

**DELTA**<sup>★</sup>  
**LUX**

**DL-6508**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА**

**MULTIFUNCTION COOKER**



### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукцией. Каждый прибор марки DELTA LUX отличается современным дизайном и высокими стандартами качества. Приобретая нашу мультиварку-скороварку, Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который при соблюдении правил его эксплуатации прослужит Вам долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашей новой мультиварки-скороварки, а также сделать работу с ней максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1.

Электропитание	220 ± 2 % В, 50 Гц
Мощность в режиме приготовления	900 Вт
Максимальная температура приготовления	120 °С
Температура в режиме поддержания температуры	60-80 °С
Рабочее давление	55-65 кПа
Объем кастрюли	5 л
Объем мерного стакана	160 мл
Максимальное время отсрочки приготовления	24 ч
Класс электробезопасности	I

- 1.1. 4 автоматические программы приготовления.
- 1.2. Многоуровневая система защиты.
- 1.3. Функция отсрочки приготовления до 24 часов.
- 1.4. Функция поддержания температуры.
- 1.5. Функция сохранения памяти при кратковременном сбое электропитания.
- 1.6. Корпус из нержавеющей стали.
- 1.7. Съемная кастрюля с антипригарным покрытием.
- 1.8. Электронная панель управления.
- 1.9. Автоматическое определение неисправностей.
- 1.10. Паровой клапан.

**ВНИМАНИЕ!** Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

**2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Таблица 2.

№	Наименование	Ед. изм.	Кол-во
1.	Мультиварка	шт.	1
2.	Съемная кастрюля	шт.	1
3.	Ложка	шт.	1
4.	Мерный стакан	шт.	1
5.	Дополнительное уплотнительное силиконовое кольцо	шт.	1
6.	Сетевой шнур	шт.	1
7.	Руководство по эксплуатации	экз.	1
8.	Гарантийный талон	экз.	1

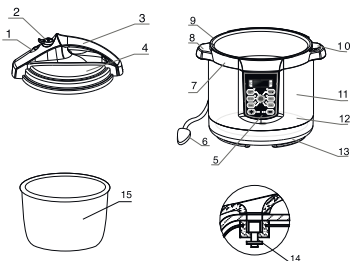
**Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.**

Дата упаковывания \_\_\_\_\_

Упаковщик \_\_\_\_\_

**3. ОПИСАНИЕ**

- Плавающий клапан (индикатор повышения давления)
- Клапан сброса давления
- Ручка крышки
- Крышка мультиварки
- Панель управления
- Сетевой шнур
- Верхнее кольцо
- Ручка мультиварки
- Внутренняя часть мультиварки
- Крепёж крышки
- Корпус мультиварки
- Нагревательный элемент
- Основание мультиварки
- Корпус клапана
- Кастрюля



#### **4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- 4.1. Мультиварка-скороварка предназначена для использования только в домашних условиях.
- 4.2. Во избежание поломки прибора и причинения вам вреда не используйте мультиварку-скороварку не по назначению.
- 4.3. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических или газовых плит).
- 4.4. Не устанавливайте мультиварку-скороварку под навесными полками и шкафами, это может привести к порче мебели.
- 4.5. Запрещается включать мультиварку-скороварку без кастрюли или с незаполненной кастрюлей, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- 4.6. Не ставьте кастрюлю, предназначенную для использования в мультиварке-скороварке, на открытый огонь.
- 4.7. Не оставляйте продукты или воду в мультиварке-скороварке на длительное время.
- 4.8. Для извлечения продуктов из кастрюли используйте только деревянные или пластиковые принадлежности. Металлические принадлежности могут повредить антипригарное покрытие.
- 4.9. Чтобы избежать попадания ингредиентов между дном кастрюли и нагревательной поверхностью камеры, всегда извлекайте кастрюлю из мультиварки-скороварки, прежде чем добавлять ингредиенты.
- 4.10. Не допускайте, чтобы пластина нагревателя и дно кастрюли были влажными. Необходимо поддерживать их сухими и чистыми. Любой посторонний предмет, попавший между нагревательной поверхностью и дном кастрюли, может привести к поломке мультиварки-скороварки.
- 4.11. Не помещайте в прибор продукты большого размера, пакеты из фольги или бумаги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания.
- 4.12. При извлечении горячей емкости с пищей из мультиварки-скороварки всегда используйте кухонные рукавицы.
- 4.13. Перед включением прибора проверьте, не засорен ли клапан выпуска пара.
- 4.14. Не перекрывайте клапан и убедитесь, что вокруг мультиварки-скороварки обеспечивается достаточная циркуляция воздуха во время ее работы.
- 4.15. По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не опустится клапан.
- 4.16. Не оставляйте работающий прибор без присмотра в присутствии детей и инвалидов.
- 4.17. Прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без наблюдения лица, ответственного за их безопасность.
- 4.18. При отсутствии необходимого опыта и знаний эксплуатация мультиварки-скороварки должна осуществляться под присмотром лиц, имеющих необходимые навыки.
- 4.19. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может послужить причиной поломки прибора.
- 4.20. Отключайте прибор от сети электропитания после каждого использования.

- 4.21. При отключении мультиварки-скороварки от сети электропитания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
- 4.22. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор и шнур электропитания в воду или другие жидкости.
- 4.23. Не оставляйте кабель электропитания свисать с рабочей поверхности или вблизи горячих поверхностей.
- 4.24. Не используйте прибор при видимых повреждениях сетевого шнура или же после падения мультиварки-скороварки.
- 4.25. Всегда отключайте мультиварку-скороварку от сети электропитания перед тем, как приступить к чистке или при обнаружении неисправностей.
- 4.26. Дайте прибору остыть перед тем, как производить очистку.
- 4.27. Содержите мультиварку-скороварку в чистоте. Оставшиеся частички пищи могут пригореть и привести к неправильной работе прибора.
- 4.28. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно регулировать или ремонтировать любые части мультиварки-скороварки. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами в специализированных сервисных центрах.

