної пластини; 2. Чаша в підвішеному стані; 3. Сторонні предмети між чашею та нагрівальною пластиною; 4. Деформація чаші; 5. Несправність основної плати. 6. Несправність основного контролера температури.	1. Зачистити дрібним наждачним папером. У випадку значних деформацій заміна повинна здійснюватись сервісним центром. 2. Плавню повернути чашу для забезпечення найкращого контакту; 3. Очистити дрібним наждачним папером; 4, 5, 6 Звернутись до сервісного центру для ремонту.
4	Пригоряння рису, або не працює функція підігріву та функція підтримки в підігрітому стані.		1. Пошкодження основної плати. 2. Несправність основного контролера температури.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
5	Надмірне витікання під час приготування каші.		1. Пошкодження основної плати. 2. Несправність верхнього контролера температури.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
6	Відсутність кипіння під час приготування рису або каші.		1. Пошкодження основної плати 2. Несправність верхнього контролера температури.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
7	На дисплеї відображається повідомлення E1		Розрив кола нижнього датчика.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
8	На дисплеї відображається повідомлення E2		Розрив кола верхнього датчика.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
9	На дисплеї відображається повідомлення E3		Коротке замикання нижнього датчика.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
10	На дисплеї відображається повідомлення E4		Коротке замикання верхнього датчика.	Звернутись до сервісного центру для ремонту.
11	На дисплеї відображається повідомлення E5		1. Деформація нагрівальної пластини; 2. Чаша у підвішеному стані; 3. Присутні сторонні предмети між чашею та нагрівальною пластиною; 4. Деформація чаші; 5. Несправність основної плати.	1. Звернутись до сервісного центру для ремонту. 2. Плавню повернути чашу для забезпечення найкращого контакту; 3. Очистити дрібним наждачним папером; 4. Звернутись до сервісного центру для заміни чаші. 5. Звернутись до сервісного центру для ремонту.

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006,
ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007,
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Товар сертифіковано.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, буд. 44, тел.: 0444670859

Перед использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и храните ее для дальнейших справок.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В целях безопасной эксплуатации изделия, необходимо соблюдать следующие меры безопасности для предотвращения травм или ущерба имуществу. Любое несоблюдение мер безопасности может стать причиной несчастного случая.
- Конструкция изделия не предполагает его использования в приведенных ниже ситуациях.
 - Использование изделия детьми без надзора взрослых или лицами с ограниченными возможностями.
 - Использование изделия детьми в играх.
- Во избежание несчастных случаев или повреждения изделия, не допускается его использование для приготовления продуктов, которые могут засорить вентиляционное отверстие, такие как красная водоросль, майсовая масса, ламинария и т.д.
- Во избежание ожогов, не открывать крышку и не приближать руки и лицо к вентиляционному отверстию для пара во время работы изделия.
- Во избежание пожаров, вызванных перегревом сети питания, для подключения изделия необходимо выделять отдельную линию с номинальным током 10А и выше.
- Не класть на крышку изделия влажное полотенце, это может привести к изменению цвета или деформации корпуса или крышки.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или других травм, ремонт и сборка должна выполняться исключительно квалифицированным специалистом.
- Не допускать воздействие на изделие влаги и открытого пламени. Промывание изделия не допускается.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или других травм, изделие должно быть недоступно для детей. Эксплуатация изделия детьми не допускается.
- Во избежание ожогов, не прикасаться к внутренней чаше изделия во время приготовления и после него.
- Не допускается промывание риса непосредственно во внутренней чаше изделия, это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия внутренней чаши.
- После установки внутренней чаши в корпус изделия, следует плавно повернуть чашу для оптимального контакта с нагревательной пластиной.
- В случае повреждения шнура питания следует обратиться к производителю или в уполномоченный сервисный центр для его незамедлительной замены.
- Поддержание пищи в подогретом состоянии в течение более 12 часов может привести к ее порче.
- Данное изделие предназначено для использования только в помещениях. Во избежание пожара, запрещается использовать изделие на неустойчивых и чувствительных к нагреву поверхностях.
- Во избежание пожара или коротких замыканий, не допускать чрезмерного перекручивания шнура питания изделия, воздействия на него высоких температур, тяжелых предметов, а также скопления пыли на штепсельном разъеме.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или короткого замыкания, следует подключать шнур питания осторожно и до упора. Не допускается эксплуатация изделия с поврежденным или влажным шнуром питания.
- Во избежание поражения электрическим током или других травм, не прикасаться к штепсельному разъему влажными руками.
- Во избежание неудовлетворительных результатов приготовления пищи или ожогов, не допускается перемещение или тряска изделия во время работы.
- Для исключения опасности поражения электрическим током, не вставлять металлические или другие предметы в нижнюю часть изделия.
- Не помещать внутреннюю чашу на открытый огонь и не погружать изделие в любую жидкость.
- Не использовать для приготовления пищи деформированную чашу, для замены чаши следует обратиться к производителю или в уполномоченный сервисный центр для его незамедлительной замены.
- Очищать дно чаши и поверхность нагревательной пластины перед помещением чаши в изделие, невыполнение данного требования может стать причиной выхода изделия из строя или неудовлетворительных результатов приготовления пищи.
- Если поддержание приготовленной пищи в подогретом состоянии не требуется,

