



**Інструкція з експлуатації
мультиварки-скороварки**

DPC-P68



ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як приступити до експлуатації мультиварки-скороварки. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

При покупці мультиварки-скороварки дотримуйтесь наступних правил:

- Перевірте комплектність товару.
- Переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень на виробках, що входять в комплект поставки.
- Зберігайте товарний (касовий) чек і гарантійний талон на виріб до кінця гарантійного терміну експлуатації.

Дана мультиварка-скороварка виготовлена відповідно з сучасними технологіями. Вона має витончений дизайн, є зручною та безпечною у використанні.

Важливо! Мультиварку-скороварку, придбану в холодний час, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри	Значення
Номинальна напруга	220 V (В)
Номинальна частота струму	50 Hz (Гц)
Номинальна споживана потужність	900 W (Вт)
Об'єм чаші	5 l (л)

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу щоб уникнути поломок при використанні. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, нанести матеріальний збиток або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може привести до пошкоджень приладу або пожежі. Якщо на підставці виробу є наклейки – зніміть їх.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Не вмикайте мультиварку-скороварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вимикайте прилад з мережі під час роботи!
- Не вмикайте прилад в мережу без знімної чаші, а також не вставляйте з порожньою чашею!
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте і не накручуйте його навколо приладу.
- Використовуйте мультиварку-скороварку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Використовуйте прилад подалі від дітей. Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення гри з приладом.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він все ж потрапив у воду, ні в якому разі не доторкайтеся до корпусу, а негайно відключіть його від електромережі.
- Не допускайте провисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтеся, а також перед чищенням.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не використовувати поза приміщеннями.
- Будьте дуже уважні, якщо поряд з працюючим приладом перебувають діти.
- При роботі корпус, чаша і кришка пристрою нагріваються. Не торкайтеся до гарячих поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки.
- Під час роботи мультиварки-скороварки через отвір, розташоване на кришці приладу виходить пар, тому будьте обережні і не нахилийтеся близько до пристрою.
- Не закривайте мультиварку-скороварку кухонним рушником, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пари приладу буде заблоковано, що призведе до поломки пристрою.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Не використовуйте мультиварку-скороварку поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені парою.
- **Будьте уважні** – при відкритті кришки і витяганні чаші по закінченні роботи мультиварки-скороварки може вириватися струмінь гарячої пари. Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.
- Готуйте страви тільки в чаші, яка продається разом з мультиваркою-скороваркою!
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Вийміть знімну чашу, покладіть всі необхідні інгредієнти, потім встановіть чашу в мультиварку-скороварку.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно і герметично, це вплине на смак і якість приготовленої їжі. Не нагрівайте і не використовуйте знімну чашу для приготування страв поза мультиварки-скороварки. Це може привести до пошкодження спеціального покриття чаші.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагрівальною поверхнею мультиварки-скороварки і знімною чашею немає сторонніх предметів.
- Слідкуйте за чистотою нагрівальної поверхні і знімної чаші. Будь-які забруднення можуть привести до пошкодження приладу. **Важливо!** Корпус мультиварки-скороварки, внутрішня чаша і нагрівальна поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Не замінійте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- При переміщенні чаші в мультиварку-скороварку простежте, щоб вона була сухою і чистою.
- Не починайте приготування поки не переконаєтеся, що внутрішня чаша мультиварки-скороварки вставлена в прилад правильно до кінця.
- Рівень води та інгредієнтів у чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте для приготування в мультиварці-скороварці гарячу воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку-скороварку! Це може привести до пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням щільно закрийте кришку приладу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак і якість приготованого блюда.
- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду в знімну чашу мультиварки-скороварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі з чашею пристрою використовуйте тільки ті аксесуари, що входять в комплект, або пластикові / дерев'яні кухонні прилади.
- Не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині чаші.
- Через деякий час після експлуатації чаша приладу може поміняти колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та миючими засобами.
- Використовуйте і зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Вимикайте пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед переміщенням, проведенням чищення або інших дій по догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- По закінченні приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним включенням.
- Не вставляйте металеві або інші предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пара, що виходить з клапана.
- **УВАГА!** Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультиваркою-скороваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Не використовуйте прилад вологими руками.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Збережіть дану інструкцію.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Керуйтеся рецептами приготування.

УВАГА! Ніколи не виймайте продукти з мультиварки-скороварки гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.

УВАГА! Під час першого включення мультиварка-скороварка може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла!

Виробник залишає за собою право без попереднього сповіщення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

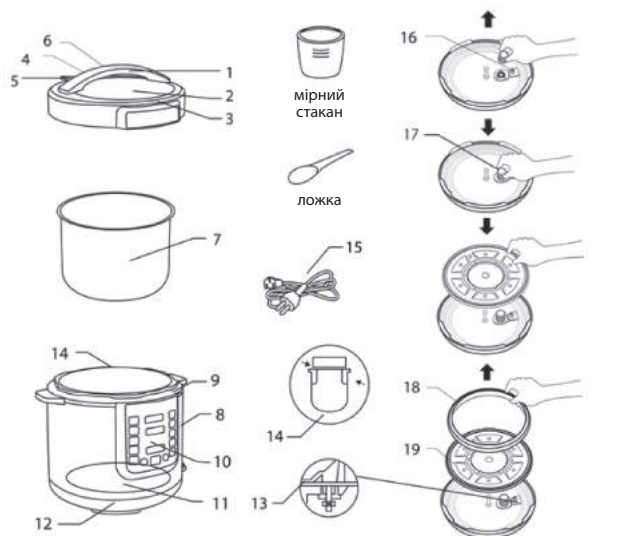
КОМПЛЕКТНІСТЬ

Найменування	Кількість, шт.
Мультиварка-скороварка	1
Внутрішня чаша	1
Алюмінієва пароварка	1
Ложка	1
Мірний стаканчик	1
Гарантійний талон	1
Інструкція з експлуатації	1
Пакувальна коробка	1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ


Борщ	Відсрочка старту	Вибір режиму	Риба	Тушкування	Пар
Суп	Мін.	Плов/печення	Птиця	Смаження	Підтримка температури
Каша	Стандарт	Холодець	М'ясо	Випічка	Підтримка температури
Бобові	Макс.	Йогурт	Шеф-кухар	Варення	Відміна

КОНСТРУКЦІЯ ПРИСТРОЮ



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ручка кришки 2. Кришка приладу 3. Декоративне оформлення кришки 4. Покриття ручки 5. Обмежувач тиску 6. Перемикач клапана випуску пари 7. Знімна чаша 8. Корпус 9. Робоча камера 10. Панель управління з дисплеєм | <ol style="list-style-type: none"> 11. Нагрівальний елемент 12. Основа з ніжками 13. Важіль механізму блокування кришки 14. Контейнер для збору конденсату (на задній панелі пристрою) 15. Мережевий шнур з вилок 16. Важіль механізму блокування кришки 17. Клапан випуску пари з захисним кожухом 18. Кільце ущільнювача 19. Внутрішня кришка |
|---|--|

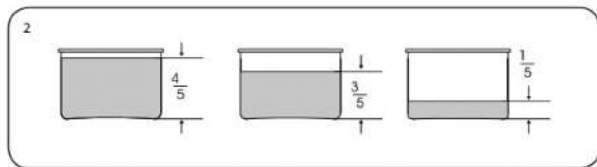
ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Відкрийте кришку.