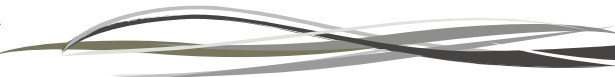
**ВНИМАНИЕ! Не используйте мультиварку-скороварку одновременно с другими энергоемкими приборами во избежание перегрузки сети.**  
**Примечание: данная инструкция по эксплуатации не может предусмотреть все нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с прибором.**

## 5. УСТАНОВКА

- 5.1. Освободите мультиварку-скороварку от всех упаковочных материалов.
- 5.2. Проверьте ее на предмет повреждений, связанных с транспортировкой: повреждений крышки, вмятин или дефектов корпуса.

**ВНИМАНИЕ! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку мультиварки-скороварки и немедленно сообщите о повреждениях вашему продавцу.**

- 5.3. Установите мультиварку-скороварку на ровной, устойчивой, горизонтальной, сухой, теплостойкой поверхности.
- 5.4. Рекомендуемое расстояние между прибором и окружающими предметами - не менее 10 см.
- 5.5. Не размещайте мультиварку-скороварку под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри прибора и снизить качество приготовляемых блюд.
- 5.6. Не используйте прибор на открытом воздухе.
- 5.7. Не используйте мультиварку-скороварку сразу после внесения в помещение с улицы в холодную погоду. Дайте ей нагреться до комнатной температуры, прежде чем использовать.
- 5.8. Перед включением мультиварки-скороварки в сеть электропитания убедитесь,



соответствуют ли параметры электропитания мультиварки-скороварки, указанные в таблице с техническими характеристиками, электропитанию вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к замедлению процесса приготовления.

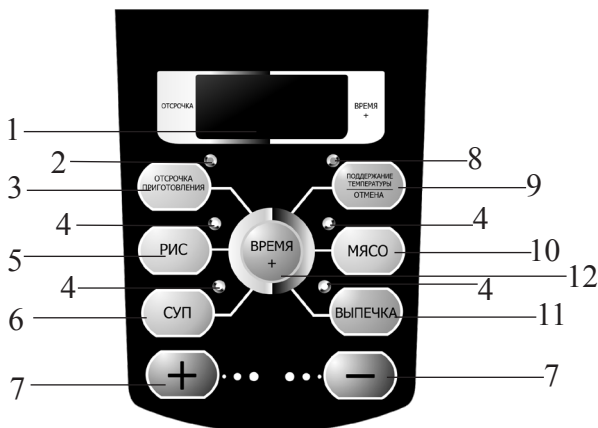
**ВНИМАНИЕ! Изготовитель и продавец не несут ответственности за повреждения, связанные с использованием данной мультиварки-скороварки при напряжении, отличном от указанного в таблице с техническими характеристиками.**

## **6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

1. ДИСПЛЕЙ - показывает время приготовления; время, оставшееся до конца приготовления, если программа уже запущена; время, оставшееся до начала приготовления, если используется функция «ОТСРОЧКА», а также наличие неисправностей прибора.
2. Световой индикатор функции установки времени отсрочки приготовления.
3. Функция «ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ» позволяет приготовить блюдо к необходимому времени.
4. Световой индикатор работы выбранного режима.
5. «РИС» - программа приготовления риса.
6. «СУП» - программа приготовления супа.
7. «+», «-» - установка времени приготовления.
8. Световой индикатор поддержания температуры.
9. Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» используется для включения/выключения подогрева готовых блюд, выключения автоматического поддержания температуры после окончания приготовления блюда, отмены ранее выбранных настроек.
10. «МЯСО» - программа приготовления мяса.
11. «ВЫПЕЧКА» - программа выпечки кексов, бисквитов, пирогов, тортов, а также приготовления омлетов, творожных и овощных запеканок.
12. Кнопка «ВРЕМЯ+» - используется для самостоятельной установки времени приготовления.

Мультиварка имеет 4 автоматические программы приготовления. Для каждой функции и программы есть отдельная кнопка: выберите желаемую программу приготовления и нажмите кнопку с названием этой программы. Рядом с кнопкой выбранной программы загорится световой индикатор.

**Примечание:** при выборе программ приготовления время и давление будут установлены автоматически на каждую программу. Изменить время приготовления можно с помощью кнопок «+» и «-». В течение 5 секунд вы можете изменить выбранную программу приготовления. Через 5 секунд выбранная программа и функции считаются автоматически подтвержденными, дисплей показывает время приготовления блюда, мультиварка выполняет выбранную программу.

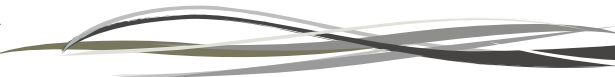


1. Программа «ВЫПЕЧКА» - время приготовления 30 минут.
2. Программа «РИС» - время приготовления 12 минут.
3. Программа «СУП» - время приготовления 15 минут.
4. Программа «МЯСО» - время приготовления 15 минут.

Функция «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» - используется для самостоятельной установки времени поддержания давления в мультиварке-скороварке. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ +», после чего с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое время приготовления (максимальное доступное время 99 минут).

#### Функция «ОТСРОЧКА»

Если вы желаете установить отсрочку времени начала приготовления пищи, сразу после выбора желаемой программы, либо после самостоятельной установки времени приготовления нажмите кнопку установки времени отсрочки приготовления. На дисплее отобразится «00:00», после этого с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое время отсрочки приготовления. Максимальное время отсрочки - 24 часа. Через пять секунд после установки времени отсрочки мультиварка перейдёт в режим отсчёта времени отсрочки, на дисплее будет отображаться время, оставшееся до начала приготовления. После истечения времени отсрочки мультиварка перейдёт в рабочий режим.



