

OR-MT01

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка



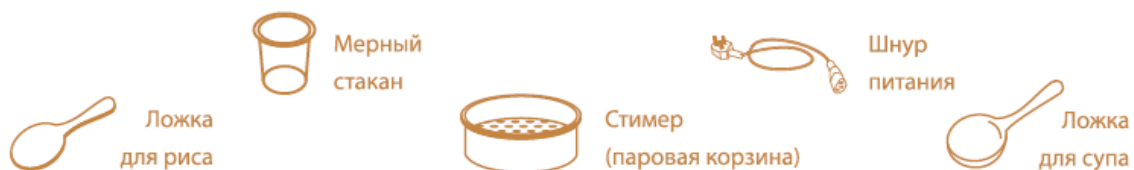
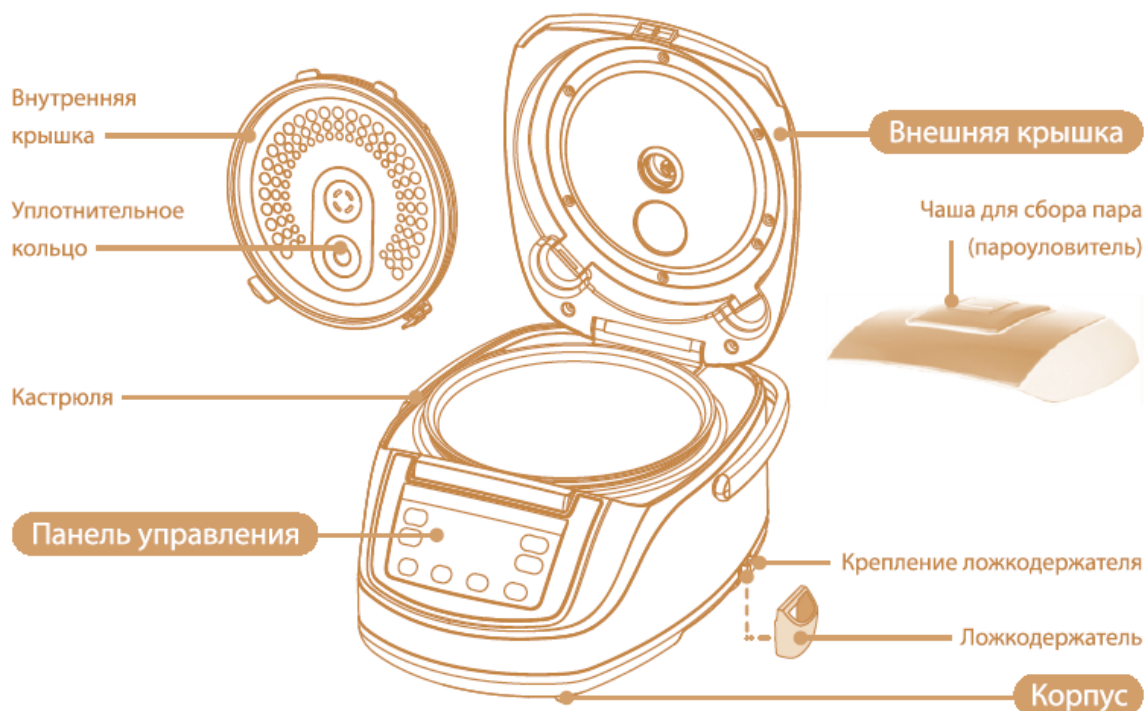
Содержание

Меры безопасности и предосторожности.....	3
Устройство прибора.....	4
Рекомендации по приготовлению риса.....	5
Подготовка к приготовлению.....	6
Приготовление белого риса.....	7
Приготовление коржа для торта.....	8
Приготовление на пару.....	9
Приготовление супов.....	10
Использование таймера.....	10
Установка часов.....	11
Уход и обслуживание.....	12
Проблемы и их решение.....	13
Характеристики.....	14
Краткая презентация.....	15