Щільно утримуючи ручку, поверніть її за годинниковою стрілкою до положення фіксації, потім підніміть її. (див. малюнок 1)



2. Перед початком використання промийте внутрішню чашу теплою мильною водою. Обсяг продуктів, що закладають разом з водою не повинен перевищувати рівень $\frac{3}{5}$ загальної висоти внутрішньої чаші. Для більш твердих продуктів з меншою кількістю води (печеня з курчати або ягняти) допускається рівень не більш $\frac{4}{5}$ загальної висоти. Мінімальний рівень продуктів – $\frac{1}{5}$ висоти чаші згідно з маркуванням. (див. малюнок 2)



- При приготуванні рису допускається закладка не більше 12 чашок рису.
- Зазвичай для приготування рису, на кожен чашку рису потрібно одна чашка води. Ці пропорції можуть змінюватися з урахуванням індивідуальних переваг.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

3. Очистіть внутрішню чашу і нагрівальну панель перед початком приготування. Переконайтесь у відсутності забруднень на внутрішній стороні зовнішньої чаші і на поверхні нагрівальної панелі. Злегка поверніть внутрішню чашу, щоб вона добре прилягала до нагрівальної панелі. (див. малюнок 3)



4. Закриття кришки

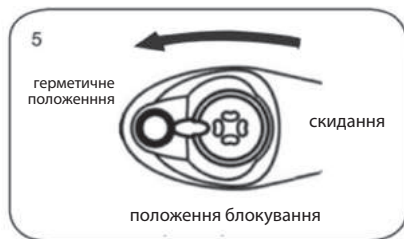
- Переконайтесь, що силіконове кільце прокладки, встановлене на пристрої, не пошкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно повертається рукою.

- Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до звуку клацання. (див. малюнок 4)



5. Видаліть срібну наклейку, яка утримує клапан скидання тиску при транспортуванні, переконайтесь, що клапан опущений вниз і може вільно рухатись, поверніть клапан в положення блокування повітря. (див. малюнок 5)

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



6. Підключіть до пристрою блок збору води, як показано на малюнку.



7. Увімкніть живлення пристрою, при цьому буде поданий звуковий сигнал і заблимають 5 індикаторів всередині панелі. Пристрій готовий до роботи.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

Перед першим приготуванням страв у мультиварці рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму **СУП** і дочекатися її завершення, а потім злити воду з чаші.

Після встановлення внутрішньої чаші в мультиварку-скороварку, перевірте її до повного стикання з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. (Якщо внутрішня чаша неправильно розміщена, забороняється починати приготування.)

Щільно закрийте верхню кришку приладу щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла в зв'язку з поганою герметизацією.

При закритій кришці її конструкція забезпечує герметичне з'єднання з корпусом виробу, що дозволяє нагнати в мультиварці-скороварці високий тиск. Під час роботи, коли тиск в мультиварці-скороварці вище атмосферного, кришка автоматично блокується.

Якщо по закінченню приготування кришка не відкривається без зусилля, значить, тиск в робочій камері ще занадто високий. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтесь, поки тиск в приладі нормалізується.

КЛАПАН ВИПУСКУ ПАРИ

Мультиварка-скороварка **Delfa DPC-P68** обладнана клапаном випуску пари, який розташований на кришці. Завдяки йому можна використовувати прилад для приготування їжі під високим тиском в режимі скороварки або при звичайному атмосферному тиску. Вибір режиму роботи проводиться перепакуванням клапана в положення **ВИСОКИЙ ТИСК** або **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК**.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

У перемикача клапана випуску пари є технологічний люфт, що не є несправністю.

Положення **ВИСОКИЙ ТИСК** – клапан випуску пари закритий:

Не докладаючи зусилля, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою до упору. Під час повороту перемикач трохи опуститься. В цьому положенні в процесі роботи в приладі буде нагнітатися і підтримуватися високий тиск.

По закінченні приготування під високим тиском необхідно відкрити клапан випуску пари для нормалізації тиску в робочій камері.

Положення **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК** – клапан випуску пари відкритий:

Не докладаючи зусилля, поверніть перемикач проти годинникової стрілки до упору. Під час повороту перемикач трохи підніметься. В цьому положенні в процесі роботи в приладі зберігатиметься звичайний атмосферний тиск.

УВАГА! При відкритті клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте гранично обережні, не вклоняйтесь над кришкою!

ПРИМІТКА: При першому включенні мультиварки може з'явитися легкий запах диму або пластику, що супроводжує вигорання заводського мастила. Це тимчасове явище і не є поломкою або дефектом. Через деякий час запах зникне.

Для визначення кількості рису або будь-якої іншої крупі використовуйте мірний стаканчик, який входить в комплект мультиварки. Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8-ми мірних стаканчиків (при приготуванні 8-10 мірних склянок, рис не буде розсипчастим).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Наливайте воду відповідно до кількості мірних склянок, але при цьому пам'ятайте, що всі крупи вбирають воду по-різному.

Не використовуйте знімну чашу мультиварки для промивання інгредієнтів / замішування тіста. Не розрізайте страву всередині чаші.

Слідкуйте за тим, щоб продукти були рівно розподілені по чаші.

Викладаючи інгредієнти в чашу мультиварки, пам'ятайте, що в процесі приготування продукти збільшуються в обсязі, тому, рівень води / продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої всередині.

Щоб уникнути недостатній теплоізоляції забороняється залишати ложку всередині ємності.

Внутрішня чаша покрита двостороннім антипригарним або керамічним покриттям, тому заборонено використання металевих ложок або щіток.