**Примечание: во избежание потери вкусовых качеств используемых ингредиентов, а также их возможной порчи рекомендуется устанавливать время отсрочки не более 9 часов.**

**ВНИМАНИЕ! Изменить заданное время в процессе приготовления невозможно.**

**«РИС»** - программа приготовления риса, гречки и других круп. Выберите программу приготовления «РИС», нажав на соответствующую ей кнопку, рядом с ней загорится световой индикатор работы. На дисплее отобразится информация «Р:XX», где «XX» - время, которое пища будет готовиться под давлением (при выборе автоматических программ будет установлено по умолчанию). Изменить время приготовления можно с помощью кнопок «+» и «-». Минимальное время приготовления 10 минут, максимальное - 20 минут. Через пять секунд после выбора программы мультиварка перейдет в рабочий режим. Как только завершится программа приготовления, прозвучат пять звуковых сигналов, и мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.

**«СУП»** - программа приготовления супов. Выберите программу приготовления «СУП», нажав на соответствующую ей кнопку, рядом с ней загорится световой индикатор работы. Минимальное время приготовления 5 минут, максимальное - 30 минут.

**«МЯСО»** - программа приготовления мяса. Выберите программу приготовления «МЯСО», нажав на соответствующую ей кнопку, рядом с ней загорится световой индикатор работы. Минимальное время приготовления 10 минут, максимальное - 60 минут.

**«ВЫПЕЧКА»** - программа выпечки кексов, бисквитов, пирогов, тортов, а также приготовления омлетов, творожных и овощных запеканок. Выберите программу приготовления «ВЫПЕЧКА», нажав на соответствующую ей кнопку, рядом с ней загорится световой индикатор работы.

**Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** - используется для включения/выключения подогрева готовых блюд, выключения автоматического поддержания температуры после окончания приготовления блюда, отмены ранее выбранных настроек.

В режиме ожидания нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», загорится световой индикатор режима поддержания температуры. В режиме поддержания температуры температура варьируется от 60 до 80 °С, если нажать кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», режим поддержания температуры будет выключен.

## **7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

7.1. Достаньте прибор, его принадлежности и инструкцию из коробки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.

7.2. Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и должным образом сохранять её для дальнейшего использования.

7.3. Вымойте все емкости и съемные части теплой водой с моющим средством, промойте в проточной воде и вытрите насухо. Протрите кастрюлю влажной тканью. Особо тщательно промойте прокладку в крышке, которая может служить причиной неприятного запаха в



первое время использования.

7.4. Поставьте мультиварку-скороварку на устойчивую горизонтальную поверхность, избегая касания стен.

7.5. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между кастрюлей и нагревательным элементом.

7.6. Откройте крышку мультиварки-скороварки, для этого поверните крышку по часовой стрелке и потяните вверх (см. рис. 1, 2).



рис. 1



рис. 2

7.7. Закладка продуктов и воды в кастрюлю.

7.7.1. Отмерьте крупу, промойте ее и поместите в кастрюлю. В одной мерной чашке содержится приблизительно 160 грамм крупы.

**ВНИМАНИЕ! Не отмеряйте и не мойте крупу в кастрюле, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации кастрюли.**

7.7.2. Добавьте воду:

- Линии на внутренней стороне стенки кастрюли показывают уровень воды для приготовления крупы. Для простоты использования рекомендуем вам использовать шкалу с чашками (CUP). Шкала содержит метки, обозначающие пропорции воды и крупы. Например, насыпав четыре мерные чашки крупы, долейте воды до метки на шкале, равной четырем чашкам (CUP). Правило для шкалы с литрами (L) аналогичное. Насыпав крупу объемом, равном одному литру, долейте воды до метки на шкале, равной одному литру (L).

- Уровень воды и продуктов не должен превышать отметку максимального уровня – самая верхняя риска шкалы на внутренней поверхности кастрюли.

- Для приготовления жидких (молочных) каш рекомендуемая пропорция крупы и воды приблизительно 1:3.

7.7.3. Установка крышки:

- Убедитесь, что алюминиевая уплотнительная подушка хорошо закреплена под крышкой.

- Поверните уплотнительную подушку влево, затем вправо, чтобы убедиться, что она хорошо закреплена на крышке.

- Поместите крышку на мультиварку и убедитесь, что она плотно прилегает к корпусу.
- Придерживая крышку за ручку, поверните ее против часовой стрелки, как только крышка закроется плотно, вы услышите щелчок (см. рис. 3, 4).

7.7.4. Поверните кран выпуска пара и проверьте, опустился ли плавающий клапан (перед нагревом клапан должен быть в опущенном положении) (см. рис. 5).

**ВНИМАНИЕ! Допускается использование только кастрюли, идущей в комплекте с мультиваркой.**

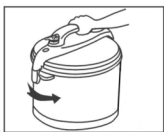


рис. 3



рис. 4



рис. 5

## 8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

8.1. Подключите мультиварку-скороварку к сети электропитания. На дисплее отобразится: «00:00».

8.2. Наполните кастрюлю мультиварки заранее подготовленными продуктами так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые увеличиваются в объеме в процессе приготовления, не следует превышать отметку 3/5.

8.3. Плотно закройте крышку мультиварки-скороварки.

8.4. Выберите нужную программу.

8.5. Чтобы самостоятельно задать время приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ +» и с помощью кнопок «+» и «-» задайте необходимое время.

8.6. При необходимости установите время отсрочки при помощи кнопки «ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

8.7. После завершения программирования мультиварки или после истечения отсрочки приготовления мультиварка переходит в рабочий режим. Свидетельством начала работы будет отображение на дисплее информации в формате «--:XX», где «XX» - установленное время приготовления пищи.

8.8. Сразу после начала работы мультиварка нагревает продукты и набирает необходимое давление для их приготовления. Процесс набора давления отображается на левом индикаторе дисплея в виде перемещения горизонтальной полосы снизу вверх. После того как давление достигнет необходимого значения, сработает защитный клапан мультиварки, который блокирует крышку, не позволяя её открывать, пока внутри сохраняется избыточное давление пара, после этого начинается отсчёт времени приготовления пищи. Процесс приготовления пищи отображается на дисплее мультиварки в виде «P:XX», где «P» - индикатор давления внутри мультиварки, а «XX» - время в минутах, оставшееся до окончания

приготовления. Ход времени отображается на дисплее миганием знака «:».

