

Руководство по эксплуатации

Мультиварка
DMC-865S

DEXP

Содержание

Назначение устройства	3
Меры предосторожности	3
Технические характеристики	5
Комплектация	5
Схема устройства	6
Панель управления	7
Инструкция по эксплуатации	8
Функции	8
Автоматические программы приготовления	8
Перед началом использования	9
Включение	9
Отключение звуковых сигналов	9
Блокировка панели управления	10
Установка времени приготовления до старта программы.....	10
Установка температуры приготовления до старта программы	10
Отсрочка старта.....	11
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	12
Предварительное отключение автоподогрева	12
Функция разогрева блюд	12
Изменение температуры приготовления	12
Изменение времени приготовления.....	13
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	13
Программы приготовления (заводские установки).....	15
Советы по приготовлению	18
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	22
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «Мультиповар»	22
Дополнительные возможности	23
Чистка и уход	23
Общие правила и рекомендации	23
Очистка корпуса	24
Очистка чаши	24
Удаление конденсата	24
Очистка рабочей камеры	24
Очистка парового клапана	25
Возможные проблемы и их решение	26
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	27
Дополнительная информация	28

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

Мультиварка предназначена для приготовления пищи в автоматическом или полуавтоматическом режиме. Мультиварка позволяет варить, жарить, тушить, готовить на пару и во фритюре, подогревать уже приготовленные блюда, поддерживать блюдо горячим длительное время, не требуя при этом постоянного контроля.

Меры предосторожности

- Полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, могут представлять опасность. Во избежание риска удушья храните упаковку вдали от детей и младенцев.
- Используйте данное устройство только по его назначению, как описано в настоящем руководстве.
- Не прерывайте цикл приготовления без экстренной необходимости, а также не прерывайте работу мультиварки путем отключения сетевой вилки от розетки электросети, т.к. это может негативно отразиться на качестве блюд.
- Никогда не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления на плите или для иных кулинарных целей.
- Не используйте деформированную чашу, никогда не заменяйте чашу другой посудой.
- Во избежание возгорания или других неисправностей содержите мультиварку в чистоте. Тщательно очищайте чашу, крышку мультиварки, контейнер для сбора конденсата и отверстие для выхода пара после каждого использования.
- Не размещайте мультиварку вплотную у стен или под навесными шкафами, так как выходящий из устройства горячий пар может их повредить.
- Никогда не прикасайтесь к устройству влажными руками.
- Не используйте устройство вне помещений или в комнатах с высокой влажностью. Храните устройство в сухом помещении.
- Незамедлительно выньте вилку из розетки в случае повреждения или неисправности устройства. Не используйте устройство, если поврежден электрический кабель, вилка или само устройство.

- Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краев или углов.
- Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
- До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
- Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
- Вытаскивайте вилку из розетки во время грозы.
- При отсоединении устройства от электрической розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
- Не размещайте на устройстве или вблизи от него легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- После окончания готовки, а также во время чистки, всегда выключайте устройство из розетки.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Отнесите устройство в ближайший сервисный центр для ремонта.
- Не устанавливайте устройство на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не закрывайте и не блокируйте паровой клапан во время готовки.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не прикасайтесь к поверхности устройства во время, а также сразу после окончания готовки, во избежание получения ожогов.
- Не ставьте скороварку в разогретую духовку.
- Очень осторожно перемещайте устройство во время готовки, помните, что устройство готовит пищу под давлением. Используйте кухонные рукавицы и не прикасайтесь к горячей поверхности устройства голыми руками.
- Не пытайтесь открыть крышку устройства силой, когда крышка находится под давлением. Не открывайте до тех пор, пока не убедитесь, что его внутреннее давление полностью спало.
- Не используйте устройство не по назначению или без добавления воды или продуктов, это может привести к повреждению устройства.
- Не заполняйте емкость устройства более чем на 2/3. При приготовлении продуктов, которые во время приготовления расширяются, таких как рис или овощи, не заполняйте емкость более чем наполовину.
- Никогда не используйте скороварку в режиме «под давлением» для жарки продуктов.