ФУНКЦІЇ ТА РЕЖИМИ

ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

Дозволяє задати час, через який почне роботу заздалегідь обраний автоматичний режим приготування. Відстрочка startу може бути встановлена в діапазоні **від 30 хвилин до 24 годин** із кроком встановлення в 30 хвилин.

Для цього:

1. Після вибору режиму і часу приготування натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. На дисплеї висвітлиться час відкладеного startу. Значення за замовчуванням – **30 хвилин**.
2. Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть потрібне значення в інтервалі **0-24 години** з кроком встановлення в **30 хвилин**. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку.
3. Через кілька секунд після закінчення встановлення часу відкладеного startу цифри на дисплеї перестануть блимати і почнеться зворотній відлік встановленого часу.
4. Щоб скасувати встановлення натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**.
5. Після цього введіть параметри режиму заново.

УВАГА! Функція **«ВІДСРОЧКА СТАРТУ»** недоступна в режимах **«СМАЖЕННЯ»** і **«ВИПІЧКА»**.

Не рекомендується використовувати функцію **ВІДСРОЧКА СТАРТУ**, якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються швидкокопсувні продукти (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир і т. п.).

При встановленні часу startу слід враховувати, що робота введеного режиму і початок зворотнього відліку часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри, момент **досягнення** необхідних значень температури і тиску.

ФУНКЦІЇ ТА РЕЖИМИ

ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в **діапазоні 60-80° С протягом 24 годин**. Функція включається автоматично по закінченні режиму приготування. Функція **ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ** недоступна в режимах **«СМАЖЕННЯ»** і **«ЙОГУРТ»**.

Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму відключиться і пролунає звуковий сигнал. Загориться жовтий індикатор кнопки **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»** і автоматично включиться функція підтримки температури. На дисплеї висвітлиться **“bb”**.

Для відключення режиму **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»** натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**. Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукт в розігрітому стані до 8 годин, не рекомендується залишати продукти в даному режимі більше 2-3 годин, так як іноді це може призвести до зміни їх смаку і погіршення якості страви.

Пам'ятайте, що при роботі функції підтримка температури прилад також нагрівається.

Використовуйте кухонні рукавиці для вилучення чаші з приладу.

Не накривайте прилад в режимі підтримка температури – це може призвести до його поломки.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

В мультиварці-скороварці **Delfa DPC-P68** реалізовані **45 автоматичних режимів** приготування, в яких заздалегідь підібрані оптимальні налаштування для приготування вами самих різноманітних страв з будь-яких продуктів.

Рекомендовані ручні установки часу приготування при високому тиску для різних продуктів приведені у відповідній таблиці.

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами з приготування страв із доданої до мультиварки-скороварці **книги рецептів**, розробленої спеціально для цієї моделі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ

Використання мультиварки-скороварки дозволить швидко приготувати різними способами овочі, м'ясо, рибу, суп і багато інших страв із збереженням більшої кількості корисних властивостей продуктів, ніж при класичному способі приготування. При закритому клапані виходу пари відбувається герметизація робочої камери, де під час роботи приладу нагнітається і підтримується високий тиск. Завдяки цьому закипання води і пари відбувається при температурі вище 100° С. За таких умов час приготування скорочується більш ніж в два рази, тому в продуктах зберігається максимальна кількість вітамінів і мікроелементів. В процесі роботи приладу при високому тиску до продуктів обмежений доступ кисню, що також є важливою умовою збереження всіх корисних властивостей приготованої їжі.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ:

НЕ намагайтесь готувати в мультиварці-скороварці без води або якої-небудь іншої рідини – це може серйозно пошкодити прилад.
Об'єм рідини повинен становити, як мінімум, 2 мірні склянки.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

НЕ використовуйте мультиварку-скороварку для смаження продуктів на олії під тиском – вона призначена **виключно для варіння**. Ви можете тушкувати в невеликій кількості олії чи бульйону нарізані цибулю, моркву та інші овочі на дні мультиварки-скороварки з відкритою кришкою в режимі «**СМАЖЕННЯ**», потім додайте решту продуктів, рідину, закрийте прилад і готуйте далі під тиском.

НЕ заповнюйте ємність мультиварки-скороварки продуктами і водою **більш ніж на 4/5 – менш 1/5 від об'єма чаші**. При варінні продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну (шпинат, рис, бобові, макарони, манти і т. п.), Не наповнюйте чашу **більше ніж на 3/5 від її об'єма**, інакше клапан випуску пари може засмітитися.

ПРИГОТУВАННЯ КАШ

Для швидкого приготування розсипчастих каш з круп, рису, гречки, передбачені 3 автоматичних режими, які можна обрати відповідно до рецепту, виду продукта і часу приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно виложіть у чашу. Слідкуйте за тим, щоб об'єм інгредієнтів без рідини був не вище позначки **2/5 на внутрішній поверхні чаші**.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «**КАША**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї почне блимати встановлене за умовчанням значення часу приготування – **12 хвилин**.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

5. Натисніть кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**». Оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (8 хвилин)
- **стандартне** (12 хвилин)
- **максимальне** (16 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться “bb”. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА TEMПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати всі задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «**ПІДТРИМКА TEMПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ:

Приготування каш в мультиварці-скороварці припускає використання пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- ретельно промивати всі крупи ядриці (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- ретельно дотримуватися пропорції, відмірюючи інгредієнти згідно рецептів з кулінарної книги;
- зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні цілісного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Властивості молока і круп можуть розрізнятися в залежності від місця походження та виробника, що іноді позначається на результатах приготування.

ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ

Для приготування різних супів і супів-пюре передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецепту, виду продукту і часу приготування.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Вилжіть їх в чашу, залийте воду. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, був не вище позначки **MAX** на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку **«СУП»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлений за замовчуванням час приготування – **20 хвилин**.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

5. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (15 хвилин)
- **стандартне** (20 хвилин)
- **максимальне** (35 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки температури. На дисплеї висвітлиться "bb". Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**. Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати всі задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**.

СМАЖЕННЯ

В мультиварці-скороварці **Delfa DPC-P68** передбачений спеціальний режим, який дозволяє готувати їжу при нормальному тиску з додаванням деякої кількості масла або жиру. Ви можете смажити м'ясо, овочі, птицю, морепродукти з відкритою кришкою мультиварки-скороварки.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Готуйте в даному режимі тільки при відкритій кришці.

У режимі «**СМАЖЕННЯ**» функція відкладеного старту і підтримки тепла не підтримується.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Викладіть їх в чашу.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Залиште кришку приладу відкритою. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «**СМАЖЕННЯ**». Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. За замовчуванням час роботи режиму «**СМАЖЕННЯ**» становить 20 хвилин.
5. Слідуйте за вказівками часу приготування згідно рецепту. Зупинити процес смаження можна натисканням кнопки «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».
6. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал.
7. разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».

