Мультиварка

Мультиварка
DMC 50



Інструкція з використання

Инструкция по эксплуатации

ЗМІСТ

ОПИС КНОПОК	2
ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА АКСЕСУАРИ	4
ПРОГРАМИ	5
ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЮ	5
ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ	9
ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ	10
ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	10
ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ	11
ХАРАКТЕРИСТИКИ	12

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали мультиварку DEX. Ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

Опис кнопок

ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ: кнопка вимикання й підігріву.

МЕНЮ:кнопка вибору програм, наприклад: РИС/СПАГЕТТИ, КИПЯЧЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ й т.д..

ТАЙМЕР: кнопка установки таймера відстрочки.

ЧАС.: кнопка регулювання часу приготування або часу, вимірюваного в годинах.

МИН.: кнопка регулювання часу приготування або часу, вимірюваного у хвилинах.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: кнопка установки часу приготування - використовується перед натисканням кнопок ЧАС або МИН і тільки для якоїсь певної програми.

ВЫБОР РЕЖИМА: кнопка використовується тільки в програмах ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (приготування на парі) і ЖАРКА (смаження) і використовується для приготування овочів, риби або м'яса .

Перед першим використанням приладу вимийте всієї його частини, крім головного корпуса виробу.

1



Витягніть всі аксесуари всередині виробу.

Включіть прилад. Кабель живлення розташований на задній панелі праворуч.

Годинник засвітяться, а кнопка СТАРТ загориться червоним кольором - це означає, що прилад перебуває в режимі очікування.

2



Встановіть час на годиннику, утримуючи кнопки ЧАС. або МИН. 3 сек. Зазвучить сигнал і загориться дисплей – використовуйте кнопки ЧАС. і МИН. для встановлення часу. По закінченню установки дисплей буде продовжувати світитися протягом 10 сек.

3



Натисніть кнопку, щоб відкрити кришку приладу.

Приготуйте інгредієнти й помістіть в середину приладу.

4



Виберіть необхідну програму, натискаючи кнопку МЕНЮ. З'явиться крапка поруч із обраною програмою.

5



Закрийте кришку перед початком роботи. Щоб перевірити ступінь готовності продуктів під час приготування – натисніть кнопку для відкривання кришки. Використовуючи програму для смаження (ЖАРКА), Вам необхідно періодично відкривати кришку для помішування продуктів.

Увага: Будьте обережні - під час відкривання кришки, бережіться гарячої пари.

6



Натисніть кнопку СТАРТ, щоб запустити програму. Пролунає чотири сигнали, які означають, що приготування почалося, а червоне світло буде горіти протягом усього часу приготування.

Візьміть до уваги: якщо кнопку СТАРТ Ви не натиснете протягом 10 сек, прилад буде видавати сигнали протягом 45 сек. Якщо Ви не готові почати приготування, натисніть кнопку ВЫКЛ, щоб припинити сигнали. Крапка буде залишатися поруч із обраною програмою. Натисніть СТАРТ, коли будете готові.

7



По закінченні програми приготування, прилад видасть 10 коротких сигналів і автоматично перемкнеться на режим підігріву, що буде підтримуватися протягом 2 годин. Червоне світло буде ілюмінувати на кнопці ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ., а дисплей повернеться до нуля й почне відлік.

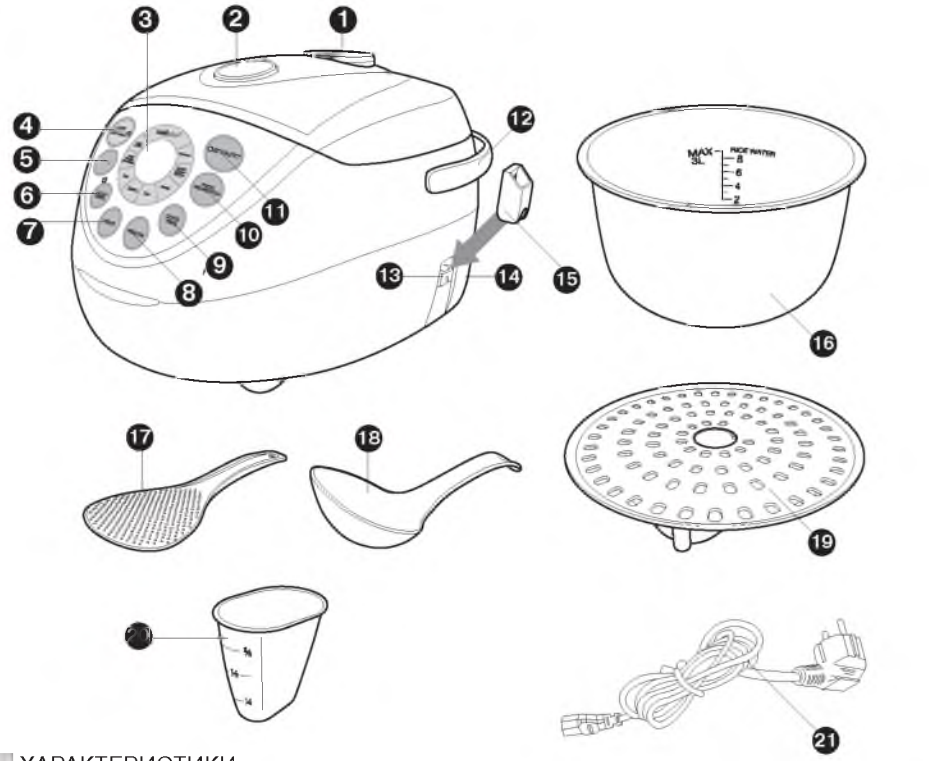
8



Натисніть кнопку для відкривання кришки приладу.

Увага: завжди використовуйте спеціальні рукавички для діставання приготовлених продуктів.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА АКСЕСУАРИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Накопичувач конденсату
2. Кнопка для відкривання кришки
3. Дисплей
4. Кнопка вимикання/підігріву
5. Кнопка вибору меню
6. Кнопка таймера відстрочки
7. Кнопка «ЧАСЫ»(ГОДИНИ)
8. Кнопка «МИНУТЫ» (ХВИЛИНИ)
9. Кнопка часу приготування
10. Кнопка вибору режиму
11. Кнопка «СТАРТ»
12. Ручка для перенесення приладу
13. Слот для ложко - тримача
14. Вхід для шнура живлення (позаду)

АКСЕСУАРИ

15. 1 х Ложкотримач (закріплюється в слот праворуч)
16. 1 х Чаша
17. 1 х Лопатка
18. 1 х Ложка
19. 1 х Тарілка для приготування на парі
20. 1 х Мірний стакан
21. 1 х Шнур живлення

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕННЯМ

Перед першим використанням виробу вимийте всі його частини крім головного корпуса.