следует всегда отключать шнур питания после использования изделия. (Ни в коем случае не прилагать излишних усилий к извлечению шнура питания).

- Не допускается разборка изделия неквалифицированным персоналом, это может стать причиной поражения электрическим током. Для выполнения любого ремонта следует обращаться в уполномоченные сервисные центры.

ОБРАТИТЕ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ

- Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда такие лица действуют под надзором или в соответствии с инструкциями по использованию оборудования от лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не допускать игр с оборудованием.

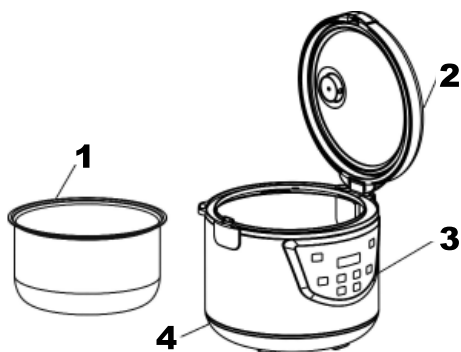
РЕКОМЕНДАЦИИ

- Изображение может незначительно отличаться от фактического изделия.
- Во избежание несчастных случаев, перед использованием следует всегда проверять правильность установки чаши и вентиляционного отверстия для пара.
- Тихий шипящий или свистящий звук при работе изделия является нормой.
- Для непрерывного приготовления пищи, для получения наилучших результатов необходимо выдерживать интервал более 15 минут.
- Использование для приготовления пищи горячей воды может стать причиной неверных показаний контроллера, что может отрицательно отразиться на результатах приготовления пищи.
- Для правильного соотношения воды и риса, используйте шкалу в чаше, соотношение может немного различаться по вкусу, однако неправильный выбор соотношения может стать причиной неудовлетворительных результатов приготовления пищи.
- В случае любой неисправности изделия, отключить источник питания, отключить изделие и обратиться в сервисный центр

для ремонта. Не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно.

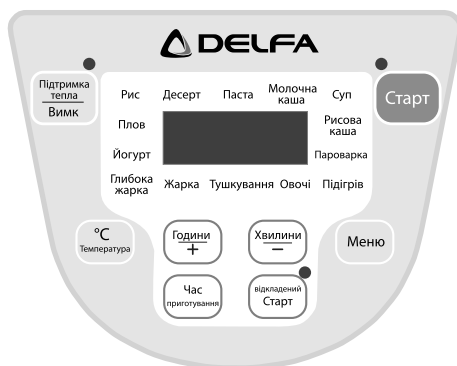
- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования и не пригодно для коммерческой эксплуатации.
- Во избежание засорения, съемную крышку и вентиляционное отверстие для пара следует периодически очищать.
- Приведенные технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



1. Внутренняя чаша
2. Крышка
3. Панель управления
4. Гнездо питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