ВАЖЛИВО!

Прилад оснащений додатковим захистом від перегріву в режимі «**СМАЖЕННЯ**». Прилад повинен повністю охолонути (приблизно 15 хвилин), перш ніж ви зможете використовувати будь-який зі згаданих режимів знову. Якщо при спробі повторного запуску режиму «**СМАЖЕННЯ**» на дисплеї висвічується НН, це означає, що

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

температура приладу ще висока і включення режиму заблоковане. Дане обмеження не відноситься до решти режимів приготування.

При приготуванні в режимі «СМАЖЕННЯ» не закривайте кришку приладу! Якщо кришка була випадково закрита і спрацювала система її блокування, зупиніть процес приготування, почекайте, поки прилад охолоне і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.

СМАЖЕННЯ У ФРИТЮРІ

Фритюр – тваринний жир або рослинна олія, розігрівається до температури 130-200° С. Приготування різних продуктів шляхом їх обсмаження у фритюрі відоме здавна і поширене в усьому світі. Мультиварка-скороварка **Delfa DPC-P68** також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок, в якому передбачена спеціальна корзина для смаження.

1. Налийте в чашу кількість олії для смаження згідно рецепту, вставте чашу в корпус. Переконайтесь, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Залиште кришку відкритою, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «СМАЖЕННЯ». Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. За замовчуванням час роботи режиму «СМАЖЕННЯ» становить 20 хвилин.
4. Викладіть підготовлені продукти в корзину для смаження у фритюрі.
5. Вставте в кошик для смаження ручку. Для цього стисніть основу

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

ручки і вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабьте натиск на ручку, і вона зафіксується у спеціальному отворі.

6. Дотримуйтесь рекомендацій з рецепту. Через зазначений в рецепті час після початку роботи програми опустіть кошик з продуктами в чашу. Стисніть основу ручки і від'єднайте її так, щоб корзина залишилася в чаші. Будьте обережні: масло дуже гаряче!

7. Через вказаний в рецепті час вставте ручку в кошик для смаження у фритюрі (див. п. 5), підніміть її і зафіксуйте на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Залиште в такому положенні на деякий час, щоб стікла олія.

8. разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА».

УВАГА! Масло дуже гаряче!

Для витягання корзини для смаження використовуйте кухонні рукавиці.

По закінченні приготування, не виймайте з приладу чашу з маслом, поки воно не охолоне.

ВИПІЧКА

Для випічки бісквітів, пирогів, запіканок, а також для запікання м'яса, риби і овочів передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, виду продукту і часом приготування.

Готуйте в даному режимі тільки при відкритому клапані випуску пари.

У режимі «ВИПІЧКА» функція відкладеного старту не підтримується.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

1. Відміряйте інгредієнти і викладіть їх в чашу згідно рецепту. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів **був не вище позначки 2/5** на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуска пара на кришці приладу в положення «**ВІДКРИТО**», підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «**ВИПІЧКА**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **50 хвилин**.
5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:
 - **мінімальне** (30 хвилин)
 - **стандартне** (50 хвилин)
 - **максимальне** (90 хвилин)
6. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.
7. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. Для її відключення натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».
8. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування і скасувати всі завдання на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

ВАРЕННЯ

Для приготування варення, повидла, джемів, різних десертів передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обрати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Викладіть їх в чашу, залийте воду. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не був вище позначки **MAX** на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ВАРЕННЯ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **25 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (15 хвилин)
- **стандартне** (25 хвилин)
- **максимальне** (35 хвилин).

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ ПЛОВ / ПЕЧЕНЯ

Для приготування різних видів плову передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був **не вище позначки 3/5** на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «**ШЕФ-КУХАР**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **20 хвилин**.
5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- **мінімальне** (10 хвилин)
- **стандартне** (20 хвилин)
- **максимальне** (30 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ БОБОВИХ

Для приготування різних видів гороху, квасолі, сочевиці та інших аналогічних продуктів бобових культур передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, видів продуктів і часу приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був **не вище позначки 3/5** на внутрішній поверхні чаші.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку **«БОБОВІ»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **40 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (20 хвилин)
- **стандартне** (40 хвилин)
- **максимальне** (50 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**.

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Для приготування на пару овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, видів продуктів і часом приготування.

1. Налийте в чашу 300-350мл води. Встановіть в чашу алюмінієву пароварку.
2. Підготуйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно розкладіть на пароварці.
3. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
4. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть кнопку **«ПАР»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування -10 хвилин.
6. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** виберіть необхідне значення:
 - **мінімальне** (5 хвилин)
 - **стандартне** (10 хвилин)
 - **максимальне** (15 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

7. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

8. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

9. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

10. Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**.

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ

Для приготування холодцю передбачені **3 автоматичних режими**, які можна вибирати відповідно до рецепту, виду продукту і часу приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був **не вище позначки 4/5** на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення **ЗАКРИТИЙ**, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку **«ХОЛОДЕЦЬ»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **75 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** виберіть необхідне значення:

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- **мінімальне** (60 хвилин)
- **стандартне** (75 хвилин)
- **максимальне** (90 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / ВІДМІНА»**.

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режими	Час приготування за замовчуванням (хв.)	Час приготування (хв.)			Підтримання тепла	Відстрочка старту
			Мін.	Стандарт.	Макс.		
1	Борщ	30	15	30	45	так	так
2	Суп	20	15	20	35	так	так
3	Каша	12	8	12	16	так	так
4	Бобові	40	20	40	50	так	так
7	Пар	10	5	10	15	так	так
8	Варення	25	15	25	35	так	так
9	Випічка	50	30	50	90	так	ні
10	Жарка	20	10	20	30	ні	ні
11	Тушування	40	30	40	50	так	так
12	Плов / Печеня	20	10	20	30	так	так
13	Холодець	75	60	75	90	так	так
14	Йогурт	480	420	480	540	ні	так
15	Риба	15	10	15	20	так	так
16	Птиця	30	15	30	45	так	так
17	М'ясо	30	20	30	40	так	так

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

ПРАВИЛА ДОГЛЯДУ І ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Перш ніж приступати до очищення пристрою, переконайтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолонув. Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття. Радимо виконувати чистку приладу відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування – рекомендуємо прокип'ятити 20 хвилин половину лимона в режимі «СУП» при закритому клапані виходу пари.