ПРОГРАМИ

- Рис/Спагетті
- Рис/Спагетті експрес
- Кип'ятіння
- Готування на парі (пароварка)
- Смаження
- Випічка
- Тушкування/томління
- Підігрів

ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЮ риса/спагетті

- Ретельно промийте рис у проточній воді, злийте воду.
- Вам може знадобитися більша кількість води, щоб рис або спагетті вийшли м'якше. У цьому випадку додайте небагато води.
- Тонкий шар рису може залишитися на формі під час варіння рису італійських сортів або невеликої кількості рису. Щоб уникнути цього змажте форму маслом у кількості півчайної ложки перед початком варіння.
- По закінченні варіння витягніть рис/спагетті великою шумовкою, тому що чашу можна витягати після її охолодження.

Рис/Спагетті

(Ідеальна для Індійського рису)

1 Натисніть кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явитися поруч із програмою СПАГЕТТИ/РИС, закрийте кришку й натисніть СТАРТ **A**.

2 Пролунає чотири сигнали, які означають, що приготування почалося, а червоне світло буде горіти до кінця програми приготування. Це відбувається наприкінці кожної встановленої програми.



3 Час приготування рису або спагетті по даній програмі становить 40-50 хв, залежно від кількості рису/спагетті й води. Час приготування не з'явитися на дисплеї доти, поки не залишиться 15 хв до кінця варіння.

Приготування рису:

- Використовуйте мірну стакан для того, щоб взяти необхідну кількість рису. На один стакан рису Вам необхідно набрати один стакан холодної води. Максимум вісім стаканів.
- Насипте рис у чашу й додайте відповідну кількість холодної води. Це можна зробити за допомогою мірного стакану або використовуючи мітку «вода для приготування рису» усередині чаші. Наприклад, якщо Ви засипали 8 стаканів рису, Вам необхідно заповнити чашу водою до рівня 8.

Приготування спагетті:

- Візьміть необхідну кількість спагетті, відповідно до рецепта й помістіть в чашу. Налийте холодної води, щоб вона покрила спагетті.
- Запрограмуйте прилад як зазначено вище.

РИС/СПАГЕТТІ ЕКСПРЕС

(Ідеальна для Китайського в'язкого рису)

- Використовуйте мірний стакан для того, щоб взяти необхідну кількість рису/спагетті. На один стакан рису Вам необхідно набрати один стакан холодної води. Не перевищуйте відзначений максимальний рівень води (мітка 8).
- Натисніть кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явитися поруч із програмою РИС/СПАГЕТТИ ЕКСПРЕС, закрийте кришку й натисніть СТАРТ **B**.



- Час приготування рису або спагетті по даній програмі становить 30-40 хв, залежно від кількості рису/спагетті й води. Час приготування не з'явитися на дисплеї доти, поки не залишиться 8 хв до кінця варіння.

КИП'ЯТІННЯ

Заповніть чашу водою так, щоб продукти були покриті нею, але максимальний рівень не був перевищений.

Натискайте кнопку МЕНЮ поки маленька крапка не з'явитися поруч із програмою КИПЯЧЕНИЕ. На дисплеї з'явитися час, заданий за замовчуванням - 10 хв **C**.

C



Для встановлення часу натисніть кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, заданий час відобразиться, потім натисніть кнопку МИН. Мінімум 5 хв і максимум 30 хв можна встановити для програми КИПЯЧЕНИЕ.**D**. Продовжуйте натискати кнопку МИН., щоб встановити потрібний час.

Закрийте кришку й натисніть СТАРТ, щоб почати приготування **D**.

D



Час приготування не відобразиться доти, поки вода не закипить. Як тільки вода закипить, пролунає 4 сигнали й час приготування відобразиться на екрані. Таймер почне відображати час відліку.

ПАРОВАРКА (приготування на парі)

1 Помістіть спеціальну парову тарілку.

2 Заповніть чашу холодною водою нижче рівня розташування тарілки.

3 Помістіть продукти на тарілку.

Натискайте кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явитися поруч із програмою ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ **E**.

E



Встановіть час, використовуючи передвстановлений час приготування для риби (Fish), м'яса (Meat) або овочів (Vegetable) з допомогою кнопки ВЫБОР РЕЖИМА **F**, або ж використовуйте кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ й МИН. **G**.

Для використання передвстановленого часу приготування натискайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА доти, поки необхідний тип продукту не з'явиться на екрані, натисніть кнопку СТАРТ **F.** Час приготування риби (Fish) - 20 хв, м'яса (Meat) - 30 хв, овочів (Vegetable) - 20 хв.

F



Для передвстановлення часу натискайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА доти, поки необхідний тип продукту не з'явиться на екрані, натисніть кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ й задайте час, використовуючи кнопку МИН. **G**. Час приготування риби (Fish) 5 – 30 хв, м'яса (Meat) – 15 хв – 2 години, овочів (Vegetable) – 5 -42 хв Закрийте кришку й натисніть кнопку СТАРТ щоб почати приготування **G**. Таймер почне відображати час відліку.

G



СМАЖЕННЯ

- Натискайте кнопку МЕНЮ поки маленька крапка не з'явитися поруч із програмою ЖАРКА **H**.



- Встановіть час, використовуючи передвстановлений час приготування для риби (Fish), м'яса (Meat) або овочів (Vegetable) с допомогою кнопки ВЫБОР РЕЖИМА **I**, або ж використовуйте кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ і МИН. **J**.

- Для використання передвстановленого часу приготування натискайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА доти, поки необхідний тип продукту не з'явиться на екрані, натисніть кнопку СТАРТ **I**. Час приготування риби (Fish), м'яса (Meat) і овочів (Vegetable) становить 42 хв.



