

103352177

МУЛЬТИПЕЧЬ 3D DELIMANO



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель №: HA-02A

A large rectangular area filled with a dense grid of small, identical orange squares. The squares are arranged in 10 rows and 100 columns, creating a uniform, textured pattern that resembles a barcode or a decorative border. The color is a consistent, vibrant orange throughout the entire grid.

Внимательно ознакомиться с инструкцией. В инструкции представлены важные рекомендации по эксплуатации, безопасности и уходу за устройством. На случай возникновения вопросов в будущем хранить инструкцию в надежном месте. Устройство можно использовать только в предусмотренных целях, указанных в этой инструкции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О СОБЛЮДЕНИИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электрического устройства следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Перед эксплуатацией устройства полностью ознакомиться с инструкцией.
2. Не прикасаться к горячим поверхностям. Поднимать или передвигать устройство, держа его за ручки.
3. Перед эксплуатацией убедиться в том, что локальное напряжение соответствует спецификациям, представленным на заводской табличке, которая расположена на устройстве.
4. Во избежание риска поражения электрическим током не погружать шнур электропитания или устройство в воду и другие жидкости.
5. Строгий надзор обязателен в том случае, если устройство эксплуатируется детьми или же дети находятся рядом.
6. Когда устройство не используется, нажать на кнопку “OFF” и отсоединить устройство от сети электропитания.
7. Устройство должно работать от отдельной электрической цепи. Если электрическая цепь перегружена, существует риск того, что устройство не будет функционировать должным образом.
8. Соблюдать максимальную осторожность, перемещая внутреннюю емкость с горячей пищей.

9. Не допускать свисания шнура электропитания над краем стола, столешницей, а также соприкосновения с горячей поверхностью.

10. Устанавливать устройство в центре стола или рабочей поверхности.

11. Устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или же лицами, у которых недостаточно опыта или знаний, необходимых для эксплуатации устройства, если лицо, ответственное за их безопасность, контролирует их действия и предоставляет инструкции по эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Без присмотра взрослых дети не должны мыть устройство или осуществлять уход за ним.

12. Если во время эксплуатации устройства рядом находятся дети, требуется строгий надзор взрослых.

13. Использование вспомогательных приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных поставщиком, может привести к травмам.

14. Не эксплуатировать устройство на поверхности из стекла, которое не является жаростойким, деревянной поверхности, или же столе или скатерти. Под устройством обязательно должна располагаться огнестойкая рабочая поверхность с теплостойким покрытием.

15. Не включать это или какое-либо иное устройство, если поврежден шнур электропитания или вилка, или же после того, как устройство не функционировало должным образом или было повреждено.

16. Когда устройство не используется, а также, прежде чем приступить к чистке, отсоединить его от сети электропитания. Дать устройству остыть, прежде чем устанавливать или снимать какие-либо компоненты.

17. Не использовать устройство вне помещения

КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИПЕЧЬ DELIMANO 3D MULTIFUNCTIONAL AIR FRYER



- 1. Панель управления
- 2. Отверстие для вывода тепла
- 3. Блокиратор

- 4. Корпус
- 5. Ручка крышки
- 6. Прозрачная панель

Напряжение	220-240 В
Мощность	1200-1400 Вт
Частота	50/60 Гц
Диапазон температур	50-230°C
Диапазон установки времени	1-60 мин
Емкость	10 л

Панель управления



ОСНОВНОЙ КОМПЛЕКТ АКССЕСУАРОВ

В комплектацию многофункциональной мультипечи Delimano 3D входит комплект из 4 основных акссесуаров. Комплект обновленных и усовершенствованных акссесуаров можно купить отдельно.

ОСНОВНОЙ КОМПЛЕКТ АКССЕСУАРОВ



ЩИПЦЫ

Для безопасного извлечения горячей пищи или контакта со вспомогательными приспособлениями.



ВЕРТЕЛ ДЛЯ КУРИЦЫ

Идеальное приспособление для запекания курицы целиком или приготовления шашлыков.



РЕШЕТКА-ГРИЛЬ

Идеальное приспособление для обжаривания овощей, мяса, рыбы и морепродуктов. Также подходит для приготовления продуктов питания среднего размера, например, куриных крылышек или пиццы.



КОРЗИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Для приготовления хрустящего картофеля фри, кусочков мяса, печеного картофеля или других продуктов питания маленького размера.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ АКСЕССУАРОВ

(приобретается отдельно)



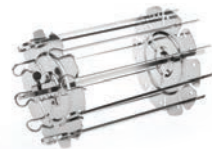
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ/ ЗАПЕКАНИЯ

Для приготовления любых блюд: от тортов, соусов до вкусной пиццы.



КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Идеально подходит для приготовления на парупельменей, вареников, овощей, а также рыбы и морепродуктов.



ШАШЛЫЧНИЦА

Идеально подходит для приготовления шашлыков из овощей или мяса для всей семьи.



РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКОВ

Для приготовления нежных стейков.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

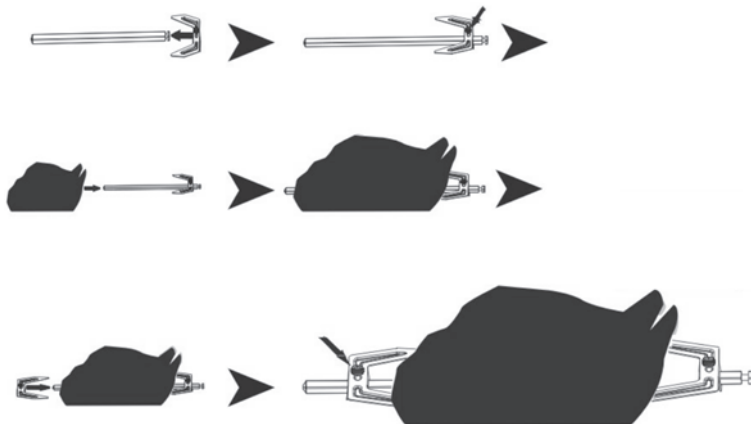
1. Решетка-гриль и противень для обжаривания / запекания



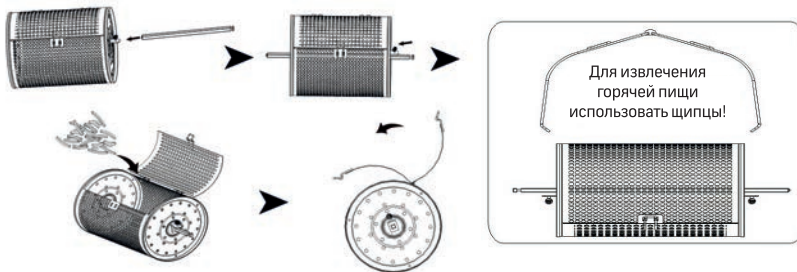
2. Решетка-гриль и корзинка для приготовления на пару