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что пластина нагревателя и внешняя поверхность чаши сухие и чистые. Влага или частицы продуктов на внешней поверхности чаши и пластине нагревателя могут стать причиной короткого замыкания или выхода мультиварки из строя.
- Во время спуска пара держите лицо и руки подальше от парового клапана во избежание получения ожогов.
- Во время сброса давления или открытия крышки будьте осторожны и избегайте попадание горячей воды на кожу.
- Во избежание появления стойких неприятных запахов всегда выполняйте чистку мультиварки после каждого использования. Перед чисткой подождите, пока мультиварка полностью остынет. Протрите устройство и комплектующие влажной тканью с использованием моющего средства, затем промойте все водой. Корпус мультиварки также необходимо периодически чистить слегка влажной тканью, не подставляйте корпус устройства под струю воды и не погружайте полностью в воду.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

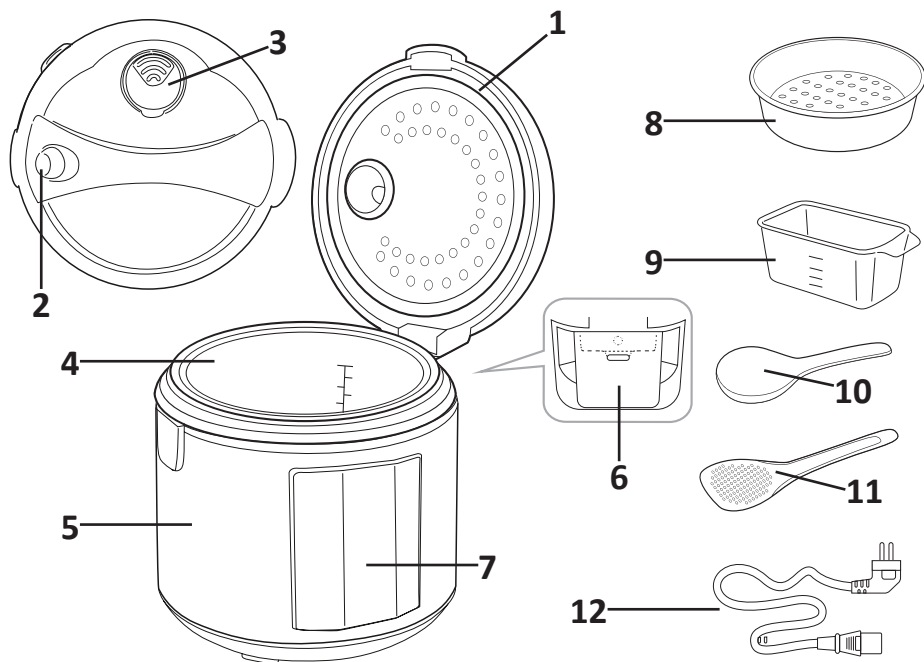
Технические характеристики

- Модель: DMC-865S.
- Торговая марка: DEXP.
- Мощность: 860 Вт.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Объем чаши: 5 л.
- Диаметр чаши: 239 мм.
- Материал чаши: алюминий.
- Покрытие чаши: Daikin.
- Количество предустановленных программ: 14.
- Количество программ, которые можно установить дополнительно: 5.
- Отсрочка старта: ≤ 24 ч.
- Код защиты от поражения электрическим током: I.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Тип шнура питания: X.
- Длина кабеля: 109 см.
- Габариты устройства: 280 × 280 × 285 мм.
- Вес нетто: 3,1 кг.

Комплектация

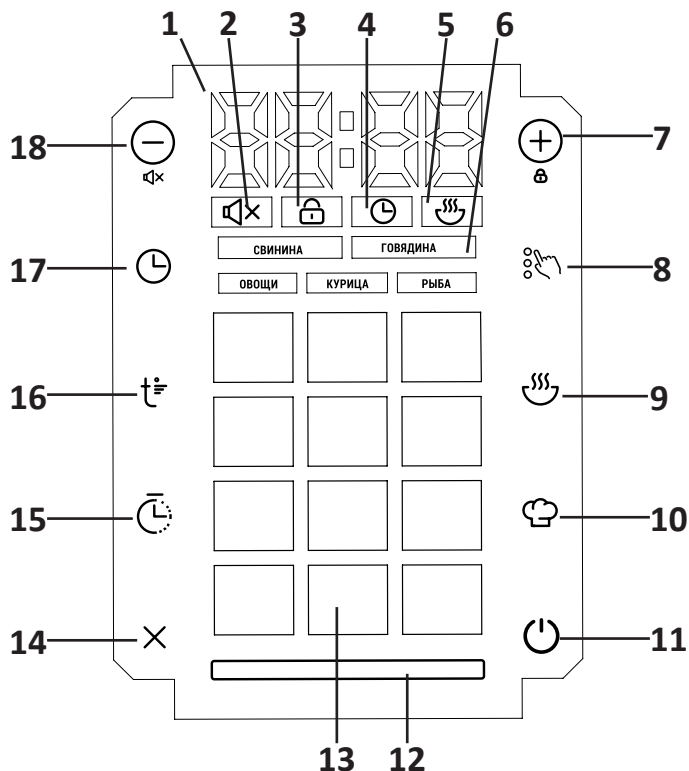
- Устройство.
- Кабель питания.
- Контейнер-пароварка.
- Мерная емкость.
- Ложка для круп.
- Ложка для супа.
- Книга рецептов.
- Крышка для чаши.
- Руководство по эксплуатации.