- Для передвстановлення часу натискайте кнопку ВИБОР РЕЖИМА доти, поки необхідний тип продукту не з'явиться на екрані, натисніть кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ та задайте час, використовуючи кнопку МИН. **J**. Час приготування риби (Fish), м'яса(Meat) і овочів(Vegetable) становить 5 хв – 1 годину. Закрийте кришку й натисніть кнопку СТАРТ, щоб почати готування **J**. Таймер почне відображати час відліку. Для помішування відкрийте кришку, натискаючи кнопку для відкривання кришки.



ВИПІЧКА

- Приготуйте чашу для випічки, змазавши її вершковим або соняшниковим маслом, щоб уникнути прилипання або використовуйте папір для випічки. Викладіть масу ложкою в чашу, не перевищуючи припустимого рівня.

- Натисніть кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явиться поруч із програмою ВЫПЕЧКА **K**.



- У цій програмі заданий час випічки за замовчуванням – 45 хв. Його не можна змінювати. Натисніть СТАРТ, щоб почати випічку **K**. Таймер почне відраховувати час.

ТУШКУВАННЯ/ТОМЛІННЯ

- Помістіть інгредієнти в чашу.

- Натисніть кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явиться поруч із програмою ТУШЕНИЕ/ТОМЛЕНИЕ. Час за замовчуванням 1 година з'являться на екрані **L**.



- Час для тушкування може бути обраний від 1 до 4 годин. Час для томління (повільного приготування) становить 5-10 годин.

- Для встановлення часу натисніть кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, а потім кнопки ЧАС. та МИН. Закрийте кришку й натисніть СТАРТ **M**.



ПОРАДИ по тушкуванню/повільному приготуванню (томлінню)

- Програма (ТУШЕНИЕ) тушкування призначена для обробки продуктів при високій температурі протягом 1- 4 години, тоді як програма ТОМЛІННЯ (повільного приготування) призначена для готування продуктів при більше низькій температурі протягом 5 – 10 годин. ТОМЛІННЯ програма найкращий вихід для приготування менш дорогих шматків м'яса, наприклад, тушкування яловичини, що стає неймовірно ніжною через більше довгий процес приготування. Це ж м'ясо не підійде для приготування в програмі (ТУШЕНИЕ) тушкування.
- Переконайтеся, що всі заморожені інгредієнти добре розморожені.
- Поріжте коренеплоди на маленькі плоскі шматочки, тому що вони готуються довше, ніж м'ясо. Їх необхідно пасерувати 2-3 хв. перед повільним готуванням у приладі. Переконаєтеся, що коренеплоди поміщені на дно чаші й всі інгредієнти покриті рідиною.
- Відокремте весь зайвий жир з м'яса для запобігання збору жиру в чаші.
- Якщо взяти існуючий рецепт, який використовується для звичайного приготування, Вам необхідно скоротити кількість рідини, тому що вона не випаровується так само швидко як при звичайному приготуванні.
- Сиру червону квасолю потрібно попередньо замочити й проварити не менш 10 хвилин, щоб видалити токсини перед використанням у режимі повільного варіння.
- Необхідно використовувати термометр для м'яса, щоб переконатися, що печеня або окіст готуються при бажаній температурі.

ПІДІГРІВ (розігрів)

- Натискайте кнопку МЕНЮ поки крапка не з'явитися поруч із програмою ПОДОГРЕВ. Час, встановлений за замовчуванням, 25 хв з'явиться на дисплеї **N.**



- Для установки часу натискайте кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, а потім кнопку МИН. Мінімальний час, що може бути встановлено 8 хв, а максимальний 25 хв **O**.
- Закрийте кришку й натисніть кнопку СТАРТ.



- Переконаєтеся, що продукти ретельно розігріті перед вживанням.

ПІДІГРІВ (автоматичний)

- Програма ПОДОГРЕВ (підігрів) запускається автоматично після того, як процес приготування закінчився і підтримує температуру протягом 2 годин .
- Червоне світло буде ілюмінувати на кнопці ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ., показуючи, що обрано дану програму, а дисплей повернеться до нуля й почне відлік **P.**



- Натисніть ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ. кнопку для зупинки програми ПОДОГРЕВ. На кнопці СТАРТ загориться червоне світло, показуючи, що прилад перебуває в режимі очікування.
- Відновити знову дану програму можна, натиснувши кнопку ПОДОГРЕВ.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ

Програма	Час за замовчуванням	Передвстановлений час	Часовий діапазон	Дисплей зворотнього відліку часу
Рис / Спагетти (рис/спагетті)	40 - 50 хв	немає	Прилад автоматично відчуває, якщо цілих 50 хв необхідно для приготування, залежно від від кількості рису, спагетті й води	Відраховує час починаючи з залишившихся 15 хв
Рис / Спагетти экспресс (рис/спагетті експрес)	30 - 40 хв	немає	Прилад автоматично відчуває, якщо цілих 40 хв необхідно для приготування, залежно від від кількості рису, спагетті й води	Відраховує час починаючи з залишившихся 8 хв
Кипячение (кип'ятіння)	10 хв	немає	5 - 30 хв	Відраховує час як тільки закипить вода
Приготовление на пару (приготування на парі)	20 хв	Риба: 20 хв М'ясо: 30 хв Овочі: 20 хв	Риба: 5 - 30 хв М'ясо: 15 хв – 2 години Овочі: 5 – 42 хв	Відраховує час від передвстановленного часу
Жарка (смаження)	42 хв	Риба: 42 хв М'ясо: 42 хв Овочі: 42 хв	Риба: 5 - 60 хв М'ясо: 5 -60 хв Овочі: 5 - 60 хв	Відраховує час від передвстановленного часу
Выпечка (випічка)	45 хв	немає	немає	Відраховує час від 45 хв
Тушение/Томление (медленное приготовление) (тушкування/томління (повільне приготування))	1 година	немає	Тушкування: 1 - 4 години Повільне приготування: 5 - 10 годин	Відраховує час від передвстановленного часу
Подогрев(підігрів)	25 хв	немає	8 - 25 хв	Відраховує час від передвстановленного часу
Подогрев (автоматический после завершения приготовления) (підігрів (автоматичний після завершення приготування))	2 години	немає	До 2 годин	Відраховує час як тільки приготування закінчене

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ВІДСТРОЧКИ

- Прилад може бути запрограмований за 24 години. Хоча ми не рекомендуємо користуватися даною функцією, тому що продукти, а особливе м'ясо, можна залишати при кімнатній температурі на не більш ніж 2 години.
- Натисніть кнопку МЕНЮ поки маленька крапка не з'явитися поруч із необхідною програмою й встановіть час звичайним способом. **Q**.
- Натисніть кнопку ТАЙМЕР. Червоне світло загориться поруч із кнопкою ТАЙМЕР і засвітиться дисплей.