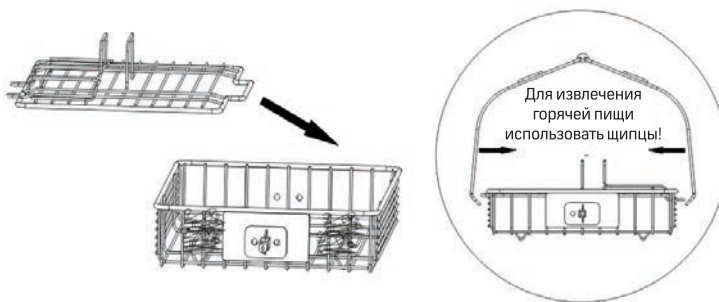
3. Вертел для курицы



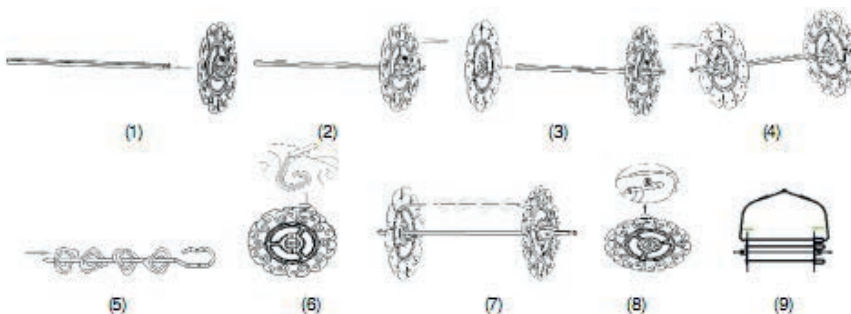
4. Корзина для запекания



5. Решетка для стейков



6. Шашлычница



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Полностью снять упаковочный материал, включить устройство, выбрать максимальную температуру на 3–5 минут, не помещая внутрь каких-либо продуктов питания. Во время первого включения может появиться дым или запах, что вызвано веществами, оставшимися после процесса производства. Дать устройству остыть, затем вымыть внутреннюю емкость, протереть крышку внутри и снаружи влажной тряпочкой. Тщательно высушить.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Удерживая ручку крышки, поднять крышку до фиксации.
2. Вставить внутреннюю емкость, аксессуар (если необходимо) и поместить внутрь продукты питания, которые необходимо приготовить.
 - При использовании решетки-гриль или корзинки для приготовления на пару добавить в емкость соответствующее количество воды.
 - если в выбранном режиме доступна опция вращения, убедиться в том, что вилка установлена должным образом.
 - пища не должна располагаться слишком близко к нагревательному элементу, т.к. она может пригореть.
3. Придерживая крышку, разблокировать её, нажав на язычок блокиратора. Потянуть крышку вниз, чтобы закрыть.
4. Подключить устройство к сети электропитания.
5. Нажать на кнопку START. Устройство готово к работе.
6. Нажать на кнопку START, чтобы выбрать соответствующий режим, на дисплее высветится соответствующее время по умолчанию и температура.
7. Время и температуру можно задать вручную.
8. Нажать на кнопку START, устройство начнет работать.

9. По достижении определенной температуры работа нагревательного элемента приостанавливается. После того как температура снизится, нагревательный элемент вновь начнет работать. Процесс повторяется до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура.

10. Если в ходе приготовления необходимо добавлять продукты, активировать блокиратор крышки и поднять крышку, процесс нагревания сразу же прекратится (если пища продолжает вращаться, нажать на кнопку «Roll/Вращение»). Добавив продукты, опустить крышку, процесс приготовления продолжится.

11. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Извлечь вилку из розетки и вынуть пищу из емкости.

12. Соблюдать осторожность во избежание риска получения ожогов!

13. Во избежание повреждений кухонной мебели не допускать её контакта с горячей крышкой и внутренней емкостью без изолирующей подставки.

14. Общий вес пищи во внутренней емкости не должен превышать 5 кг.

КНОПКА «ROLL/ВРАЩЕНИЕ»: Для активирования процесса вращения нажать на эту кнопку. Для отмены процесса вращения вновь нажать на эту кнопку, после чего индикатор вращения на дисплее погаснет.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ РЕЖИМОВ

Режим	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Рекомендуемые вспомогательные приспособления	Вращение
Roast / Жаркое	200	30	Вертел для курицы	Да
Bake / Запекание	180	20	Противень для запекания/ решетка-гриль	
Defrost / Размораживание	60	15	Решетка-гриль	
Turbo / Турбо	230	15	Все	
Stir-fry / Пицца	210	15	Решетка-гриль/ противень для запекания	Да
Fry / Обжаривание	230	25	Корзина для запекания	Да

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обратите внимание на то, что указанные значения приведены исключительно в справочных целях. Длительность приготовления может варьироваться в зависимости от веса, размера пищи и т.д.

Блюдо	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)	Рекомендуемые вспомогательные приспособления	Примечание
Жареная курица	200	25-30	Вертел для курицы	
Картофель фри	230	20-25	Корзина для запекания	Обеспечить достаточно места для вращения. Можно добавить немного масла (но не более 500 г)
Рыба	210	10-15	Решетка для приготовления стейков	

Кешью	200	5-8	Корзина для запекания	Объем ингредиентов не должен быть слишком большим, т.к. функция вращения может быть деактивирована
Кофейные зерна	230	15-20	Корзина для запекания	Объем ингредиентов не должен быть слишком большим, т.к. функция вращения может быть деактивирована
Куриные крылышки	200	10-15	Корзина для запекания или решетка-гриль	Объем ингредиентов не должен быть слишком большим, т.к. функция вращения может быть деактивирована
Пирог	180	15-20	Решетка-гриль и противень для запекания/обжаривания	
Шашлыки	230	10-15	Шашлычница	
Пицца	200	10-15	Решетка-гриль и противень для запекания/обжаривания	
Вареные яйца	180	12-15	Решетка-гриль	
Стейк	190	12-16	Решетка-гриль или устройство для барбекю	
Тост	230	5-8	Решетка-гриль или решетка для стейков	
Рис	200	10-15	Решетка-гриль и противень для запекания/обжаривания	

Печеные креветки	200	5-8		Объем ингредиентов не должен быть слишком большим, т.к. функция вращения может быть деактивирована
Хлеб	180	15-20	Решетка-гриль и противень для запекания/обжаривания	
Попкорн	230	12	Корзина для запекания	Объем ингредиентов не должен быть слишком большим, т.к. функция вращения может быть деактивирована

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой дать устройству полностью остыть и извлечь вилку из розетки.

- Протереть корпус устройства мягкой влажной тряпочкой.
- Внутреннюю емкость и вспомогательные приспособления, например, корзинку для приготовления на пару, корзину для запекания и решетку-гриль можно мыть водой и мягкими моющими средствами.
- Не погружать устройство в воду или другие жидкости.