Схема устройства



1. Крышка.
2. Кнопка открытия крышки.
3. Съемный паровой клапан.
4. Чаша с антипригарным покрытием.
5. Корпус.
6. Контейнер для сбора конденсата.
7. Панель управления.
8. Контейнер-пароварка.
9. Мерная емкость.
10. Ложка для супа.
11. Ложка для круп.
12. Кабель питания.

Панель управления



1. — индикатор температуры, времени приготовления и отсрочки старта.
2. — индикатор отключения звука.
3. — индикатор блокировки панели управления.
4. — индикатор таймера.
5. — индикатор подогрева.
6. — индикаторы выбранного продукта.
7. — кнопка увеличения значения / блокировки панели управления.
8. — кнопка выбора типа продукта.
9. — кнопка включения автоподогрева/разогрева.
10. — кнопка режима «Мультиповар».
11. — кнопка включения / запуск программы «Экспресс».
12. — индикатор состояния мультиварки.
13. — индикаторы автоматических программ.
14. — кнопка отмены.
15. — кнопка отсрочки старта.
16. — кнопка настройки температуры.
17. — кнопка настройки времени выполнения программы.
18. — кнопка уменьшения значения / отключения звука.

Инструкция по эксплуатации

Функции

- Автоподогрев.
- Предварительное отключение автоподогрева.
- Отсрочка старта.
- Разогрев блюд.
- Мультиповар.

Автоматические программы приготовления

1. Варка свинины.
2. Варка говядины.
3. Варка овощей.
4. Варка курицы.
5. Варка рыбы.
6. Суп из свинины.
7. Суп из говядины.
8. Овощной суп.
9. Куриный суп.
10. Рыбный суп.
11. Свинина на пару.
12. Говядина на пару.
13. Овощи на пару.
14. Курица на пару.
15. Рыба на пару.
16. Тушение свинины.
17. Тушение говядины.
18. Тушение овощей.
19. Тушение курицы.
20. Тушение рыбы.
21. Жарка свинины.
22. Жарка говядины.
23. Жарка овощей.
24. Жарка курицы.
25. Жарка рыбы.
26. Рис, крупы.
27. Выпечка.
28. Плов.
29. Йогурт.
30. Хлеб.
31. Паста.
32. Молочная каша.
33. Эспрессо.
34. Мультиповар.




Перед началом использования

1. Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки.
2. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
Внимание! Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе.
3. После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите устройство при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
4. Протрите корпус влажной тканью.
5. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите.
Примечание: при первом использовании может появиться посторонний запах, что не свидетельствует о неисправности устройства. В этом случае очистите его.
6. Установите устройство на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.
7. Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части устройства и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.




Внимание!

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей: при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.
- Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

Включение







1. Подключите прибор к соответствующей розетке. Раздастся звуковой сигнал, индикация дисплея на некоторое время загорится и погаснет, кроме кнопки включения .
2. Нажмите кнопку , чтобы включить индикацию панели управления. Если не выполнять никаких действий в течение 2 минут и более, дисплей погаснет. Также вы можете выключить его, нажав кнопку отмены .

Отключение звуковых сигналов

- Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее загорится индикатор .
- Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал.









Блокировка панели управления

Для дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта.

- Для блокировки нажмите и удерживайте кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал и загорится индикатор . При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут отображаться символы .
- Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал, индикатор  погаснет. На дисплее на несколько секунд отобразятся символы , панель разблокирована.