- Натисніть кнопки ЧАС. та МИН., щоб виставити час необхідний для приготування Вашої страви. Наприклад, якщо Ви хочете, щоб страва була готова в 18.00, встановіть час на 18.00.
- Натисніть СТАРТ. Червоне світло на кнопці СТАРТ і кнопка ТАЙМЕР будуть ілюмінувати **R**.



- На дисплеї буде зображений відстрочений час старту поки не почнеться приготування. Тоді дисплей почне відраховувати час назад, властиво даній програмі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ

- Якщо на дисплеї з'явиться кожна з даних помилок: E1, E2, E3 або E4, значить трапилася несправність із нагрівальним елементом і прилад перестане працювати. Якщо це трапиться, прохання подзвонити в службу підтримки продукту.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

НАКОПИЧУВАЧ КОНДЕНСАТА

- Накопичувач конденсату необхідно періодично чистити. Він перебуває зверху на кришці, звідти його й треба витягти.
- Він складається із двох частин. Щоб їх роз'єднати необхідно провернути нижню частину проти годинникової стрілки **S** Вимити гарячою мильною водою, обполоскати й добре просушити.



- Для того щоб накопичувач зібрати назад, необхідно нижню частину провернути по годинниковій стрілці, переконавшись, що обидві частини з'єднані правильно.



- Щоб повернути накопичувач на місце - необхідно засунути його у вихідну позицію.

ЧАША

- Необхідно використовувати неметалеві кухонні приналежності, щоб під час помішування не ушкодити антипригарне покриття
- Не розміщуйте чашу на варильні поверхні й ін. джерела тепла.
- Дбайливо ставтеся до чаші, щоб її не ушкодити. Якщо ж чаша ушкоджена, прилад може дати збої в роботі, тому що й чаша, і нагрівальний елемент розроблені таким чином, щоб чітко відповідати розмірам.

ГРУНТОВНЕ ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням прилад необхідно виключити, від'єднати від мережі й дати охолонути.
- Чашу можна мити в посудомийній машині, використовуючи програму мийки при низькій температурі. Також її можна вимити гарячою мильною водою, добре обполощіть і просушіть.
- Щоб уникнути появи плям на внутрішній поверхні приладу, необхідно добре висушити зовнішню частину чаші, перед тим як ставити в прилад.
- Головний корпус необхідно витирати чистою вологою тканиною, потім протерти сухою м'якою тканиною.
- Не використовуйте ніякі абразивні матеріали для чищення приладу.
- Увага: строго заборонена опускати головний корпус, шнур живлення й вилку в будь-яку рідину.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ

ОСОБИСТА БЕЗПЕКА

- Не доторкайтеся до гарячої поверхні. Завжди користуйтеся спеціальними рукавичками або тканиною коли відкриваєте кришку або переносите гарячі контейнери, тому що можна обпалитися гарячою парою.
- **Увага:** Щоб уникнути пожежі, електричного шоку й інших травм, не поміщайте шнур живлення, вилку або ж сам прилад у рідину.
- **Увага:** Треба бути дуже уважними, переміщаючи прилад, що містить гарячі продукти, воду або інші рідини.
- Від'єднайте прилад від мережі й дайте йому охолонути перед тим, як збирати або розбирати його складові частини, а також перед чищенням.
- Забороняється працювати із приладом, у якого ушкоджений кабель або вилка, або сам прилад несправний, був ушкоджений яким-небудь ін. способом. У цьому випадку Вам необхідно звернутися в авторизований сервісний центр для усунення недоліків.
- Даний прилад не призначений для користування особами (у тому числі й дітьми) з якими-небудь фізичними, душевними або ментальними розладами, якщо вони не перебувають під доглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку.

РОЗТАШУВАННЯ

- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі або біля води.
- Переконаєтеся, що даний прилад перебуває в недоступному для дітей місці.
- Не розміщайте працюючий прилад під кухонними навісними шафами, тому що він утворює пару. Також уникайте контакту із працюючим приладом.
- Не розміщуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як фіранки, наприклад.

МЕРЕЖЕВИЙ ШНУР

- Мережевий шнур повинен виходити вільно, без перешкод і напруг з роз'ємів на головному корпусі до розетки
- Не дозволяйте, щоб шнур звисав із краю стола або стійки. Тримаєте його подалі від гарячих поверхонь.
- Не дозволяєте, щоб шнур проходив по відкритому просторі, наприклад, між низькими розетками й столом.
- Якщо мережний шнур ушкоджений, він повинен бути замінений спеціальним шнуром від виробника або в сервісному центрі.

ДІТИ

- Ніколи не дозволяйте дітям користуватися даним приладом. Вчить дітей бути обережними в обігу з кухонними приналежностями. Попереджайте про небезпеку одержати травму від цікавості й невміння поводитися з ними.
- Діти повинні бути під доглядом дорослих щоб уникнути небезпечних ігор із приладом.

ІНШІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Для того, щоб відкрити кришку приладу, натисніть кнопку для відкривання кришки, але самі не нахиляйтеся над приладом
- Не розташовуйте прилад поблизу гарячих газових або електричних джерел, або ж у нагрітій грубці
- Не залишайте його в приміщенні з високою вологістю.
- Щоб уникнути перегріву, завжди перевіряйте наявність продуктів або води в чаші.
- Даний прилад не може бути керований яким-небудь зовнішнім таймером або ж якою-небудь системою дистанційного керування.
- Потрібно бути дуже обережним, коли переносите прилад, що містить гарячі продукти, воду або інші гарячі рідини.
- Не можна також використовувати ніякі аксесуари для даного продукту в мікрохвильовій печі або на інших гарячих поверхнях.
- Ніколи не використовуйте прилад для кип'ятіння продуктів, що містять кислоту або лужність.
- Використання яких-небудь гострих предметів можуть ушкодити антипригарне покриття.