Перед повторным использованием убедиться в том, что вспомогательные устройства высохли.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Не утилизировать электроприборы вместе с несортированными бытовыми отходами.

Обратитесь в локальные органы власти для получения информации об имеющихся в наличии системах раздельного сбора отходов. При утилизации электроприборов на мусорной свалке существует риск попадания опасных веществ в грунтовые воды, после этого они попадают в цепь питания и наносят вред здоровью и самочувствию. При замене отработанного прибора новым закон обязывает розничного продавца забрать у вас отработанный прибор и бесплатно его утилизировать.

103352177 Мультипечь электрическая с маркировкой
"DELIMANO 3D MULTIFUNCTIONAL AIR FRYER"

Модель: HA-02A

Электропитание: 220-240В, ~50Гц

Мощность: 1200-1400 Вт

Диапазон температур: 50-230° С

Объем внутренней емкости: 10 литров

Материал корпуса: пластик, нержавеющая сталь

Комплектация:

мультипечь – 1,

щипцы – 1,

вертел для курицы – 1,

решетка-гриль – 1,

корзина для запекания – 1.

Срок службы: 2 года

Производитель:

«Detlone Electrical Appliance Co.,Ltd» 9,

Zhi'an North Road, Jun'an Town,

Shunde Area, Foshan City, Guangdong Province, China P.C. 528329

("Детлоун Электрикал Эплайанс Лтд.", Гуандун, г.Фошан,

Юнань, Жиан Норт Роуд, 9, Китай)

Страна производства: Китай

Товар сертифицирован

КНИГА РЕЦЕПТОВ

СТ.Л. – столовая ложка; 1 столовая ложка – 15 мл

Ч.Л. – чайная ложка; 1 чайная ложка – 5 мл

ЧАШКА – стандартная чашка объемом 250 мл

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК

Ингредиенты

- 2 стейка среднего размера
 - 1 огурец
 - 1 морковь
 - 1 зубок чеснока
- Соль и молотый черный перец



Приготовление

- Замариновать стейки в вашем любимом соусе и дать постоять.
- Приготовить гарнир из огурца, моркови и чеснока – нарезать все ингредиенты маленькими кубиками и обжарить.
- Поместить стейки на решетку для стейков и вставить внутрь устройства.

Задать температуру 190°C, 15 мин и выбрать функцию «Roll / Вращение».

ЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Ингредиенты

- 8 куриных крылышек среднего размера
- 1-2 ст.л. соуса для барбекю
 - Картофель
- Соль, молотый черный перец
- Свежая петрушка (нарезанная)
 - Мед



Приготовление

- Почистить картофель, нарезать кубиками и выложить на решетку-гриль.
- Мариновать куриные крылышки в вашем любимом маринаде в течение 30-60 минут, затем выложить их на картофель.

Включить аэрофритюрницу, выбрать режим «Roast/Жаркое». В середине сеанса приготовления открыть устройство, смазать крылышки медом, перевернуть и продолжить процесс приготовления.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Ингредиенты

- Курица небольшого размера (около 1 кг). Если курица большого размера, необходимо разрезать ее пополам вдоль позвоночника.
 - 2-4 ст.л. легкого соевого соуса
 - 1-2 ст.л. соуса для барбекю
 - 1 зубок чеснока
- Корень имбиря длиной 1 см (нарезанный)
 - Маленькая луковица (нарезанная)
- Соль, молотый черный перец и перец чили
 - Оливковое масло



Приготовление

- Вымыть курицу и обсушить бумажной салфеткой.
- Приготовить маринад из всех упомянутых ингредиентов (мелко нарезанных), мариновать курицу не менее 2-3 часов (самой вкусной получается курица, которая мариновалась весь день).
- Насадить курицу на вертел.

Выбрать режим «Roast/Жаркое».