АКСЕССУАРЫ

5. Мерный стакан
6. Ложка для риса

7. Пароварка
8. Шнур питания

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....	DMC-08
Номинальный объем	5 литров
Номинальная мощность.....	900Вт
Рис (стаканов).....	2-6 шт
Электропитание	АС 220В, 50Гц

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед началом эксплуатации изделия следует внимательно изучить настоящую Инструкцию и убедиться в соответствии штепсельной розетки вилке изделия.
2. Извлечь все принадлежности из упаковки, очистить чашу, съемную крышку и отверстие для пара перед первым использованием.
3. Высушить все детали после очистки и установить их на место.
4. Взять правильное количество риса, используя мерный стакан, промыть его в другой емкости, после чего поместить в чашу. Не допускается промывание риса непосредственно во внутренней чаше изделия, это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия внутренней чаши.
5. Правильное соотношение риса и воды для приготовления риса должно составлять 1:1~1.2, соотношение для приготовления каши должно составлять около 1:8, смотрите шкалу на чаше. Данное соотношение можно корректировать по вкусу. Уровень воды должен быть ниже отметки Мах шкалы, в противном случае, во время приготовления возможно переливание.
6. Высушить внешнюю поверхность чаши перед установкой в корпус изделия, равномерно распределить рис по дну чаши и плавно вращать ее для обеспечения хорошего контакта чаши с нагревательной пластиной.
7. Медленно закрывать крышку до характерного щелчка, который указывает на правильность закрытия крышки. Результаты приготовления пищи могут оказаться хуже при неправильном закрытии крышки.
8. Подключить шнур питания, изделие перейдет в режим ожидания, выбрать необходимую функцию и нажать кнопку «Старт» для запуска процесса приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КЛАВИШ

Старт

При нажатии кнопки «СТАРТ» непосредственно из режима ожидания, изделие начинает выполнять стандартную программу приготовления риса. Нажатие этой кнопки после выбора определенной функции запускает выполнение выбранной программы функции. На кнопке включится непрерывная подсветка.

Меню

Рис, плов, йогурт, глубокая жарка, жарка, тушение, овощи, подогрев, пароварка, рисовая каша, суп, молочная каша, паста, десерт.

1. При нажатии кнопки «МЕНЮ» непосредственно из режима ожидания обеспечивается циклический выбор функций приготовления, а при нажатии кнопки «СТАРТ», изделие начинает выполнять выбранную функцию. (Функции приведены исключительно для справки, некоторые из них не включены во все режимы изделия.)

Время приготовления

- Величина времени приготовления соответствует общему времени работы выбранной функции приготовления.
- Величина времени приготовления регулируется кнопками «+ Часы» и «Минуты-». (Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта)

Поддержка тепла / Выкл.

Изделие автоматически переключается в режим поддержания температуры 73°C с включенным световым индикатором после завершения приготовления, или при нажатии кнопки «Поддержка тепла/ Выкл.» из режима ожидания (применимо ко всем функциональным программам)

ПРИМЕЧАНИЯ

В режиме подогрева, рис сохраняется в превосходном состоянии в течение 5 часов, по истечении которых он может потерять цвет или испортиться. Изделие возвращается в режим ожидания через 24 часа поддержания пищи в подогретом состоянии.)

При нажатии этой кнопки, выбранная функция или текущий рабочий режим отменяются, с переключением изделия в режим ожидания.

Настройка температуры

Нажмите на кнопку “°C Температура” после

выбора функций, поддерживающих регулировку температуры (жарка, тушение, подогрев); изделие перейдет в режим установки температуры. Температура приготовления может регулироваться нажатием на кнопки («Часы/+») и «Минуты/-» (Некоторые указанные здесь функции могут не поддерживаться всеми моделями изделия)

Кнопки «Часы /+» и «Минуты/-»

Нажатие кнопок «Часы /+» и «Минуты/-» устанавливает температуру, при нажатии и удержании кнопки температура увеличивается непрерывно по кругу. (Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта)

Отложенный старт

Нажмите на кнопку «Отложенный старт» для включения синхронизатора. Синхронизатор может регулироваться нажатием на кнопки «Часы /+» и «Минуты /-». Синхронизатор отобразит время окончания назначенного периода. Функция предварительной установки применяется для следующих функциональных программ:

рис, плов, тушение, суп, рисовый каша, пароварка, молочная каша, овощи, и не применяется для следующих функциональных программ:

йогурт, глубокая жарка, жарка, десерт, паста, подогрев.