ВИМОГИ ПО ЕЛЕКТРИЦІ

- Перевірте, щоб напруга приладу, зазначена на табличці відповідала напрузі в електричній мережі вашого будинку, що повинне бути А /З - змінний ток.
- Якщо розетка у Вашому будинку не відповідає вилці, що поставляється з даним продуктом, таку вилку необхідно замінити на підходящу до розетки.
- **Увага: Ушкоджена вилка, від'єднайте від мережевого проводу, повинна бути знищена, тому що вилка з оголеним проводом становить небезпеку у випадку її підключення до розетки, що перебуває під напругою.**
- **Увага: Даний прилад повинен бути заземлений.**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		DMC-50
Номінальна напруга		220-240В-/50Гц
Номінальна потужність		980Вт
Загальний об'єм		4.0л
Вага (кг)		4.1 кг
Розміри (мм)	(ШхГхВ)	291x380x233 (мм)

СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ КНОПОК	14
ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА АКСЕССУАРЫ	16
ПРОГРАММЫ	17
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	17
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ	21
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	22
УХОД И ЧИСТКА	22
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ	23
ХАРАКТЕРИСТИКИ	24

Руководство пользователя

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели мультиварку DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Описание кнопок

ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ: кнопка выключения и подогрева.

МЕНЮ: кнопка выбора программ, например: РИС/СПАГЕТТИ, КИПЯЧЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ и т.д..

ТАЙМЕР: кнопка установки таймера отсрочки.
ЧАС.: кнопка регулировки времени приготовления или времени, измеряемого в часах.

МИН.: кнопка регулировки времени приготовления или времени, измеряемого в минутах.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: кнопка установки времени приготовления - используется перед нажатием кнопок ЧАС или МИН и только для какой-то определённой программы.

ВЫБОР РЕЖИМА: кнопка используется только в программах ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (приготовление на пару) ЖАРКА (жарки) и используется для приготовления овощей, рыбы или мяса.

Перед первым использованием прибора вымойте все его части, кроме главного корпуса изделия.

1



Извлеките все аксессуары внутри изделия.

Включите прибор. Кабель питания расположен на задней панели справа.

Часы засветятся, а кнопка СТАРТ загорится красным цветом – это означает, что прибор находится в режиме ожидания.

2



Установите время на часах, удерживая кнопки ЧАС. или МИН. 3 сек. Зазвучит сигнал и загорится дисплей – используйте кнопки ЧАС. и МИН. для установки времени. По окончании установки дисплей будет продолжать светиться на протяжении 10 сек.

3



Нажмите кнопку, чтобы открыть крышку прибора.

Приготовьте ингредиенты и поместите внутрь прибора.

4



Выберите необходимую программу, нажимая кнопку МЕНЮ. Появится точка рядом с выбранной программой.

5



Закройте крышку перед началом работы. Чтобы проверить степень готовности продуктов во время приготовления – нажмите кнопку для открывания крышки. Используя программу для жарки (ЖАРКА), Вам необходимо периодически открывать крышку для помешивания продуктов.

Внимание: Будьте осторожны - во время открывания крышки, берегитесь горячего пара.

6



Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы запустить программу. Прозвучит четыре сигнала, которые означают, что приготовление началось, а красный свет будет гореть на протяжении всего времени приготовления.

Примите во внимание: если кнопку СТАРТ Вы не нажмёте в течение 10 сек, прибор будет издавать сигналы в течение 45 сек. Если Вы не готовы начать приготовление, нажмите кнопку ВЫКЛ, чтобы прекратить сигналы. Точка будет оставаться рядом с выбранной программой. Нажмите СТАРТ, когда будете готовы.

7



По окончании программы приготовления, прибор издаст 10 коротких сигналов и автоматически переключится на режим подогрева, который будет поддерживаться в течение 2 часов. Красный свет будет иллюминировать на кнопке ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ., а дисплей вернётся к нулю и начнёт отсчёт.

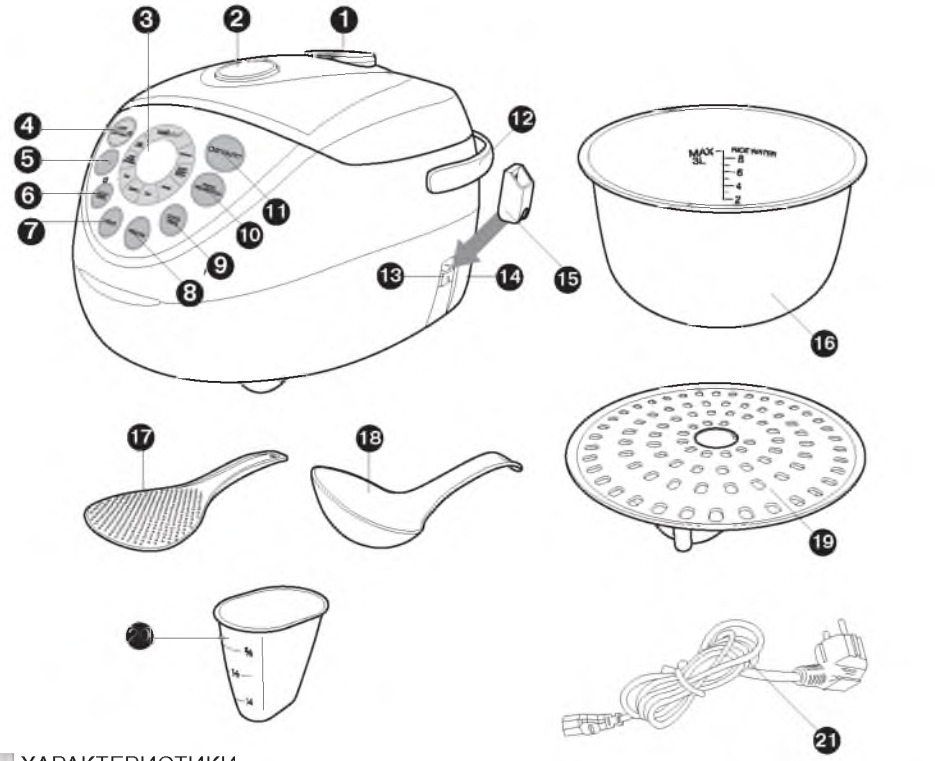
8



Нажмите кнопку для открывания крышки прибора.