Забороняється використання губки з жорстким або абразивним покриттям, абразивних чистячих засобів і розчинників (бензин, ацетон і т. п.).

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

Очищайте корпус пристрою в міру необхідності, відповідно до правил з догляду та очищення приладу.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Рекомендується після кожного використання, відповідно до правил з догляду та очищення приладу. Можливе використання посудомийної машини. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ ГУМКИ

Паровий клапан знаходиться на кришці виробу і складається з зовнішньої і внутрішньої частин.

1. Зніміть перемикач парового клапана на зовнішній стороні кришки, потягнувши його вгору. Очистіть його відповідно до правил з догляду та очищенню приладу.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

2. Відкрийте кришку приладу. На внутрішній стороні кришки розташований захисний кожух парового клапана.
3. Відвинтіть кожух, промийте його теплою водою. Очистіть клапан відповідно до правил з догляду та очищення приладу. Встановіть кожух клапана на місце. Встановіть перемикач пари клапана на потрібну сторону кришки і зафіксуйте легким натисканням.
4. Акуратно зніміть ущільнювальну гумку на внутрішній частині кришки. Промийте її теплою водою. Встановіть гумку на місце. Ущільнювальна гумка повинна бути встановлена рівно і без перекосів.
5. Рекомендується проводити очищення клапана випуску пари після кожного використання пристрою.

ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

6. Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який в даній моделі скупчується у спеціальному контейнері на задній частині корпусу приладу. Для видалення конденсату зніміть контейнер, потягнувши його вниз, вилийте воду, після чого встановіть контейнер на місце.

НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

№	Опис помилки	Причина	Рішення
1	Важко закривається кришка	Прокладка встановлена неправильно	Скорегуйте положення прокладки
		Застрявання поплавкового клапана на планці	Злегка підштовхніть планку клапана
2	Важко відкривається кришка	Поплавковий клапан не опустився	Зубочисткою злегка проштовхніть клапан
3	Витік пари з-під кришки	Прокладка встановлена неправильно	Скорегуйте положення прокладки
		Забруднення прокладки	Очистіть прокладку
		Пошкодження прокладки	Замініть прокладку
		Кришка закрита нещільно	Закрийте кришку згідно з інструкціями
4	Витік пара з поплавкового клапана	Забруднення прокладки поплавкового клапана	Очистіть прокладку поплавкового клапана
		Пошкодження прокладки поплавкового клапана	Замініть прокладку поплавкового клапана

НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

5	Поплавковий клапан не піднімається	Рівень води та продуктів нижче мінімально допустимого	Використовуйте правильну кількість води і продуктів відповідно до інструкцій
		Витік пара з-під кришки або з клапана скидання тиску	Надішліть пристрій в сервісний центр для перевірки

УТИЛІЗАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ

Ви можете допомогти в захисті навколишнього середовища!



Обов'язково дотримуйтесь місцевих правил: здавайте несправні електричні пристрої у відповідні центри утилізації.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики і зовнішній вигляд товарів, а також вносити зміни в дану інструкцію з експлуатації без попереднього повідомлення.

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби – 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 вибір може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистрибьюшн» вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, будинок 44, тел.: (044) 467-08-59. Виробник: ZHONGSHAN RNICE ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD. Адреса: #17 WEST TONGJI ROAD, NORTH SHENGHUI INDUSTRIAL AREA, NANTOU TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA (ЖОНГШАН РНІЦЕ ЕЛЕКТРИК ЕПЛАЕНЕС Ко., ЛТД. №17 ВЕСТ ТОНГДЖІ РОАД, НОРТ ШЕНГГУ ІНДУСТРІАЛ АРЕА, НАНТОН ТАУН, ЖОНГШАН, ГУАНГДОНГ, КИТАЙ). Дата виробництва: 10.03.2018. Серійний номер зазначений на виробі.



Инструкция по эксплуатации мультиварки-скороварки

DPC-P68



ВВЕДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации мультиварки-скороварки. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке мультиварки-скороварки соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара;
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки;
- Храните товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделии до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная мультиварка-скороварка изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она имеет изящный дизайн, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Мультиварку-скороварку, приобретенную в холодное время, до включения в сеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре во избежание выхода из строя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры	Значения
Номинальное напряжение	220 V (В)
Номинальная частота тока	50 Hz (Гц)
Номинальная потребляемая мощность	900 W (Вт)
Объем чаши	5 L (л)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора или к пожару. Если на подставке изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Не включайте мультиварку-скороварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также не включайте с пустой чашей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не накручивайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку-скороварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под наблюдением либо не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор подальше от детей. Дети должны находиться под наблюдением, чтобы не допускать игры с прибором.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Обратитесь в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не допускайте провисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не используйте вне помещений.
- Будьте очень внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Во время работы корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Во время работы мультиварки-скороварки через отверстие, расположенное на крышке прибора, выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к прибору.
- Не закрывайте мультиварку-скороварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора блокируется, что приведет к поломке устройства.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте мультиварку-скороварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- **Будьте внимательны** – при открывании крышки и извлечении чаши после окончания работы мультиварки-скороварки может вырваться струя горячего пара. Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
- Готовьте блюда только в чаше, которая продается вместе с мультиваркой-скороваркой!
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Выньте съемную чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите чашу в мультиварку-скороварку.
- Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную чашу для приготовления блюд вне мультиварки-скороварки. Это может привести к повреждению специального покрытия чаши.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки-скороварки и съемной чашей нет посторонних предметов.
- Следите за чистотой нагревательной поверхности и съемной чаши. Любые загрязнения могут привести к повреждению устройства. **Важно!** Корпус мультиварки-скороварки, внутренняя чаша и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не заменяйте чашу другим контейнером или емкостью.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, мо-

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

жет постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.

- При перемещении чаши в мультиварку-скороварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что внутренняя чаша мультиварки-скороварки вставлена в прибор правильно и до конца.
- Уровень воды и ингредиентов в чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не используйте для приготовления в мультиварке-скороварке горячую воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку-скороварку! Это может привести к повреждению устройства или к поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную чашу мультиварки-скороварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки чаши оставались сухими и чистыми.
- Во избежание повреждения покрытия при работе с чашей прибора используйте только те аксессуары, которые входят в комплект, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в чашу уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри чаши.
- Через некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Если не используете прибор, отключите его от сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- После окончания приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой-скороваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не используйте прибор влажными руками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Сохраните данную инструкцию.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Пользуйтесь рецептами приготовления.

ВНИМАНИЕ! Никогда не вынимайте продукты из мультиварки-скороварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения мультиварка-скороварка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление, связанное с выгоранием заводской смазки!