ИНСТРУКЦИЯ К ТАЙМЕРУ

1. Нажать кнопку «МЕНЮ» для выбора необходимой функции, например «РИС».
2. Нажать кнопку «отложенный старт», после чего с помощью кнопок «Часы /+» и «Минуты/-» установить необходимое время (время завершения приготовления), каждое нажатие кнопки «Часы/+» увеличивает время на 1 час, каждое нажатие кнопки «Минуты/-» соответствует уменьшению времени на 10 минут. При нажатии и удержании, величина времени быстро уменьшается или увеличивается.
3. Нажать кнопку «СТАРТ» для запуска настроенного режима, установленное время таймера отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет. Например, если сейчас 14:00, а рис необходимо приготовить к 19:00, следует выбрать соответствующую функцию и установить

время на 5:00, после чего нажать кнопку «Старт». Рис будет готов к 19:00.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Справочная таблица времени приготовления (Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта)

Функция	Время приготовления	Диапазон настроек
Рис	-	-
Плов	-	-
Йогурт	8 часов	6-12 часов
Жарка	30 минут	5-60 минут
Глубокая жарка	30 минут	10-60 минут
Тушение	1 час	1-8 часов
Овощи	5 минут	5-30 минут
Подогрев	20 минут	-
Пароварка	5 минут	5-60 минут
Рисовая каша	45 минут	10-99 минут
Суп	1 час	30 минут
Молочная каша	30 минут	10-99 минут
Десерт	-	-

Например, необходимо приготовить кашу в течение 2 часов:

- Нажать кнопку «МЕНЮ» для выбора функции «Рисовая каша», после чего нажать кнопку «Время» и с помощью кнопок «Часы/+» и «Минуты/-» установить время приготовления 2:00 и наконец нажать кнопку «СТАРТ» для запуска приготовления.

Данная функция не применима для следующих функциональных программ: рис, плов, горячее молоко, десерт, торт, разогрев.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Справочная таблица температур (Некоторые перечисленные ниже функции могут не под-

держиваться всеми моделями изделия)

Функция	Температура по умолчанию	Диапазон настроек
Жарка	120°C	120°C\ 140°C\ 160°C
Глубокая жарка	125°C	125°C~ 145°C
Подогрев	60°C	60°C~ 120°C
Поддержка тепла	73°C	63°C\ 73°C\ 83°C

Например,

1.) Если Вы хотите выбрать “Глубокая жарка” при 140°C:

Нажмите на “МЕНЮ” для выбора функции “Глубокая жарка”, затем нажмите на “°C Температура”, после чего нажимайте на кнопки “Часы /+” и “Минуты /-“, чтобы выбрать “140°C” (нажимайте на кнопки и удерживайте их нажатыми, числа будут непрерывно увеличиваться циклическим образом), по достижении нужного времени, нажмите на “СТАРТ” для начала приготовления.

2.) Если Вы хотите выбрать “Разогрев” при 110°C: Нажмите на “МЕНЮ” для выбора функции “Подогрев”, затем нажмите на “°C Температура”, после чего нажимайте на кнопки “Часы /+” и “Минуты /-“, чтобы установить время; каждое нажатие на “Часы /+” будет означать увеличение на 5°C, каждое нажатие на “Минуты/-” будет означать уменьшение на 5°C (нажимайте на кнопки и удерживайте их нажатыми, числа будут непрерывно увеличиваться циклическим образом); наконец, нажмите на “СТАРТ” для начала приготовления

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

Таблица продуктов	
Молоко	Йогурт для закваски
1 литр	100 мл..

Относится только к моделям, содержащим эту функцию.

1. Очистить и высушить чашу, поместить требуемое количество продуктов в чашу в соответствии с таблицей закладки продуктов и тщательно перемешать.