8.9. Чтобы отменить приготовление, нажмите на кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА».

8.10. По окончании приготовления прозвучат 5 звуковых сигналов, функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» запустится автоматически.

8.11. Для отключения функции «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», и она отключится.

8.12. Чтобы снизить давление внутри прибора, поверните клапан сброса давления в положение сброса и подождите, пока подвижный клапан (индикатор давления) окажется в нижнем положении (давление отсутствует).

**ВНИМАНИЕ! Когда вы поворачиваете предохранительный клапан для снижения давления, возможен выброс пара! Во избежание ожога не наклоняйтесь над прибором и следите, чтобы ваши пальцы не касались отверстий клапана сброса давления.**

8.13. Откройте крышку мультиварки-скороварки.

8.14. Отключите прибор от сети питания.



рис. 6

**ВНИМАНИЕ! При приготовлении жидкой пищи, прежде чем ее доставать, дайте мультиварке-скороварке остыть, затем дождитесь, пока опустится плавающий клапан и выйдет пар, в противном случае еда может выплеснуться.**

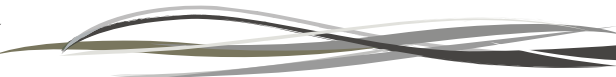
**ВНИМАНИЕ! После окончания приготовления не помещайте сразу кастрюлю под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия.**

## 9. РЕЦЕПТЫ

### СУП ГРИБНОЙ

#### Ингредиенты:

- 400-500 г грибов (можно замороженных);
- 6 картофелин;
- 1 морковь;
- 1 луковица;



- соль по вкусу;
- лавровый лист;
- черный перец;
- растительное масло.

Приготовление:

Нарезать небольшими кубиками морковь и поместить в чашу. Обжарить ее на масле в режиме приготовления «МЯСО». После добавить порезанный кубиками лук и продолжить жарку. Затем положить в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, грибы и залить водой. Посолить, добавить перец и лавровый лист. Далее готовить в режиме приготовления «СУП» 10 минут. Подавать грибной суп со сметаной.

### **ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ**

Ингредиенты:

- 700 г копченых ребрышек;
- 1 мерный стакан гороха;
- бекон;
- 3 картофелины;
- 1 морковь;
- 1 луковица;
- растительное масло;
- соль;
- специи по вкусу.

Приготовление:

Морковь и лук обжарить в режиме «МЯСО» с порезанным беконом. После поместить ребрышки, горох, порезанный картофель, добавить специи и залить водой. Готовить в режиме «СУП» 20 минут.

### **БОРЩ**

Ингредиенты:

- 200-300 г мяса;
- 200 г капусты;
- 1 большая морковь;
- 500 г свеклы;
- зеленый лук;
- 5 картофелин;
- соль;
- лавровый лист;
- перец.

Приготовление:

Мясо нарежьте кусочками. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, лук порежьте. Сложите все в чашу и добавьте нарезанную соломкой свеклу и картофель.

Налейте воду, посолите, поперчите. Готовить в режиме «СУП» 20 минут. После окончания приготовления дать борщу настояться. Подавать к столу со сметаной и зеленью.

### **РЫБНАЯ СОЛЯНКА**

#### Ингредиенты:

- 1 кг трески;
- 2 луковицы;
- 3 солёных огурца;
- 1 картофелина;
- 3 помидора;
- 1 стебель сельдерея;
- 2 ст. л. томатной пасты;
- оливки;
- растительное масло;
- соль, перец по вкусу;

#### Приготовление:

Рыбу отварить в режиме «СУП» в течение 7 минут под давлением. Затем вынуть и отделить от костей. Бульон процедить. Лук нарезать полукольцами, огурцы - соломкой. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Картофель нарезать соломкой. Слегка обжарить в режиме «МЯСО». Затем добавить огурцы и потушить вместе с луком 5 минут. После добавить помидоры, картофель, рыбу, нарезанный сельдерей, томатную пасту, соль, перец по вкусу. Залить бульоном и варить в режиме «СУП» 15 минут под давлением. Подавать солянку со сметаной, оливками и зеленью.

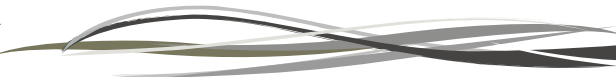
### **СОЛЯНКА МЯСНАЯ**

#### Ингредиенты:

- мясо (охотничьи сосиски, буженина, ветчина, копчёный окорочок, с/к колбаса);
- 1 луковица;
- 1 морковь;
- 2-3 солёных огурца;
- 1-2 ст. л. томатной пасты;
- 100 г рассола;
- 1-2 картофелины;
- 4-5 шт. перца горошком;
- лавровый лист;

#### Приготовление:

Обжарить в режиме «МЯСО» лук и морковь, затем добавить порезанные огурцы и томатную пасту. Продолжить обжаривать. После добавить порезанный кубиками картофель, порезанное соломкой мясо, перец. Долить рассол и воду. Готовить в режиме «СУП» 20 минут под давлением. Подавать со сметаной. По вкусу можно добавить маслины, оливки, лимон.



### **СВИНИНА В СОУСЕ**

#### Ингредиенты:

- 700 г свинины;
- 1 луковица;
- 3/4 ст. сухого красного вина;
- 1 ч. л. горчицы;
- 1/3 ст. муки;
- 2 ст. л. томатной пасты;
- 0,5 ст. воды;
- 1 ст. л. сахара;
- растительное масло;
- соль, перец по вкусу;

#### Приготовление:

Мясо нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, обвалить в муке и обжарить в режиме «МЯСО» до золотистой корочки. Вынуть мясо из мультиварки. Поместить измельчённый лук и обжарить в режиме «МЯСО». Добавить томатную пасту, горчицу, вино, сахар, воду, соль и перец по вкусу. Включить режим «МЯСО» на 20 минут и, не закрывая крышки, довести соус до кипения. После положить в кастрюлю ранее обжаренное мясо и закрыть крышку. Далее готовить под давлением 15 минут.