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

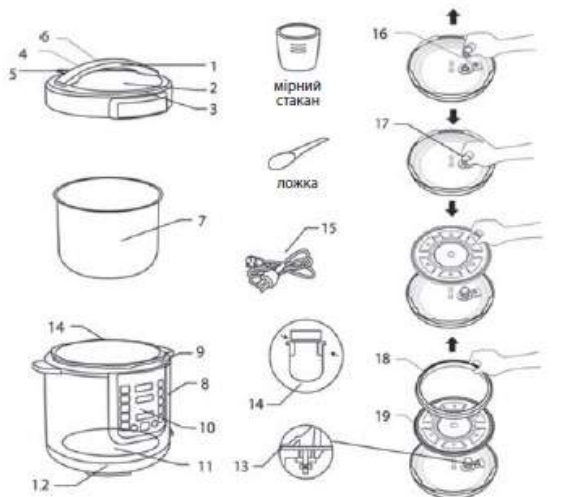
Название	Количество, шт.
Мультиварка-скороварка	1
Внутренняя чаша	1
Алюминиевая пароварка	1
Ложка	1
Мерный стаканчик	1
Гарантийный талон	1
Инструкция по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Борщ	Борщ
Суп	Суп
Каша	Каша
Бобові	Бобовые
Відстрочка старту	Отсрочка старта
Мін.	Мин.
Стандарт	Стандарт
Макс.	Макс.
Вибір режиму	Выбор режима
Плов/печеня	Плов/жаркое
Холодець	Холодец
Йогурт	Йогурт
Риба	Рыба
Птиця	Птица
М'ясо	Мясо
Шеф-кухар	Шеф-повар
Підтримка температури	Поддержание температуры
Відміна	Отмена
Тушкування	Тушение
Смаження	Жарка
Випічка	Выпекание
Варення	Варенье
Пар	Пар

КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Ручка крышки | 11. Нагревательный элемент |
| 2. Крышка прибора | 12. Основание с ножками |
| 3. Декоративное оформление крышки | 13. Рычаг механизма блокировки крышки |
| 4. Покрытие ручки | 14. Контейнер для сбора конденсата (на задней панели устройства) |
| 5. Ограничитель давления | 15. Сетевой шнур с вилкой |
| 6. Переключатель клапана выпуска пара | 16. Рычаг механизма блокировки крышки |
| 7. Съемная чаша | 17. Клапан выпуска пара с защитным кожухом |
| 8. Корпус | 18. Кольцо уплотнителя |
| 9. Рабочая камера | 19. Внутренняя крышка |
| 10. Панель управления с дисплеем | |

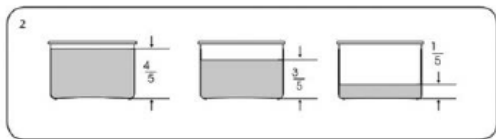
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Откройте крышку

Плотно удерживая ручку, поверните ее по часовой стрелке до положения фиксации, затем поднимите ее (см. рисунок 1).



2. Перед началом использования промойте внутреннюю чашу теплой мыльной водой. Объем продуктов, закладываемых вместе с водой, не должен превышать **уровень 3/5 общей высоты** внутренней чаши. Для более твердых продуктов с меньшим количеством воды (жаркое из цыпленка или ягненка) допускается уровень **не более 4/5 общей высоты**. Минимальный уровень продуктов – 1/5 высоты чаши в соответствии с маркировкой (см. рисунок 2).



- При приготовлении риса допускается закладка не более 12 чашек риса.
- Обычно для приготовления риса на каждую чашку риса требуется одна чашка воды. Эти пропорции могут меняться с учетом индивидуальных предпочтений.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

3. Очистите внутреннюю чашу и нагревательную панель перед началом приготовления. Убедитесь в отсутствии загрязнений на внутренней стороне внешней чаши и на поверхности нагревательной панели. Слегка поверните внутреннюю чашу, чтобы она хорошо прилегала к нагревательной панели (см. рисунок 3).



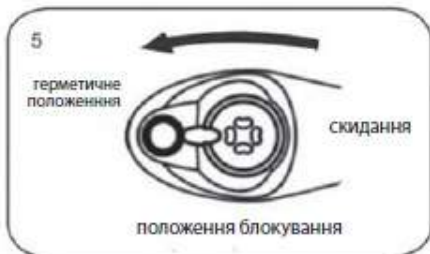
4. Закрывание крышки

Убедитесь, что силиконовое кольцо прокладки, установленное на устройстве, не повреждено, а внутренняя алюминиевая панель свободно проворачивается рукой. Закройте крышку и поверните ручку против часовой стрелки до щелчка (см. рисунок 4).



5. Удалите серебристую наклейку, которая удерживает клапан сброса давления при транспортировке, убедитесь, что клапан опущен вниз и может свободно двигаться, поверните клапан в положение блокировки воздуха (см. рисунок 5).

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



6. Подключите к устройству блок сбора воды, как показано на рисунке



7. Включите питание устройства, при этом будет подан звуковой сигнал и замигают 5 индикаторов внутри панели. Устройство готово к работе. **ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед первым приготовлением блюд в мультиварке рекомендуем налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу **СУП** и дождаться ее завершения, а затем слить воду из чаши.

После установления внутренней чаши в мультиварку-скороварку поверните ее до полного соприкосновения с нагревательным элементом. Перед выбором программы для приготовления, пожалуйста, проверьте, чтобы внутренняя чаша с едой была правильно размещена. (Если внутренняя чаша неправильно размещена, запрещается начинать приготовление.)

Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией. При закрытой крышке ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время работы, когда давление в мультиварке-скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется.

Если после окончания приготовления крышка не открывается без усилия, значит давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка **Delfa DPC-P68** оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением в режиме скороварки или при обычном атмосферном давлении. Выбор режима работы производится переключением клапана в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** или **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

У переключателя клапана выпуска пара имеется технологический люфт, что не является неисправностью.

Положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** – клапан выпуска пара закрыт: Не прилагая усилий, поверните переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель немного опустится. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление.

После окончания приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

Положение **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ** – клапан выпуска пара открыт:

Не прилагая усилий, поверните переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычное атмосферное давление.

ВНИМАНИЕ! При открывании клапана выпуска пара во время или после окончания процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой!

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении мультиварки может появиться легкий запах дыма или пластика, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет.

Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов рис не будет рассыпчатым).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному. Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши.

Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по чаше.