Внимание: всегда используйте специальные перчатки для извлечения приготовленных продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И АКСЕССУАРЫ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Накопитель конденсата
2. Кнопка для открывания крышки
3. Дисплей
4. Кнопка выключения/подогрева
5. Кнопка выбора меню
6. Кнопка таймера отсрочки
7. Кнопка «ЧАСЫ»
8. Кнопка «МИНУТЫ»
9. Кнопка времени приготовления
10. Кнопка выбора режима
11. Кнопка «СТАРТ»
12. Ручка для переноски прибора
13. Слот для ложкодержателя
14. Вход для шнура питания (сзади)

АКСЕССУАРЫ

15. 1 x Ложкодержатель
16. 1 x Чаша
17. 1 x Лопатка
18. 1 x Ложка
19. 1 x Тарелка для приготовления на пару
20. 1 x Мерный стакан
21. 1 x Шнур питания

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ

Перед первым использованием изделия вымойте все его части кроме главного корпуса.

ПРОГРАММЫ

- Рис/Спагетти
- Рис/Спагетти экспресс
- Кипячение
- Приготовление на пару (пароварка)
- Жарка
- Выпечка
- Тушение/томление
- Подогрев

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ риса/спагетти

- Тщательно промойте рис в проточной воде, слейте воду.
- Вам может понадобиться большее количество воды, чтобы рис или спагетти получились мягче. В данном случае добавьте немного воды.
- Тонкий слой риса может остаться на форме во время варки риса итальянских сортов или небольшого количества риса. Во избежание этого смажьте форму маслом в количестве полчайной ложки перед началом варки.
- По окончании варки извлеките рис/спагетти большой шумовкой, т.к. чашу можно извлекать после её охлаждения.

Рис/Спагетти

(Идеальна для индийского риса)

1 Нажмите кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой СПАГЕТТИ/РИС, закройте крышку и нажмите СТАРТ **A**.

2 Прозвучит четыре сигнала, которые означают, что приготовление началось, а красный свет будет гореть до конца программы приготовления. Это происходит в конце каждой установленной программы.



3 Время приготовления риса или спагетти по данной программе составляет 40-50 мин, в зависимости от количества риса/спагетти и воды. Время приготовления не появиться на дисплее до тех пор, пока не останется 15 мин до конца варки.

Приготовление риса:

- Используйте мерный стакан для того, чтобы взять необходимое количество риса. На один стакан риса Вам необходимо набрать один стакан холодной воды. Максимум восемь стаканов.
- Насыпьте рис в чашу и добавьте соответствующее количество холодной воды. Это можно сделать с помощью мерного стакана или использую метку «вода для приготовления риса» внутри чаши. Например, если Вы засыпали 8 стаканов риса, Вам необходимо заполнить чашу водой до уровня 8.

Приготовление спагетти:

- Возьмите необходимое количество спагетти, согласно рецепту и поместите в чашу. Налейте достаточно холодной воды, чтобы она покрыла спагетти.
- Запрограммируйте прибор как указано выше.

РИС/СПАГЕТТИ ЭКСПРЕСС

(Идеальна для китайского вязкого риса)

- Используйте мерный стакан для того, чтобы взять необходимое количество риса/спагетти. На один стакан риса Вам необходимо набрать один стакан холодной воды. Не превышайте отмеченный максимальный уровень воды (метка 8).
- Нажмите кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой РИС/СПАГЕТТИ ЭКСПРЕСС, закройте крышку и нажмите СТАРТ **B**.



- Время приготовления риса или спагетти по данной программе составляет 30-40 мин, в зависимости от количества риса/спагетти и воды. Время приготовления не появиться на дисплее до тех пор, пока не останется 8 мин до конца варки.

КИПЯЧЕНИЕ

- Заполните чашу водой так, чтобы продукты были покрыты ею, но максимальный уровень не был превышен.
- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока маленькая точка не появиться рядом с программой КИПЯЧЕНИЕ.На дисплее появиться время, заданное по умолчанию - 10 мин **C**.

C



- Для установки времени нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, заданное время отобразится, затем нажмите кнопку МИН. Минимум 5 мин и максимум 30 мин можно установить для программы КИПЯЧЕНИЕ.**D**. Продолжайте нажимать кнопку МИН., чтобы установить нужное время.
- Закройте крышку и нажмите СТАРТ, чтобы начать приготовление **D**.

D



- Время приготовления не отобразится до тех пор, пока вода не закипит. Как только вода закипит, прозвучит 4 сигнала и время приготовления отобразится на экране. Таймер начнёт отображать время отсчёта.

ПАРОВАРКА (приготовление на пару)

1 Поместите специальную паровую тарелку.

2 Заполните чашу холодной водой ниже уровня расположения тарелки.

3 Поместите продукты на тарелку.

- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ **E**.

E



- Установите время, используя предустановленное время приготовления для рыбы (Fish), мяса (Meat) или овощей (Vegetable) с помощью кнопки ВЫБОР РЕЖИМА **F**, или же используйте кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и МИН. **G**.
- Для использования предустановленного времени приготовления нажимайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА до тех пор,пока необходимый тип продукта не появится на экране, нажмите кнопку СТАРТ **F**. Время приготовления рыбы (Fish) – 20 мин, мяса (Meat) – 30 мин, овощей (Vegetable) – 20 мин.

F



- Для предустановки времени нажимайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА до тех пор, пока необходимый тип продукта не появится на экране, нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и задайте время, используя кнопку МИН. **G**. Время приготовления рыбы (Fish) 5 – 30 мин, мяса (Meat) – 15 мин – 2 часа, овощей (Vegetable) – 5 -42 мин. Закройте крышку и нажмите кнопку СТАРТ чтобы начать приготовление **G**. Таймер начнёт отображать время отсчёта.

G



ЖАРКА

- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока маленькая точка не появиться рядом с программой ЖАРКА **H.**



- Установите время, используя предустановленное время приготовления для рыбы (Fish), мяса (Meat) или овощей (Vegetable) с помощью кнопки ВЫБОР РЕЖИМА **I**, или же используйте кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и МИН. **J.**

- Для использования предустановленного времени приготовления нажимайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА до тех пор, пока необходимый тип продукта не появится на экране, нажмите кнопку СТАРТ **I**. Время приготовления рыбы (Fish), мяса (Meat) и овощей (Vegetable) составляет 42 мин.