2. Нажать кнопку «МЕНЮ», выбрать функцию «Йогурт» и нажать «СТАРТ» для начала приготовления.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка съемной крышки и уплотнения: Открыть крышку, снять съемную крышку и уплотнение, промыть их холодной водой, высушить сухой тканью и установить на место. (Примечания: не прилагать чрезмерных усилий для извлечения уплотнения, деформация уплотнения может привести к ухудшению уплотнительных свойств, что будет мешать созданию микродавления, необходимого в процессе приготовления).

Очистка клапана микродавления: снять клапан макродавления на вентиляционном отверстии пара, промыть холодной водой, высушить сухой тканью и установить на место. (Примечания: неправильная установка приведет к ухудшению результатов приготовления).

Очистка чаши: извлечь чашу, очистить ее мягкой тканью или губкой, после чего вытереть сухой мягкой тканью. (Примечания: Не допускается очистка чаши металлической мочалкой, это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия).

Очистка нагревательной пластины: При налипании на поверхность нагревательной пластины риса или других пищевых остатков, зачистить поверхность наждачной бумагой №320 и протереть мягкой тканью.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При обнаружении любых неисправностей, не пытайтесь выполнять ремонт самостоятельно. Обратитесь к производителю или в уполномоченный сервисный центр.

Смотрите таблицу на странице 15.

ДСТУ IEC 60335-2-2:2006 (IEC 60335-2-2:2002, IDT),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Товар сертифицирован.

Срок службы (годности) товара - 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.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859

№	Основные неисправности		Возможные причины	Способ устранения
1	Индикатор не включен	Нет нагрева	1. Плохое соединение питания 2. Неисправность платы; 3. Плохое соединение платы.	1. Проверить соединение выключателя, вилки, вывода и предохранителя для обеспечения достаточного соединения изделия; 2. Обратиться в сервисный центр для ремонта
		Нагрев	Неисправность главной платы	Обратиться в сервисный центр для ремонта
2	Индикатор включен	Нет нагрева	1. неисправность основного контроллера температуры; 2. Неисправность нагревательной пластины 3. Разрыв цепи в плате 4. Неисправность платы	Обратится в сервисный центр для ремонта
3	Рис недостаточно приготовлен, или увеличение времени приготовления		1. Деформация нагревательной пластины; 2. Чаша в подвешенном состоянии; 3. Посторонние предметы между чашей и нагревательной пластиной; 4. Деформация чаши; 5. Неисправность основной платы 6. Неисправность основного контроллера температуры	1. Зачистить мелкой наждачной бумагой, при значительной деформации, замена должна осуществляться сервисным центром. 2. Плавно повернуть чашу для обеспечения наилучшего контакта; 3. Очистить мелкой наждачной бумагой; 4, 5, 6 Обратиться в сервисный центр для ремонта
4	Пригорание риса, или не работает функция подогрева и функция поддержания в подогретом состоянии		1. Повреждение основной платы 2. Неисправность основного контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
5	Чрезмерное сбежание при приготовлении каши		1. Повреждение основной платы 2. 2. Неисправность верхнего контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
6	Отсутствие кипения при приготовлении риса иликаши		1. Повреждение основной платы 2. 2. Неисправность верхнего контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
7	На дисплее сообщение E1		Разрыв цепи нижнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
8	На дисплее сообщение E2		Разрыв цепи верхнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
9	На дисплее сообщение E3		Короткое замыкание нижнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
10	На дисплее сообщение E4		Короткое замыкание верхнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
11	На дисплее сообщение E5		1. Деформация нагревательной пластины; 2. Чаша в подвешенном состоянии; 3. Посторонние предметы между чашей и нагревательной пластиной; 4. Деформация чаши; 5. Неисправность основной платы	1. Обратиться в сервисный центр для ремонта 2. Плавно повернуть чашу для обеспечения наилучшего контакта; 3. Очистить мелкой наждачной бумагой; 4. Обратиться в сервисный центр для замены чаши 5. Обратиться в сервисный центр для ремонта