Выкладывая ингредиенты в чашу мультиварки помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды/продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.

Чтобы избежать недостаточной теплоизоляции запрещается оставлять ложку внутри емкости.

Внутренняя чаша покрыта двусторонним антипригарным или керамическим покрытием, поэтому запрещено использование металлических ложек или щеток.

ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

Позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранный автоматический режим приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне от **30 минут до 24 часов** с шагом установки 30 минут.

Для этого:

1. После выбора режима и времени приготовления нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. На дисплее высветится время отложенного старта. Значение по умолчанию – **30 минут**.
2. Нажимая на кнопки «+» и «-», установите нужное значение в интервале **0-24 часа** с шагом установки **30 минут**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
3. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать, и начнется обратный отсчет установленного времени.
4. Чтобы отменить установку нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.
5. После этого введите параметры режима заново.

ВНИМАНИЕ! Функция **«ОТСРОЧКА СТАРТА»** недоступна в режимах **«ЖАРКА»** и **«ВЫПЕКАНИЕ»**.

Не рекомендуется использовать функцию **ОТСРОЧКА СТАРТА**, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. п.).

При установлении времени старта необходимо учитывать, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, момент **достижения** требуемых значений температуры и давления.

ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в **диапазоне 60-80°C в течение 24 часов**. Функция включается автоматически после окончания режима приготовления. Функция **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** недоступна в режимах «ЖАРКА» и «ЙОГУРТ».

После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима отключится и раздастся звуковой сигнал. Загорится желтый индикатор кнопки «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**» и автоматически включится функция поддержания температуры. На дисплее высветится «**bb**».

Для отключения режима «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**». Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

Несмотря на то, что прибор может хранить продукт в разогретом состоянии до 8 часов, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более 2-3 часов, так как иногда это может привести к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции поддержания температуры прибор также нагревается.

Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор в режиме поддержания температуры – это может привести к его поломке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

В мультиварке-скороварке **Delfa DPC-P68** реализованы **45 автоматических режимов** приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления вами самых разнообразных блюд из любых продуктов. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице. Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами приготовления блюд из приложенной к мультиварке-скороварке **книги рецептов**, разработанной специально для этой модели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Использование мультиварки-скороварки позволит быстро приготовить разными способами овощи, мясо, рыбу, суп и много других блюд с сохранением большего количества полезных свойств продуктов, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Благодаря этому закипание воды и пара происходит при температуре выше 100°C. При таких условиях время приготовления сокращается более чем в два раза, поэтому в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы прибора при высоком давлении к продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств приготовленной пищи.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ:

НЕ пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости – это может серьезно повредить прибор. **Объем жидкости должен составлять, как минимум, 2 мерных стакана.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

НЕ используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле под давлением – она предназначена **исключительно для варки**. Вы можете тушить в небольшом количестве масла или бульона нарезанные лук, морковь и другие овощи на дне мультиварки-скороварки с открытой крышкой в режиме «**ЖАРКА**», затем добавьте остальные продукты, жидкость, закройте прибор и готовьте дальше под давлением.

НЕ заполняйте емкость мультиварки-скороварки продуктами и водой **более чем на 4/5 – менее 1/5 от объема чаши**. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. п.), не наполняйте чашу **более чем на 3/5 от ее объема**, иначе клапан выпуска пара может засориться.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШ

Для быстрого приготовления рассыпчатых каш из круп, риса, гречки предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чашу. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки **2/5 на внутренней поверхности чаши**.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «**КАША**». Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления – **12 минут**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

5. Нажмите кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**. Выберите необходимое значение:

минимальное (8 минут)

стандартное (12 минут)

максимальное (16 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настройки, дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы устройства.

8. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **«bb»**. Для отключения функции нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока низкой жирности.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

тщательно промывать все крупы ядрицы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;

перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;

тщательно соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты по рецептам из кулинарной книги;

уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

Для приготовления различных супов и супов-пюре предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **MAX** на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«СУП»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **20 минут**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:

минимальное (15 минут)

стандартное (20 минут)

максимальное (35 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания температуры. На дисплее высветится **«bb»**. Для отключения функции нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**. Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

ЖАРКА

В мультиварке-скороварке **Delfa DPC-P68** предусмотрен специальный режим, который позволяет готовить пищу при нормальном давлении с добавлением некоторого количества масла или жира. Вы можете жарить мясо, овощи, птицу, морепродукты с открытой крышкой мультиварки-скороварки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Готовьте в данном режиме только при открытой крышке.

В режиме «**ЖАРКА**» функция отложенного старта и поддержания тепла не поддерживается.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту. Выложите их в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «**ЖАРКА**». Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отражать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. По умолчанию время работы режима «**ЖАРКА**» составляет **20 минут**.
5. Следуйте указаниям времени приготовления по рецепту. Остановить процесс жарки можно нажатием кнопки «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».
6. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. При необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».

ВАЖНО!

Прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режиме «**ЖАРКА**». Прибор должен полностью остыть (примерно 15 минут), прежде чем вы сможете использовать любой из упомянутых режимов снова. Если при попытке повторного запуска режима «**ЖАРКА**» на дисплее высвечивается **НН**, это означает, что температура прибора еще высокая и включение режима заблоки-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ровано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

При приготовлении в режиме «ЖАРКА» не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр – животный жир или растительное масло, разогревается до температуры 130-200 °С. Приготовление различных продуктов путем их обжарки во фритюре известно давно и распространено во всем мире. Мультиварка-скороварка **Delfa DPC-P68** также позволяет готовить во фритюре, для чего Вы можете приобрести набор аксессуаров для мультиварок, в котором предусмотрена специальная корзина для жарки.

1. Налейте в чашу количество масла для жарки по рецепту, вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Оставьте крышку открытой, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**ЖАРКА**». Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. По умолчанию время работы режима «**ЖАРКА**» составляет **20 минут**.
4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.
5. Вставьте в корзину для жарки ручку. Для этого сожмите основание ручки и вставьте его в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

6. Следуйте рекомендациям рецепта. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее так, чтобы корзина осталась в чаше. Будьте осторожны: масло очень горячее!
7. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре (см. п. 5), поднимите ее и зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекла масло.
8. При необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».

ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее!

Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы.

После окончания приготовления не вынимайте из прибора чашу с маслом, пока оно не остынет.

ВЫПЕКАНИЕ

Для выпекания бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептами, видом продукта и временем приготовления.

Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара.