- Для предустановки времени нажимайте кнопку ВЫБОР РЕЖИМА до тех пор, пока необходимый тип продукта не появится на экране, нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и задайте время, используя кнопку МИН. **J**. Время приготовления рыбы (Fish), мяса (Meat) и овощей(Vegetable) составляет 5 мин – 1 час. Закройте крышку и нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление **J**. Таймер начнёт отображать время отсчёта. Для помешивания откройте крышку, нажимая кнопку для открывания крышки.



ВЫПЕЧКА

- Приготовьте чашу для выпечки, смазав её сливочным или подсолнечным маслом, во избежание прилипания или используйте бумагу для выпечки. Выложите массу ложкой в чашу, не превышая допустимого уровня.

- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой ВЫПЕЧКА **K**.



- В этой программе задано время выпечки по умолчанию – 45 мин. Его нельзя изменять. Нажмите СТАРТ, чтобы начать выпечку **K**. Таймер начнёт отсчитывать время.

ТУШЕНИЕ/ТОМЛЕНИЕ

- Поместите ингредиенты в чашу.

- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой ТУШЕНИЕ/ТОМЛЕНИЕ. Время по умолчанию 1 час появиться на экране **L**.



- Время для тушения может быть выбрано от 1 до 4 часов. Время для томления (медленного приготовления) время составляет 5-10 часов.

- Для установки времени нажимайте кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, а потом кнопки ЧАС. и МИН. Закройте крышку и нажмите СТАРТ **M**.



СОВЕТЫ по тушению/медленному приготовлению (томлению)

- Программа (ТУШЕНИЕ) тушения предназначена для обработки продуктов при высокой температуре в течение 1- 4 часа, тогда как программа ТОМЛЕНИЕ (медленного приготовления) предназначена для приготовления продуктов при более низкой температуре в течение 5 – 10 часов. ТОМЛЕНИЕ программа наилучший выход для готовки менее дорогих кусков мяса, например, тушение говядины, которая становится невероятно нежной из-за более долгого процесса приготовления. Это же мясо не подойдёт для приготовления в программе (ТУШЕНИЕ) тушения.
- Убедитесь, что все замороженные ингредиенты хорошо разморожены.
- Порежьте корнеплоды на маленькие плоские кусочки, т.к. они готовятся дольше, чем мясо. Их необходимо пассировать 2-3 мин перед медленным приготовлением в приборе. Убедитесь, что корнеплоды помещены на дно чаши и все ингредиенты покрыты жидкостью.
- Отделите весь лишний жир с мяса для предотвращения сбора жира в чаше.
- Если взять существующий рецепт, используемый для обычного приготовления, Вам необходимо сократить количество жидкости, т.к. она не испаряется так же быстро как при обычном приготовлении.
- Сырую красную фасоль нужно предварительно замочить и проварить не менее 10 минут, чтобы удалить токсины перед использованием в режиме медленной варки.
- Необходимо использовать термометр для мяса, чтобы убедиться, что жаркое или окорок готовятся при желаемой температуре.

ПОДОГРЕВ (разогрев)

- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока точка не появиться рядом с программой ПОДОГРЕВ. Время, установленное по умолчанию, 25 мин появится на дисплее **N**.



- Для установки времени нажимайте кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, а потом кнопку МИН. Минимальное время, которое может быть установлено 8 мин, а максимальное 25 мин **O**.
- Закройте крышку и нажмите кнопку СТАРТ.



- Убедитесь, что продукты тщательно разогреты перед употреблением.

ПОДОГРЕВ (автоматический)

- Программа ПОДОГРЕВ (подогрев) запускается автоматически после того, как процесс приготовления окончен и поддерживает температуру на протяжении 2 часов.
- Красный свет будет иллюминировать на кнопке ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ., показывая, что выбрана данная программа, а дисплей вернётся к нулю и начнёт отсчёт **P**.



- Нажмите ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ. кнопку для остановки программы ПОДОГРЕВ. На кнопке СТАРТ загорится красный свет, показывая, что прибор находится в режиме ожидания.
- Возобновить снова данную программу можно, нажав кнопку ПОДОГРЕВ.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Время по умолчанию	Предустановленное время	Временной диапазон	Дисплей обратного отсчёта времени
Рис / Спагетти	40 - 50 мин	нет	Прибор автоматически чувствует, если целых 50 мин необходимо для приготовления, в зависимости от кол ва риса , спагетти и воды	Отсчитывает время начиная с оставшихся 15 мин
Рис / Спагетти экспресс	30 - 40 мин	нет	Прибор автоматически чувствует, если целых 40 мин необходимо, в зависимости от от кол-ва риса спагетти и воды	Отсчитывает время начиная с оставшихся 8 мин
Кипячение	10 мин	нет	5 - 30 мин	Отсчитывает время как только закипит вода
Приготовление на пару	20 мин	Рыба: 20 мин Мясо: 30 мин Овощи: 20 мин	Рыба: 5-30 мин Мясо: 15 мин – 2 часа Овощи: 5 – 42 мин	Отсчитывает время от предустановленного времени
Жарка	42 мин	Рыба: 42 мин Мясо: 42 мин Овощи: 42 мин	Рыба: 5 мин – 1 час Мясо: 5 мин – 1 час Овощи: 5 мин – 1час	Отсчитывает время от предустановленного времени
Выпечка	45 мин	нет	нет	Отсчитывает время от 45 мин
Тушение/Томление (медленное приготовление)	1 час	нет	Тушение: 1 - 4 часа Томление (медленное приготовление): 5 - 10 часов	Отсчитывает время от предустановленного времени
Подогрев	25 мин	нет	8 - 25 мин	Отсчитывает время от предустановленного времени
Подогрев (автоматический после завершения приготовления)	2 часа	нет	До 2 часов	Отсчитывает время как только приготовление окончено

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТСРОЧКИ

- Прибор может быть запрограммирован за 24 часа. Хотя мы не рекомендуем пользоваться данной функцией, т.к. продукты, а особенно мясо, можно оставлять при комнатной температуре на не более чем 2 часа.
- Нажимайте кнопку МЕНЮ пока маленькая точка не появиться рядом с необходимой программой и установите время обычным способом **Q**.
- Нажмите кнопку ТАЙМЕР . Красный свет загорится рядом с кнопкой ТАЙМЕР и засветится дисплей.