Установка времени приготовления до старта программы





В мультиварке предусмотрена возможность изменять время приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени приготовления:

1. Выбрав нужную автоматическую программу, нажмите кнопку , чтобы перейти в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать.
2. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения часов. При нажатии на кнопку  значение будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  — уменьшаться.
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут кнопками  и . Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для непрерывного изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

Установка температуры приготовления до старта программы

Примечание: доступно только в программе «Мультиповар».











При использовании программы «Мультиповар» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию — 100 °C. Диапазон регулировки температуры от 35 до 180 °C с шагом установки 1 °C.




1. После выбора программы «Мультиповар» (кнопка ) нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Нажимайте кнопки  или , чтобы установить желаемое значение температуры. Для непрерывного изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.



Внимание! Для защиты от перегрева, при установке температуры приготовления 150 °С и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта — 1 минута.

1. Нажмите кнопку . Индикатор часов отсрочки старта на дисплее будет мигать, а индикатор состояния будет мигать фиолетовым.
2. Нажимайте кнопки  или  для изменения значения часов. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  — уменьшаться.
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
4. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .
5. Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.



Примечание: во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени до начала приготовления, горит индикатор кнопки , индикатор состояния горит фиолетовым цветом. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). Нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

6. Для отмены сделанных установок нажмите и удерживайте кнопку , после чего потребуется настроить программу приготовления заново.
7. По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки  погаснет. Начнется выполнение выбранной программы.





Внимание!

- Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- В программе «Жарка» и «Экспресс» функция «Отсрочка старта» недоступна.
- При установке времени в функции «Отсрочка старта» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «На пару» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)



Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку  в процессе работы функции «Отсрочка старта» или работы программы (индикатор  погаснет).


Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления или во время работы функции «Отсрочка старта». Для этого после старта программы нажмите кнопку , индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз, загорится индикатор .

Примечание: для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 80 °С включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

Функция разогрева блюд



Нажмите и удерживайте кнопку . Индикатор состояния мультиварки будет гореть красным, на дисплее будет отображаться индикатор , а на таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °С. По достижении 70 °С прозвучит звуковой сигнал. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.

При необходимости разогрев можно отключить, нажав и удерживая кнопку . Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

Внимание! Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на 2–3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Изменение температуры приготовления










Доступно для всех программ, кроме программы «Экспресс». Диапазон установки температуры составляет от 35 до 180 °С с шагом 1 °С.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку , для уменьшения — кнопку . По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

Внимание! Для защиты от перегрева, при установке температуры приготовления 150 °С и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Изменение времени приготовления



Доступно для всех программ, кроме программы «Экспресс». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. сводную таблицу автоматических программ приготовления).


1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения времени. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  — уменьшаться. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и . Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку .


Внимание! Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

Внимание! Если Вы используете устройство для кипячения воды (например, при варке продуктов), запрещается устанавливать температуру приготовления выше 100 °С. Это может привести к перегреву и поломке устройства. По той же причине запрещается использовать для кипячения воды программы «Выпечка», «Жарка».

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус устройства, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится «--»).
5. Включите мультиварку, нажав кнопку .
6. Выберите программу приготовления.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления до старта программы»). В программе «Мультиповар» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Установка температуры приготовления до старта программы» (доступно только в программе «Мультиповар»). Перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).
9. Для запуска программы приготовления нажмите на кнопку .
10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Индикатор состояния будет гореть





оранжевым цветом. Если программа требует нагрева до рабочей температуры, индикатор будет сначала гореть красным, и только когда начнется приготовление — оранжевым. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

11. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End», устройство перейдет в режим ожидания, индикатор состояния будет гореть зеленым. Если была включена функция автоподогрева, устройство перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор ).
12. Чтобы прервать процесс приготовления на любом этапе, отменить введенную программу или отключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку **X** в течение 3 секунд.

Внимание!

- При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Использование другой посуды запрещено.
- Запрещается обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу устройства из строя.
- При использовании некоторых программ допускается готовить при открытой крышке. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку открытой.


Примечания:

- При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется. При бездействии в течение 2 минут во время настройки программы устройство перейдет в режим ожидания. Нажатие кнопки **X** во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек.
- На любом этапе настройки нажатие на кнопку  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Не измененные параметры останутся по умолчанию.
- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода устройства на заданные рабочие параметры. Например, в программе «На пару» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода программы на рабочие параметры индикатор  будет мигать. После выхода на рабочие параметры индикатор  будет гореть непрерывно. В программе «Паста» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия на кнопку .