ПИЦЦА

Ингредиенты

- 500 г муки
- 300 мл молока
- 1,5 ст.л. оливкового масла
- Зеленый перец
- Стручковая фасоль
- 2,5 г дрожжей
- 1 ч.л. соли
 - Лук
 - Бекон



Приготовление

- В миске смешать молоко, муку, дрожжи и соль. Замесить густое тесто, дать постоять в течение 20 минут.
- Месить тесто до тех пор, пока консистенция не станет однородной. Затем завернуть в фольгу и оставить при комнатной температуре в течение 20–30 минут, на ночь убрать в холодильник.
- Взять из упаковки необходимое количество теста, дать постоять при комнатной температуре в течение 20 минут. Затем раскатать тесто, толщина теста должна составлять примерно 0,5 см.
- Смазать противень для запекания/обжаривания оливковым маслом, выложить в него тесто, смазать тесто оставшимся оливковым маслом и сделать отверстия с помощью вилки.
- Оставить подготовленное тесто при комнатной температуре на 15 минут, затем поместить внутрь устройства и установить 200°C на 10–15 минут.
- Открыть устройство. Достать тесто для пиццы. Поместить в корзину для запекания лук, зеленый перец, бекон, стручковую фасоль, установить 180°C на 5 минут, выбрать функцию «Roll /Вращение».
- Посыпать сыром Моцарелла, выложить слоем овощи, бекон и стручковую фасоль, затем вновь посыпать сыром Моцарелла, а также солью и перцем. Вновь поставить пиццу в устройство, установить 200°C на 10–15 минут.

ЗАКУСКИ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ингредиенты

- 500 г картофеля
- 1 яйцо
- Соль
- Томатный соус
- Горчичный порошок

Приготовление

- Вымыть картофель, почистить и нарезать соломкой.
- Замочить в соленой воде на 10 минут.
- Достать картофель из соленой воды, отжать, выложить в миску, добавить соль, яичный белок и горчичный порошок, тщательно перемешать.
- Выложить картофель, нарезанный соломкой, в корзину для запекания и установить режим «Fry/Обжаривание».

ТОСТ

Ингредиенты

- Ломтики хлеба

Приготовление

- Выложить ломтики хлеба на решетку-гриль.
- Установить режим «Bake/Запекание».



ПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

Ингредиенты

- 10 крупных креветок
- Оливковое масло
- Соль и молотый черный перец

Приготовление

- Вымыть креветки, выложить в миску, добавить оливковое масло, соль и перец. Дать постоять 10 минут.
- Нанизать креветки на шампуры для шашлыков, поместить шампуры в устройство, установить 200°C на 15 минут, включить функцию «Roll /Вращение».
- Когда креветки будут готовы, посыпать их молотым черным перцем.



ЧИЗКЕЙК «МАТТЯ»

Ингредиенты

- 150 г сливочного сыра
 - 100 г масла
 - 200 мл молока
- 1 ч.л. японского зеленого порошкового чая «Маття»
- 20 г кукурузной муки
- 15 г кондитерской муки
 - 2 яичных желтка
 - 2 яичных белка
 - 70 г сахара

Приготовление

- Растопить сливочный сыр и масло.
- Добавить в смесь зеленый \ порошковый чай, желтки и половину сахара.
- Растереть белки с оставшейся частью сахара до образования пены. В 2 подхода добавить пену к смеси из сыра.
- Вылить смесь в противень (на Ваш выбор), поставить его на решетку-гриль и установить режим «Вэке/Запекание».

ТЫКВЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты

- 300 г тыквенного пюре
 - 100 г муки
 - 60 г масла
 - 20 г сахара
 - 1 яйцо
 - Корица
- Порошок мускатного ореха



Приготовление

- Растопить масло, добавить тыквенное пюре и перемешать.
- Добавить сахар, корицу, мускатный орех и муку.
- Перемешать.
- Выложить тесто в противень для обжаривания/запекания, затем поставить противень на решетку-гриль.
- Установить режим «Bake/Запекание».

ЗАКУСКИ



ЖАРЕННЫЕ ОРЕШКИ КЕШЬЮ / КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Ингредиенты

- Орешки кешью/кофейные зерна

Приготовление

- Высыпать орешки/кофейные зерна в корзину для запекания, установить её в устройство.
- Установить 230°C на 8 минут для орешков кешью и 20 минут для кофейных зерен. Включить также функцию «Roll/Вращение».



ФРАНЦУЗСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ

Ингредиенты

- 100 мл молока
- 2 яичных желтка
- 150 мл нежирных сливок
- 30 г сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного ароматизатора

Приготовление

- Влить в кастрюлю молоко, сливки, желтки и ванильный ароматизатор, взбить до однородной консистенции и подогреть на несильном огне, добавить 20 г сахарной пудры, дать ей раствориться.
- Вылить тесто в формочки для выпечки, установить режим «Bake/Запекание».
- Готовые кексы посыпать сахаром, затем подрумянить верхушки кексов для того, чтобы растопить сахар.

Наименование изделия: МУЛЬТИПЕЧЬ 3D DELIMANO

Модель №: HA-02A

Мощность: 220-240 В, 50 Гц, 1200-1400 Вт

Страна происхождения: Китай