### **ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ**

#### Ингредиенты:

- 1 кг говядины;
- 50 г сливочного масла;
- 250 г чернослива;
- 50 г изюма;
- 1 ст. л. муки;
- 500 г моркови;
- 100 г лука;
- 0,5 литра воды;
- пучок зелени;
- соль перец по вкусу.

#### Приготовление:

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. В режиме «МЯСО» подрумянить на масле говядину, затем положить лук, нарезанный полукольцами, и морковь. Посыпать мукой, помешать, влить воду, посолить, поперчить, добавить зелень, изюм и чернослив. Готовить в режиме «МЯСО» 20 минут.

### **ГОВЯДИНА С ЛУКОМ И СЫРОМ**

#### Ингредиенты:

- говядина 1 кг;
- лук 3 шт;

- соевый соус;
- растительное масло;
- сыр 200 г;
- специи.

Приготовление:

Мясо заливаем соевым соусом, приправляем специями и выдерживаем в маринаде 3 часа. После в чашу укладываем слоями порезанное на порционные куски мясо, затем лук, нарезанный кольцами, тертый сыр, мясо, лук, сыр. Готовим в режиме «МЯСО» 25 минут.

### **БУЖЕНИНА**

Ингредиенты:

- свинина 1 кг;
- майонез 1 ст. л.;
- французская горчица 1 ст. л.;
- чеснок 2 зубчика;
- растительное масло;
- соль, перец по вкусу.

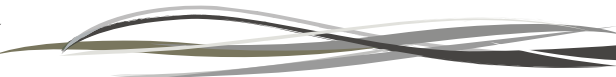
Приготовление:

Мясо помыть, обсушить. Натереть солью и перцем. Нашпиговать чесноком. Обмазать смесью майонеза и французской горчицы. Оставить мариноваться на час. Затем смазать чашу мультиварки маслом. Положить мясо в чашу и обжарить со всех сторон в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. После налить 40 мл воды и готовить в режиме «МЯСО» 30 минут.

### **СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ**

Ингредиенты:

- свинина 400 г;
- шампиньоны 250 г;
- лук репчатый 1 шт.;
- морковь 1 шт.;
- перец болгарский 1 шт.;
- чеснок 2 зубчика;
- томатная паста 1 ст. л.;
- лавровый лист 1 шт.;
- кубик бульонный 1 шт.;
- вода 100 мл;
- соль по вкусу;
- смесь перцев;
- зелень петрушки;
- растительное масло.

**Приготовление:**

Мясо порезать небольшими кусочками, лук полукольцами, морковь натереть на крупной тёрке, перец порезать полосками, грибы ломтиками. В чашу налить растительное масло, включить режим «МЯСО» и обжарить грибы. Вынуть. После обжарить морковь, лук, перец. Вынуть. Затем обжарить мясо до румяной корочки. Добавить остальные обжаренные продукты. Воду смешать с раскрошенным бульонным кубиком и томатной пастой. Посолить и поперчить. Вылить в чашу. Добавить измельченный чеснок и лавровый лист. Готовить блюдо в режиме «МЯСО» 20 минут. Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.

**БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ В ПОМИДОРАХ****Ингредиенты:**

- 3 большие луковицы;
- 1 головка чеснока;
- помидоры 400 г;
- 1 кг баранины;
- соль, перец по вкусу;
- немного растительного масла.

**Приготовление:**

Обжарить в режиме «МЯСО» мелко порезанный лук и чеснок. Добавить нарезанное на кусочки мясо и тоже обжарить. Помидоры измельчить, залить ими мясо. Готовить в режиме «МЯСО» 30 минут.

**КУРИЦА С ОВОЩАМИ****Ингредиенты:**

- курица;
- лук;
- морковь;
- помидоры;
- болгарский перец;

**Приготовление:**

Курицу порезать на порционные куски и обжарить в режиме «МЯСО» с небольшим количеством масла. После добавить порезанный полукольцами лук, тёртую морковь, помидоры, болгарский перец, лавровый лист, соль, перец по вкусу. Сверху вылить смесь майонеза и томатной пасты. Готовить в режиме «МЯСО» 25 минут под давлением.

**КУРИЦА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОКЕ****Ингредиенты:**

- курица;
- 1 апельсин;
- специи для курицы;
- соль.



**Приготовление:**

Курицу порезать на порционные куски, натереть солью, посыпать специями и апельсиновой цедрой. Залить соком апельсина и оставить мариноваться на несколько часов. После переложить мясо в чашу и готовить 15 минут в режиме «МЯСО».

**КУРИЦА В СОЕВОМ СОУСЕ****Ингредиенты:**

- курица;
- 2-3 луковицы;
- 50 г соевого соуса;
- подсолнечное масло;
- сок лимона;
- перец.

**Приготовление:**

Порезать лук и немного обжарить в режиме «МЯСО». Сверху выложить кусочки курицы и залить соевым соусом. Поперчить, добавить сок лимона и готовить 15 минут в режиме «МЯСО».

**КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ****Ингредиенты:**

- куриная грудка;
- горчица;
- майонез;
- специи для курицы;
- соль;
- перец.

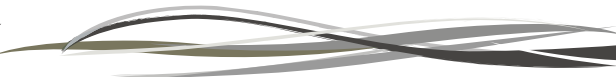
**Для начинки:**

- сыр;
- чернослив;
- курага;
- специи;
- зелень.