- Нажмите кнопки ЧАС. и МИН., чтобы выставить время необходимое для приготовления Вашего блюдаR.Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово в 18.00, установите время на 18.00.
- Нажмите СТАРТ. Красный свет на кнопке СТАРТ и кнопка ТАЙМЕР будут иллюминировать **R**.



- На дисплее будет изображено отсроченное время старта пока не начнётся приготовление. Тогда дисплей начнёт отсчитывать время назад, свойственно данной программе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

- Если на дисплее появится любая из данных ошибок: E1, E2, E3 или E4, значит случилась неисправность с нагревательным элементом и прибор перестанет работать. Если это случится, просьба позвонить в службу поддержки продукта.

УХОД И ЧИСТКА

НАКОПИТЕЛЬ КОНДЕНСАТА

- Накопитель конденсата необходимо периодически чистить.Он находится сверху на крышке, оттуда его и надо извлечь.
- Он состоит из двух частей. Чтобы их разъединить необходимо провернуть нижнюю часть против часовой стрелки **S** Вымыть горячей мыльной водой, ополоснуть и хорошо просушить.



- Для того чтобы накопитель собрать обратно, необходимо нижнюю часть провернуть по часовой стрелке, убедившись, что обе части соединены правильно.



- Чтобы вернуть накопитель на место – необходимо задвинуть его в исходную позицию.

ЧАША

- Необходимо использовать неметаллические кухонные принадлежности, чтобы во время помешивания не повредить анти пригарное покрытие.
- Не помещайте чашу на варочные поверхности и др. источники тепла.
- Бережно относитесь к чаше, чтобы её не уронить и не повредить. Если же чаша повреждена, прибор может дать сбои в работе, т.к. и чаша, и нагревательный элемент разработаны таким образом, чтобы чётко соответствовать размерам.

ОСНОВАТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА

- Перед чисткой прибор необходимо выключить, отсоединить от сети и дать остыть.
- Чашу можно мыть в посудомоечной машине, используя программу мойки при низкой температуре. Также её можно вымыть горячей мыльной водой, хорошо ополоснут и просушить.
- Во избежание появления пятен на внутренней поверхности прибора, необходимо хорошо высушить наружную часть чаши, перед тем как ставить в прибор.
- Главный корпус необходимо вытирать чистой влажной тканью, затем протереть сухой мягкой тканью.
- Не используйте никакие абразивные материалы для чистки прибора.
- Внимание: строго запрещено опускать главный корпус, шнур питания и вилку в любую жидкость.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Не притрагивайтесь к горячей поверхности. Всегда пользуйтесь специальными перчатками или тканью когда открываете крышку или переносите горячие контейнеры, т.к.можно обжечься горячим паром.
- Внимание: Во избежание пожара, электрического шока и других травм, не помещайте шнур питания, вилку или же сам прибор в жидкость.
- Внимание: Надо быть предельно внимательными, перемещая прибор, содержащий горячие продукты, воду или другие жидкости.
- Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть перед тем, как собирать или разбирать составляющие его части, а также перед чисткой.
- Запрещается работать с прибором, у которого повреждён кабель или вилка, или сам прибор неисправен, был уронен или повреждён каким-либо др.путём. В данном случае Вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для устранения неполадок.
- Данный прибор не предназначен для пользования лицами (в том числе и детьми) с какими-либо физическими, душевными или ментальными расстройствами, если они не находятся под присмотром лиц, ответственных за их безопасность.

РАСПОЛОЖЕНИЕ

- Не используйте прибор на открытом воздухе или возле воды.
- Убедитесь, что данный прибор находится в недоступном для детей месте.
- Не размещайте работающий прибор под кухонными навесными шкафами, т.к. он производит пар. Также избегайте контакта с работающим прибором.
- Не размещайте прибор вблизи легковоспламенимых материалов, таких как занавески, например.

СЕТЕВОЙ ШНУР

- Сетевой шнур должен выходить свободно, без преград и напряжений с разъёма на главном корпусе до розетки.
- Не позволяйте, чтобы шнур свисал с края стола или стойки. Держите его подальше от горячих поверхностей.
- Не позволяёте, чтобы шнур проходил по открытому пространству, например, между низкими розетками и столом.
- Если сетевой шнур повреждён, он должен быть заменён специальным шнуром от производителя или в сервисном центре.

ДЕТИ

- Никогда не позволяйте детям пользоваться данным прибором. Учите детей быть осторожными в обращении с кухонными принадлежностями. Предупреждайте об опасности получить травму от любопытства и неумения обращаться с ними.
- Дети должны быть под присмотром взрослых во избежание опасных игр с прибором.

ДРУГИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Для того, чтобы открыть крышку прибора, нажмите кнопку для открывания крышки, но сами не наклоняйтесь над прибором
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических источников, или же в нагретой печке.
- Не оставляйте его в помещении с высокой влажностью.
- Во избежание перегрева, всегда проверяйте наличие продуктов или воды в чаше.
- Данный прибор не может быть управляем каким-либо внешним таймером или же какой-либо системой дистанционного управления.
- Нужно быть предельно осторожным, когда переносите прибор, содержащий горячие продукты, воду или другие горячие жидкости.
- Нельзя также использовать никакие аксессуары для данного продукта в микроволновой печи или на других горячих поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для кипячения продуктов, содержащих кислоту или щёлочь.
- Использование каких-либо острых предметов могут повредить антипригарное покрытие.

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

- Проверьте, чтобы напряжение прибора, указанное на табличке соответствовало напряжению в электрической сети вашего дома, которое должно быть А /С – переменный ток.
- Если розетка в Вашем доме не соответствует вилке, поставляемой с данным продуктом, такую вилку необходимо заменить на подходящую к розетке.
- **Внимание: Повреждённая вилка, отсоединённая от сетевого провода, должна быть уничтожена, так как вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.**
- **Внимание: Данный прибор должен быть заземлён.**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		DMC-50
Номинальное напряжение		220-240В-/50Гц
Номинальная мощность		980Вт
Общий объём		4.0л
Вес (кг)		4.1 кг
Размеры (мм)	(ШхГхВ)	291x380x233 (мм)



www.dex.ua