В режиме «ВЫПЕКАНИЕ» функция отложенного старта не поддерживается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу по рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов **был не выше отметки 2/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **«ОТКРЫТО»**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ВЫПЕКАНИЕ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **50 минут**.
5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:
минимальное (30 минут)
стандартное (50 минут)
максимальное (90 минут)
6. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
7. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.
8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все задания на любом этапе, нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ВАРЕНЬЕ

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, не был выше отметки **MAX** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ВАРЕНЬЕ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **25 минут**.
5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:

минимальное (15 минут)

стандартное (25 минут)

максимальное (35 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени
7. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. При достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

Для отключения функции нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА/ЖАРКОЕ

Для приготовления различных видов плова предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чашу. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был **не выше отметки 3/5** на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«ШЕФ-ПОВАР»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **20 минут**.

5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

минимальное (10 минут)

стандартное (20 минут)

максимальное (30 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «**ОТСРОЧКА СТАРТА**». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора

8. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».

Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ

Для приготовления различных видов гороха, фасоли, чечевицы и других аналогичных продуктов бобовых культур предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептами, видом продуктов и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чашу. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был **не выше отметки 3/5** на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«БОБОВЫЕ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **40 минут**.

5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:

минимальное (20 минут)

стандартное (40 минут)

максимальное (50 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора

8. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептами, видом продуктов и времени приготовления.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды. Установите в чашу алюминиевую пароварку.
2. Подготовьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно разложите на пароварке.
3. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
4. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **«ПАР»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **10 минут**.
6. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»**, выберите необходимое значение:

минимальное (5 минут)

стандартное (10 минут)

максимальное (15 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

7. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА СТАРТА»**. Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

8. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

9. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

10. Для отключения функции нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДЦА

Для приготовления холодца предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаше. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был **не выше отметки 4/5** на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТО**, подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«ХОЛОДЕЦ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – **75 минут**.

5. Нажимая кнопку **«ВЫБОР РЕЖИМА»** выберите необходимое значение:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

минимальное (60 минут)

стандартное (75 минут)

максимальное (90 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «**ОТСРОЧКА СТАРТА**». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настройки дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора

8. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».

Перед открыванием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Режим	Время приготовления по умолчанию (мин.)	Время приготовления (мин.)			Поддержка тепла	Отсрочка старта
			Мин.	Стандарт	Макс.		
1	Борщ	30	15	30	45	да	да
2	Суп	20	15	20	35	да	да
3	Каша	12	8	12	16	да	да
4	Бобовые	40	20	40	50	да	да
7	Пар	10	5	10	15	да	да
8	Варенье	25	15	25	35	да	да
9	Выпекание	50	30	50	90	да	нет
10	Жарка	20	10	20	30	нет	нет
11	Тушение	40	30	40	50	да	да
12	Плов/Жаркое	20	10	20	30	да	да
13	Холодец	75	60	75	90	да	да
14	Йогурт	480	420	480	540	нет	да
15	Рыба	15	10	15	20	да	да
16	Птица	30	15	30	45	да	да
17	Мясо	30	20	30	40	да	да

ОЧИСТКА И УХОД

ПРАВИЛА УХОДА И ОЧИСТКИ ПРИБОРА

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные моющие средства. Советуем выполнять чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона в режиме «СУП» при закрытом клапане выхода пара.

Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус устройства по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого использования, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. После окончания очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА И УПЛОТНИТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

Паровой клапан находится на крышке изделия и состоит из внешней и внутренней частей.

1. Снимите переключатель парового клапана на внешней стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
2. Откройте крышку прибора. На внутренней стороне крышки

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

расположен защитный кожух парового клапана.

3. Отвинтите кожух, промойте его теплой водой. Очистите клапан в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Установите кожух клапана на место. Установите переключатель пары клапана на нужную сторону крышки и зафиксируйте легким нажатием.

4. Аккуратно снимите уплотнительную резинку на внутренней части крышки. Промойте ее теплой водой. Установите резинку на место. Уплотнительная резинка должна быть установлена ровно и без перекосов.

5. Рекомендуется проводить очистку клапана выпуска пара после каждого использования устройства.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

6. Во время приготовления пищи может образовываться конденсат, который в данной модели скапливается в специальном контейнере на задней части корпуса прибора. Для удаления конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, вылейте воду, после чего установите контейнер на место.

НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

№	Описание ошибки	Причина	Решение
1	Трудно закрывается крышка	Прокладка установлена неправильно	Скорректируйте положение прокладки
		Застревание поплавкового клапана на планке	Слегка подтолкните планку клапана
2	Трудно открывается крышка	Поплавковый клапан не опустился	Зубочистой слегка протолкните клапан
3	Утечка пара из-под крышки	Прокладка установлена неправильно	Скорректируйте положение прокладки
		Загрязнение прокладки	Очистите прокладку
		Повреждение прокладки	Замените прокладку
		Крышка закрыта неплотно	Закройте крышку по инструкции
4	Утечка пара из поплавкового клапана	Загрязнение прокладки поплавкового клапана	Очистите прокладку поплавкового клапана
		Повреждение прокладки поплавкового клапана	Замените прокладку поплавкового клапана
5	Поплавковый клапан не поднимается	Уровень воды и продуктов ниже минимально допустимого	Используйте правильное количество воды и продуктов по инструкции
		Утечка пара из-под крышки или из-под клапана сбрасывания давления	Отправьте прибор в сервисный центр для проверки

НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

УТИЛИЗАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫМ ОБРАЗОМ

Вы можете помочь в защите окружающей среды!

Обязательно соблюдайте местные правила: сдавайте неисправные электроприборы в соответствующие центры утилизации.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид товаров, а также вносить изменения в данную инструкцию по эксплуатации без предварительного уведомления.

Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы – 3 года. После окончания 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 диагностике выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия после окончания 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.

Импортер: ООО «САВ-Дистрибьюшн» ул. Дорогожицкая, 1, г. Киев, 04119. Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: (044) 467-08-59. Производитель: ZHONGSHAN RNICE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD. Адрес: №17 WEST TONGJI ROAD, NORTH SHENGHUI INDUSTRIAL AREA, NANTOU TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA (ЖОНГШАН РНИЦЕ ЭЛЕКТРИК ЭПЛАЭНСЕС Ко., ЛТД. №17 ВЕСТ ТОНГДЖИ РОАД, НОРТ ШЕНГГУИ ИНДУСТРИАЛ АРЕА, НАНТОУ ТАУН, ЖОНГШАН, ГУАНГДОНГ, КИТАЙ). Дата производства: 10.03.2018. Серийный номер указан на изделии.