Программы приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления/шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Авто-подогрев
		Свинина	Говя-Дина	Овощи	Курица	Рыба				
Варка	Варка мяса, рыбы и овощей	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	00:05–6:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч
Тушение	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	00:05–12:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов, детского питания. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект)	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	00:05–2:00 / 1 мин	✓	24 ч	12 ч
Жарка	Жарка овощей, мяса, рыбы, птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала. ВНИМАНИЕ: закладываете продукты в чашу только после звукового сигнала. Во время работы программы крышка устройства должна оставаться открытой	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	00:01–2:00 / 1 мин	✓	✗	12 ч
Суп	Приготовление бульонов, супов, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	00:05–8:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Авто-подогрев
		Свинина	Говя-Дина	Овощи	Курица				
Молочная каша	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока низкой жирности		0:25			00:05–4:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)		1:00			00:05–2:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч
Рис/крупы	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде		0:25			00:05–4:00 / 1 мин	✗	24 ч	12 ч
Паста	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды устройство по- даст два звуковых сигнала: от- кройте крышку и поместите про- дукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку. Начнется обратный от- счет времени приготовления		0:08			00:05–1:00 / 1 мин	✓	✗	✗
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, пи- рогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок, домашнего хлеба		1:00			00:05–4:00 / 1 мин	✗	24 ч	1 ч
Мультивар	Приготовление различных блюд с возможностью установки темпе- ратуры и времени приготовления		0:30			00:01– 12:00 / 1 мин 00:01–2:00 (t > 150 °C)	✗	24 ч	12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления/шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Авто-подогрев
		Свинина	Говя-Дина	Овощи	Курица	Рыба				
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта, а также расстойка дрожжевого теста	8:00					00:05–12:00 / 1 мин	✗	24 ч	✗
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение 1-го часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы устройство подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройке программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки	3:00					00:05–6:00 / 1 мин	✗	24 ч	1 ч
Экспресс	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска данной программы нажмите кнопку  , когда устройство находится в режиме ожидания.							✗	✗	✗

Советы по приготовлению

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Чтобы она не вытекла из чаши, не закрывайте крышку устройства в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Готовя хлеб, выпечку или йогурт, следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста. От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Готовя во фритюре, помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «Жарка» дайте устройству полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

Возможные причины	Способы решения
Блюдо не приготовилось до конца	
<p>Крышка устройства не была закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<p>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки устройства и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</p>
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<p>Чаша должна быть установлена в корпус устройства ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</p>
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным Вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным. При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара</p>	<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту. Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления</p>
<p>При жарке: в чаше слишком много растительного масла. Избыток влаги в чаше</p>	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду</p>
<p>При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью</p>	<p>Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта</p>
<p>В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара</p>	<p>Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме</p>

Возможные причины	Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось): в чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
Продукт переварился	
Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Используйте предварительное отключение автоподогрева
При варке продукт выкипает	
При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой не были обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке
Блюдо пригорает	
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели

Возможные причины	Способы решения
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом. Не следует наливать масло в чашу
Продукт потерял форму нарезки	
Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще, чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели
Выпечка получилась влажной	
Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать минимум ингредиентов, содержащих слишком много влаги
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по окончании приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве
Выпечка не поднялась	
Яйца с сахаром не были взбиты. Тесто долго простояло с разрыхлителем. Мука не была просеяна, или недостаточно вымешено тесто. Неправильно заложены ингредиенты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес/Кол-во	Объем воды	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	20/30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 г (6 шт) / 450 г (3 шт)	500 мл	10/15 мин
Рыба (филе)	500 г	500 мл	10 мин
Морской коктейль (свежезамороженный)	500 г	500 мл	5 мин
Манты/хинкали	4 шт	500 мл	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500 г	500 мл	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500 г	1500 мл	70 мин
Овощи (свежезамороженные)	500 г	500 мл	10 мин
Яйцо куриное	3 шт	500 мл	10 мин

Примечание: Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «Мультиповар»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию
35 °С	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления уксуса
40 °С	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45 °С	Рекомендуется для закваски
50 °С	Рекомендуется для брожения
55 °С	Рекомендуется для приготовления помадки
60 °С	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65 °С	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70 °С	Рекомендуется для приготовления пунша
75 °С	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80 °С	Рекомендуется для приготовления глинтвейна