Куриную грудку аккуратно отбить и посыпать солью и приправами. Положить сверху чернослив и курагу, посыпать тертым сыром, специями и мелко порезанной зеленью. Плотно свернуть рулет. Сверху смазать горчицей или майонезом. Рулет аккуратно перекладываем в чашу швом в низ. Готовить в режиме «МЯСО» 15 минут. По этому рецепту можно готовить куриные рулеты, экспериментируя с начинкой по вашему вкусу.

**УТКА (ГУСЬ) В МАРИНАДЕ****Ингредиенты:**

- утка (или гусь);
- 1 головка чеснока;



- 100 г масла;
- 100 г воды;
- 150 г соевого соуса;
- соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Подготовленного гуся (утку) обильно натереть чесноком и поперчить. Приготовить маринад из масла, воды и соевого соуса. Оставить гуся (утку) мариноваться 6-12 часов. После выложить в чашу и готовить в режиме «МЯСО» 30 минут под высоким давлением. На гарнир отлично подойдёт рис.

### **ГОЛУБЦЫ**

Ингредиенты:

- 0,5 кг фарша;
- 1 яйцо;
- капуста;
- рис;
- лук;
- томатная паста;
- сметана;
- перец;
- соль.

Приготовление:

Отварить капусту в подсоленной воде 2 минуты, остудить и разобрать на листья. Смешать фарш, мелко порезанную луковицу, промытый рис, яйцо, соль, перец. Завернуть полученную начинку в капустные листья и уложить голубцы в чашу в два слоя. Залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Голубцы должны быть полностью покрыты соусом. Посолить по вкусу. Готовить в режиме «СУП» 20 минут.

### **ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ**

Ингредиенты:

- говядина б/к;
- лук;
- морковь;
- 1,5 м/ст. риса;
- растительное масло;
- приправа для плова;
- соль.

Приготовление:

Мясо порезать и слегка обжарить в режиме «МЯСО», после добавить порезанный лук, а затем морковь. Затем всыпать промытый рис, добавить специи, соль и залить 2,5 м/ст. воды. Продолжить готовить в режиме «СУП» 14 минут.

## **КОТЛЕТЫ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЬЮ**

### Ингредиенты:

- 450 г куриного филе;
- 1 яйцо;
- 1 морковь;
- зелёный лук;
- укроп;
- 1 ст. л. без верха крахмала;
- 1-2 ломтика белого хлеба (замоченного в молоке);
- подсолнечное масло;
- соль, чёрный перец.

### Приготовление:

Филе мелко нарезать, морковь натереть, лук порезать. Смешать мясо, овощи, зелень, яйцо, хлеб. Добавить специи, соль и крахмал. Всё тщательно перемешать и сформировать котлеты. В чашу налить немного масла и обжарить котлеты в режиме «МЯСО» 20 минут с закрытой крышкой. Через 15 минут котлеты перевернуть и при закрытой крышке дожарить до окончания программы.

## **ХОЛОДЕЦ**

### Ингредиенты:

- 1 свиная рулька (мясистая);
- 1 свиная ножка;
- 0,8-1 кг мякоти говядины;
- 1 неочищенная луковица;
- чеснок;
- соль;
- перец горошком;
- лавровый лист.

### Приготовление:

Все сложить в чашу и залить водой, посолить. Готовить в режиме «МЯСО» 1 час. Чеснок мелко порезать и разложить по тарелочкам. Добавить готовое мясо, мелко порубленное вилкой. Залить процеженным бульоном.

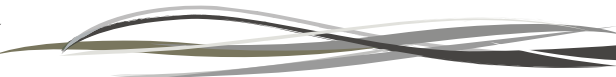
## **РЫБНОЕ РАГУ**

### Ингредиенты:

- горбуша;
- лук;
- замороженная смесь овощей - по вкусу;
- растительное масло;
- соль;
- перец.

### Приготовление:

Рыбу порезать на кусочки и обжарить с луком в режиме «МЯСО» с небольшим



количеством масла с открытой крышкой. Добавить замороженную овощную смесь для жарки. Посолить, поперчить и готовить в режиме «МЯСО» с закрытой крышкой.

### **МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ С СЫРОМ**

#### Ингредиенты:

- 500 г морского коктейля;
- 1 луковица;
- 200 г сливок (10%-х);
- 50 г сыра пармезан;
- оливковое масло;
- соль, перец;
- специи по вкусу.

#### Приготовление:

Лук нарезать и обжарить на оливковом масле вместе с морским коктейлем в режиме «МЯСО». Приправить специями, солью и перцем. После добавить сливки, смешанные с тертым сыром, и готовить ещё 10 минут. Подавать с отварными макаронами.

### **КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ**

#### Ингредиенты:

- 500 г креветок;
- 3 зубчика чеснока;
- лук;
- 250 мл жирных сливок;
- 450 мл томатного соуса;
- 1/2 чашки сыра пармезан;
- 3-4 листика базилика;
- оливковое масло;
- соль, перец по вкусу.

#### Приготовление:

В режиме «МЯСО» обжарить на оливковом масле креветки, чеснок, лук. Влить сливки и томат, перемешать, всыпать сыр. Довести до кипения, после чего добавить базилик, соль и перец. Хорошо подогреть и подавать на стол.

### **ЯЗЫК ОТВАРНОЙ**

#### Ингредиенты:

- 850 г свиного языка;
- 1 луковица;
- 1 морковь;
- лавровый лист;
- соль.

Язык тщательно промыть и положить в чашу. Залить водой, добавить соль, крупно порезанную морковь, лук и лавровый лист. Готовить в режиме «МЯСО» 30 минут. Готовый язык очистить от кожи и нарезать тонкими ломтиками.

## **ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ**

### Ингредиенты:

- 1 большая луковица;
- 3 зубчика чеснока;
- 1 зеленый болгарский перец;
- 1 красный болгарский перец;
- 400 г помидоров;
- 1 средний кабачок или цуккини;
- 1 средний баклажан;
- соль и перец по вкусу;
- оливковое масло.