Меры безопасности и предосторожности

- Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- Не разбирайте и не ремонтируйте самостоятельно данное устройство. Любой ремонт должен производиться только в авторизованном сервисном центре. Самостоятельная замена может повлечь за собой выход прибора из строя, пожар, удары током. В случае необходимости, воспользуйтесь помощью официального сервис-центра.
- Держите данное устройство подальше от детей. Неаккуратное обращение может привести к пожару, удару током, или порче имущества.
- Не используйте данное устройство, если шнур питания повреждён. Это может привести к замыканию электрической цепи, пожару или удару током.
- Не подключайте шнур к розетке, если рядом располагается нагревающееся устройство. Порча шнура может привести к пожару или удару током.
- Используйте шнур питания, рассчитанный на ток 5А и больше. Не используйте другие шнуры. При использовании других шнуров, возможен их перегрев и воспламенение.
- Всегда держите шнур питания в чистоте. Попадание грязи на контакты может привести к возгоранию. Убедитесь, что шнур плотно прилегает к месту соединения. Не плотное прилегание шнура может привести к образованию короткого замыкания, задымлению или воспламенению.
- Используйте данное устройство только в сетях 220-240В. В случае использования в других сетях, устройство может выйти из строя.
- Избегайте попадания воды на продукт. Не погружайте полностью его в воду. Это может привести к короткому замыканию или повреждению внутренних компонентов.
- Не подключайте шнур питания мокрыми руками. Это может привести к удару током.
- Не прикасайтесь к устройству сбора конденсата во время работы устройства. Это может привести к ожогам.
- Не используйте устройство рядом с водой или открытым огнём. Это может привести к удару током или утечке электроэнергии.
- Не используйте на неустойчивых или легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковры. Это может привести к пожару.
- Используйте только оригинальную кастрюлю для приготовления. Использование совместимой посуды может привести к перегреву или неисправности.
- Не трогайте клавишу открывания крышки во время переноса устройства. Это может привести к повреждению устройства.
- Не оставляйте включенное устройство вблизи стен или мебели. Не оставляйте устройство в плохо вентилируемом месте, это может привести к скоплению пара. Пар или жара могут повредить мебель или вызвать изменение цвета обоев и стен.
- Выключайте устройство из розетки, когда его не используете. Иначе это может привести к утечкам электроэнергии, пожарам.
- Вынимая шнур из розетки, держитесь руками за штекер, а не за шнур. Частое выключение прибора за шнур может привести к удару током, обрыву кабеля, пожару.
- Производите чистку устройства только после того, как оно остынет. Прикасаясь к горячим частям устройства, вы можете обжечься.
- Не прикасайтесь к горячим частям прибора во время его работы, можете обжечься.
- Не накрывайте устройство влажными тряпками. Это может привести к смене цвета, деформациям и отказу в работе устройства.
- Не держите крышку и не переносите прибор во время готовки. Пар может обжечь вас.
- Избегайте попадания прямых солнечных лучей и масла. Это может повлечь деформацию устройства и смену цвета.
- Убирайте все посторонние предметы с внутренней части устройства, нагревательного элемента, температурного датчика. Это может привести к неисправностям в работе или не правильному приготовлению.
- Не используйте кастрюлю для приготовления на огне или в микроволновой печи. Можно повредить покрытие кастрюли.

Устройство прибора



Кнопка **Программа** - режим таймера.

Кнопка **Время** - изменение времени приготовления для режимов *Crust*, *Yoghurt*, *Fry*, *Pasta*, *Stew*, *Soup*, *Steam*.

Кнопка **Часы/Минуты** - установка таймера, времени приготовления, установка часов.

Кнопка **Выбор блюд** - выбор типа продуктов: *Vegetables* / *Fish* / *Meat* (Овощи / Рыба / Мясо).