Рабочая температура	Рекомендации по использованию
85 °C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного приготовления
90 °C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95 °C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100 °C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105 °C	Рекомендуется для приготовления холодца
110 °C	Рекомендуется для стерилизации
115 °C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120 °C	Рекомендуется для приготовления рульки
125 °C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130 °C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135 °C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140 °C	Рекомендуется для копчения
145 °C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150 °C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155 °C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160 °C	Рекомендуется для жарки птицы
165 °C	Рекомендуется для жарки стейка
170 °C	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

Дополнительные возможности

- Приготовление сыра.
- Приготовление творога.
- Приготовление фондю.
- Стерилизация.
- Пастеризация жидких продуктов.
- Подогрев детского питания.

Чистка и уход

Внимание! Перед очисткой убедитесь, что устройство отключено от электросети и полностью остыло.

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием устройства, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «На пару», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.

- Не следует оставлять в закрытом устройстве чашу с водой или приготовленной пищей больше, чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя соответствующую функцию.
- Запрещается использование при очистке устройства грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.
- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе устройства.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

- Чашу устройства очищайте после каждого использования. Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).
- При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего очистите.
- Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус устройства.
- При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе устройства справа, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Сняв контейнер, вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе устройства. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

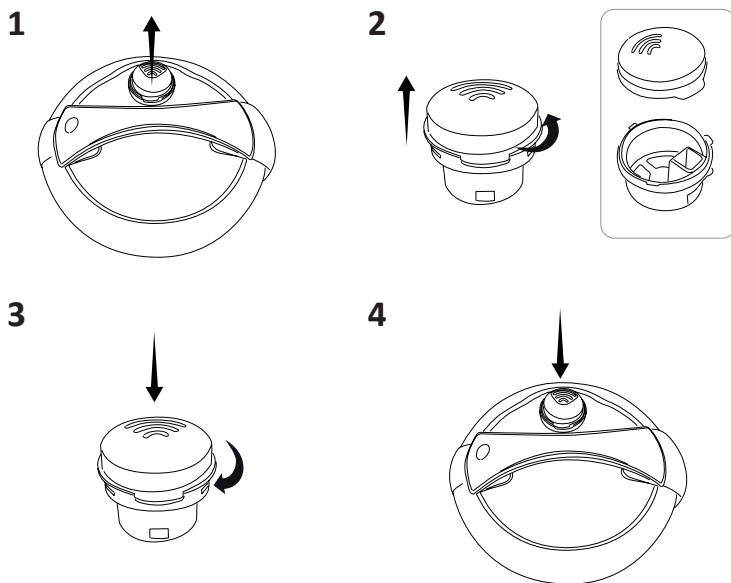
Внимание! Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла.

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки устройства.

- Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.
- При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.
- При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

Примечание: при регулярной эксплуатации устройства со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности.

Очистка парового клапана



Паровой клапан рекомендуется очищать после каждого использования устройства. Выньте паровой клапан, разберите и промойте водой, затем соберите и установите на место.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Во время приготовления из-под крышки устройства выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки устройства	Закрывайте крышку прибора до упора
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно, или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом устройства, удалите их
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке устройства. Возможно, она требует замены
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5–E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте устройство с пустой чашей! Отключите устройство от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте готовить. Не доливайте воду в чашу во время работы программ «Мультиповар» (при установке температуры выше 100 °С) и «Жарка». При установке температуры выше 120 °С в программе «Жарка» и выше 130 °С в программе «Мультиповар» готовьте с открытой крышкой. В программе «Жарка» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения устройством рабочих параметров

Проблема	Возможная причина	Решение
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите устройство от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе устройства установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите устройство от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: Гуанчжоу СТЭНТ индастриал.

№2, цех №4, №11-1-4, промзона Фуань, Сельский комитет Чунхэ, ул. Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Manufacturer: Guangzhou STENT industrial.

No.2, No.4 Workshop, No.11-1-4, Fuan Industrial Zone, Chonghe Village Committee, Leliu Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. China.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.



Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 24 мес.

Срок эксплуатации: 36 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно местному законодательству.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая CD, DVD диски, карты памяти, SIM-карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