### Приготовление:

В режиме «МЯСО» обжарьте на оливковом масле чеснок и лук. В чашу сложите все нарезанные ингредиенты (предварительно сняв кожицу с помидоров и удалив семена из перца), добавьте соль, перец и специи на ваш вкус, перемешайте, залейте двумя мерными стаканами воды и готовьте в режиме «СУП» 10 минут. Подавайте горячим или холодным, украсив свежей зеленью.

## **КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ**

### Ингредиенты:

- картофель;
- грибы;
- зелень;
- сметана;
- яйца;
- молоко;
- 1-2 ст. л. крахмала;
- подсолнечное масло;
- соль;
- перец.

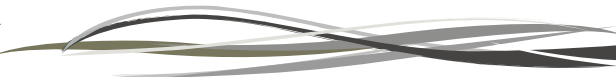
### Приготовление:

В кастрюлю налить небольшое количество масла. Картофель порезать и перемешать в кастрюле с отваренными грибами и мелко нарезанной зеленью. Залить смесью сметаны, яйца, молока и крахмала. Посолить, поперчить. Готовить в режиме «СУП» 14 минут. Готовую запеканку выложить на тарелку и посыпать зеленью.

## **ЗАКУСКА ОХОТНИЧЬЯ**

### Ингредиенты:

- 5 баклажан;
- 7 больших помидоров;
- 5 луковиц;
- 5 шт сладких перцев;



- 2 головки чеснока;
- 35 г уксуса;
- 70 г подсолнечного масла.

Приготовление:

Помидоры, лук и перец нарезать четвертинками. Чеснок и баклажаны нарезать крупными кусочками. В чашу уложить слоями: помидоры, лук, перец, чеснок, баклажаны. Влить уксус и масло, посолить. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 20 минут под давлением.

### **ТЫКВЕННАЯ КАША С РИСОМ**

Ингредиенты:

- 1/2 средней тыквы;
- 300 г риса;
- 300 г сахара.

Приготовление:

Тыкву очистить от семян и корки, нарезать кубиками. Высыпать рис и сахар, слегка перемешать и залить водой на 1,5 см выше уровня риса. Готовить в режиме «СУП».

### **МЕДОВЫЙ ПИРОГ**

Ингредиенты:

- 1 ст. сахара;
- 0,5 ст. подсолнечного масла;
- 3 ст. л. мёда;
- 2 ст. л. какао;
- 1 ст. воды;
- 0,5 ч. л. соды;
- 3 ст. л. грецких орехов;
- 3 ст. муки.

Приготовление:

Смешать сахар с тёплой водой, подсолнечным маслом и какао. Добавить мёд, молотые грецкие орехи, перемешать и добавить соду. Затем постепенно добавить муку и перемешать тесто до консистенции густой сметаны. Чашу смазать маслом, немного присыпать мукой и влить тесто. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 45 минут. Готовый пирог сверху украсить грецкими орехами.

### **ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА**

Ингредиенты:

- яйца 3 шт.;
- мука 120 мл;
- сахар 120 мл;
- разрыхлитель 1 ч. л.;
- корица 1 ч. л.;

- яблоки 2 шт.;
- панировочные сухари;
- маргарин для смазки кастрюли.

#### Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и семян. Разрезать сначала на толстые дольки, а потом каждую поперёк на крупные (~ 1,5 см) кусочки (призмы). Обвалять их в корице. Яйца и сахар взбить миксером 3 минуты. Добавить ванильный сахар и просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, перемешать ещё 20-30 сек. Аккуратно ложкой смешать яблоки и тесто. Дно и нижнюю часть стенок чаши смазать маргарином и посыпать панировочными сухарями. Вылить тесто. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 45 минут.

### **ШАРЛОТКА С АПЕЛЬСИНОМ**

#### Ингредиенты:

- 5 яиц;
- 2 мерные чашки сахара;
- 2 мерные чашки муки;
- 2 апельсина;
- панировочные сухари;
- сливочное масло.

#### Приготовление:

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, цедру одного апельсина и аккуратно перемешать. Апельсины почистить и разделить на дольки. Чашу смазать сливочным маслом и посыпать панировкой. Разложить красиво дольки апельсина и залить тестом. Сверху положить оставшиеся дольки. Выпекать в режиме «ВЫПЕЧКА» 45 минут.

### **КОФЕЙНЫЙ ТОРТ**

#### Ингредиенты:

##### Для коржа:

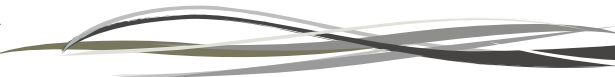
- 6 яиц;
- 100 г сахара;
- 100 г муки;
- 20 г крахмала;
- 80 г протертого миндаля.

##### Для крема:

- сливочное масло;
- сгущённое молоко;
- растворимый кофе.

#### Приготовление:

Растереть добела желтки и 50 г сахара. Отдельно взбить белки и 50 г сахара. Затем осторожно соединить обе смеси. Добавить муку, крахмал, миндаль и осторожно перемешать сверху вниз. Вылить полученную смесь в чашу. Выпекать в режиме



«ВЫПЕЧКА» 45 минут. Готовый бисквит разрезать на 2 коржа. Приготовить крем из сливочного масла, сгущенного молока (или ванильного пудинга), растворимого кофе. Промазать коржи полученным кремом и поставить торт в холодильник на некоторое время.

### **ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ**

#### Ингредиенты:

- 4 яйца;
- 225 г сахара;
- 75 г сливочного масла;
- 160 г муки;
- 2 ч. л. разрыхлителя;
- 100 г шоколада;
- 100 г измельченных грецких орехов.

#### Приготовление:

Взбить яйца с сахаром, добавить масло и продолжать взбивать. После добавить муку и разрыхлитель. Шоколад растопить и соединить с тестом. Положить орехи и все тщательно перемешать. Смазать дно и бока чаши маслом и выложить тесто. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 45 минут. После окончания приготовления выньте чашу из мультиварки. Когда пирог остынет, выложите его на блюдо.

## **10. ЧИСТКА И УХОД**

**ВНИМАНИЕ! Все работы по чистке и уходу проводятся после отключения от электросети мультиварки-скороварки.**

10.1. Отключите мультиварку-скороварку от электросети и дайте ей остыть.

10.2. Выньте из мультиварки-скороварки кастрюлю, извлеките приготовленную пищу, дайте кастрюле остыть перед тем, как ее вымыть.

**ВНИМАНИЕ! Резкий перепад температуры может повредить антипригарное покрытие.**

10.3. Удалите мягкой влажной тканью остатки пищи из окружности мультиварки-скороварки, а также удалите загрязнения из углублений при помощи зубочистки.

**ВНИМАНИЕ! Корпус мультиварки-скороварки мыть под струей воды запрещается!**

10.4. Протрите нагревательный элемент (после остывания). Нагревательный элемент является важным элементом прибора. Содержите его в чистоте. Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора.

10.5. Очистите внешнюю крышку и верхний обод корпуса, протирая их влажной тканью. Не используйте средства для мытья посуды.

10.6. Снимите паровой клапан с крышки и промойте его во избежание засорения.

10.7. Сразу после окончания приготовления не мойте кастрюлю до остывания, резкий перепад температур может повредить внутреннее покрытие.

10.8. Тщательно очищайте кастрюлю. Мойте ее с применением моющего средства и губки



и насухо вытирайте.

10.9. Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем.

10.10. Меры предосторожности при использовании кастрюли:

- для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку;
- не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить покрытие кастрюли;
- спустя некоторое время кастрюля может поменять цвет из-за того, что контактирует с пищей, водой и моющими средствами, это нормальное явление, и мультиварка-скороварка может эксплуатироваться дальше.

10.11. Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки мультиварки-скороварки, так как это может повредить ее поверхность.

10.12. Не чистите мультиварку-скороварку при помощи инструментов.

10.13. В процессе приготовления в паровом клапане крышки скапливается конденсат. При открытии крышки конденсат стекает в контейнер, из которого его нужно вымыть или удалить чистой сухой салфеткой.

## 11. ХРАНЕНИЕ

11.1. Не закручивайте шнур электропитания вокруг корпуса - это может привести к ослаблению или расщеплению изоляции провода.

11.2. Храните неиспользуемую мультиварку-скороварку отсоединенной от сети.

11.3. Храните мультиварку-скороварку в сухом, недоступном для детей месте.

## 12. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Характерные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
Электрический нагревательный поддон не греется.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неисправна розетка.</li> <li>2. Сетевой шнур подсоединен неправильно.</li> <li>3. Неисправна панель питания.</li> <li>4. Провод панели питания неверно подключён.</li> <li>5. Неисправна панель управления.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедитесь в исправности розетки, подключив в неё другой электроприбор.</li> <li>2. Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение.</li> <li>3, 4, 5. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.</li> </ol>
Электрический нагревательный поддон перегревается.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неисправна панель управления.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.</li> </ol>

Горит панель и дисплей, но электрический нагревательный поддон не греется.	1. Некоторые элементы электрического нагревательного поддона перегорели. 2. Некоторые проводники монтажной платы оборваны.	1, 2. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Пицца пригорела или неправильно приготовлена.	1. Неисправна панель управления.  2. Не соблюдено соотношение продуктов и воды.	1. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.  2. Подберите соответствующее количество продуктов и воды.
Пицца не доварена.	1. Процесс варки недостаточно продолжителен.  2. Неисправен датчик.	1. Увеличьте длительность варки.  2. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Большое количество воды переливается при варке.	1. Неисправна панель управления.	1. Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.

#### ОТОБРАЖЕНИЕ НЕПОЛАДОК НА ДИСПЛЕЕ

«E1» отображается на дисплее.	Отключена электросхема сенсорного датчика.	Отключите прибор и обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
«E2» отображается на дисплее.	Замыкание сенсорного датчика.	
«E3» отображается на дисплее.	Перегрев прибора.	
«E4» отображается на дисплее.	Сигнал блокировки выключателя.	

**Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.**

### 13. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мультиварка-скороварка DL-6508 соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_

### 14. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

14.1. Изготовитель гарантирует соответствие мультиварки-скороварки требованиям технических условий.

14.2. Гарантийный срок эксплуатации мультиварки-скороварки - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

14.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;

- прошло более одного года от даты продажи;

- был удален, вытерт или изменен заводской номер на мультиварке-скороварке, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;

- имеются следы разборки;

- детали вышли из строя ввиду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания или несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;

- повреждения возникли вследствие:

- перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, насекомых и т.п.);

- стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);

- нарушения правил эксплуатации, изложенных в настоящей инструкции;
- несоответствия государственным стандартам параметров питающих кабельных сетей и других подобных факторов;

- ненадежного электрического контакта при подключении мультиварки-скороварки к электрической сети;

- использования мультиварки-скороварки, предназначенной для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих её прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали изделия;

- неправильной транспортировки или хранения.

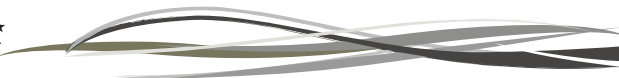
**ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя.**

**По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:**

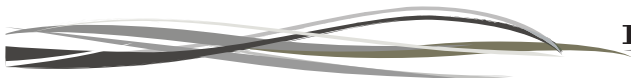
АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл. г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25

655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр. г. Ачинск ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Широкобов	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904
424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90

601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭкспресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
357524, г. Пятигорск, ул. Фучика, 21	ИП Асцатурян	(8793) 32-68-80
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2"Б"	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05



634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр-сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76



# DELTA<sup>★</sup>

## LUX

ТОВАРЫ ДЛЯ КУХНИ



ФЕНЫ

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА



Телефоны отделов продаж:  
(86359) 41-5-99  
(86350) 52-5-99  
(495) 546-65-70  
[www.el-delta.ru](http://www.el-delta.ru)