Кнопка **Поддержание температуры / Стоп** - когда индикатор включен - режим подогрева (автоматически включается при завершении программы). Повторное нажатие отменяет подогрев или активную программу. Используется для подогрева продукта.

Кнопка **Функции** - выбор программы приготовления: *Cook* / *Fast Cook* / *Crust* / *Cake* / *Yoghurt* / *Soaked rice* / *Reheat* / *Fry* / *Pasta* / *Stew* / *Soup* / *Steam* (Готовить / Ускоренное приготовление / Корочка / Пирог / Йогурт / Пропаренный рис / Разогрев / Жарка / Паста / Тушить / Суп / Пар).



Рекомендации по приготовлению риса

Для приготовления вкусного риса

Точно соблюдайте пропорции

- 1) Используйте мерный стакан для получения нужного количества риса.
- 2) В зависимости от сорта одно и то же количество риса может занимать разный объем.

Мойте рис быстро и тщательно

- 1) Рис поглощает первую воду крайне быстро. Слейте первую воду как можно быстрее, чтобы избежать неприятных запахов.
- 2) После промывки риса полощите его до тех пор, пока вода не станет прозрачной.

Перемешайте рис после приготовления

- 1) Аккуратно перемешайте рис. Это поможет остаткам воды испариться и сделать рис более вкусным.
- 2) Рис следует перемешать, даже если вы планируете оставить его на некоторое время в режиме подогрева (*Поддержание температуры*).

Разогрев риса с сохранением вкуса

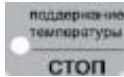
Когда в кастрюле осталось немного риса

1) Если немного риса осталось внутри, уложите его по центру кастрюли. Это позволит избежать засыхания или намокания риса.

Избегайте следующих ситуаций:

- 1) Разогрев риса, приготовленного более 12 часов назад.
- 2) Повторный разогрев холодного или добавленного риса.
- 3) Разогрев с ложкой внутри.
- 4) Разогрев разных сортов риса, не того, что был приготовлен.
- 5) Разогрев риса в грязной кастрюле.

Примечания

1. Для получения всегда вкусного и горячего риса, не обязательно оставлять его в режиме подогрева в устройстве. Рис можно переложить в любую пищевую посуду и разогреть в микроволновой печи в удобное время.
2. Перемешивая изредка рис, находящийся в устройстве в режиме подогрева, можно сделать его более вкусным.
3. Для разогрева риса, приготовленного в другом месте, нажмите  **СТОП** для разогрева кастрюли, а затем положите рис.

Пропорции


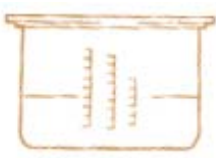
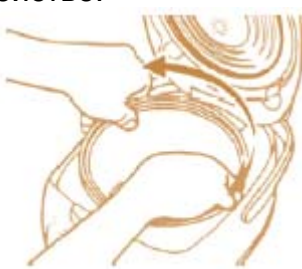

- 1) Заливайте воду согласно рискам на кастрюле, либо согласно вашему вкусу.
- 2) Режимы ускоренного приготовления готовят рис быстрее, если режим работы сокращен, рис может быть более твердым и менее вкусным. Рекомендуется использовать стандартные режимы приготовления, если позволяет время.

Почему рис подгорает?

Для получения наилучшего вкуса и запаха риса, перед приготовлением он должен быть максимально чист и практически сух. Если вы хотите, чтобы ваш рис не подгорал, мойте его тщательно, не оставляя рисовых отрубей. Белый рис и другие типы риса (кроме жасминового) склонны к подгоранию.

Подготовка к приготовлению

Пример: приготовление 3 чашек риса

<p>1. Отмерьте рис при помощи мерительного стаканчика. Один полный стакан примерно 180мл.</p>	<p>Недостаточно Точно Много</p> 
<p>2. Вымойте рис. Для промывки используйте большое количество воды. Повторяйте процедуру «Промывка - полоскание» пока вода не станет прозрачной.</p>	<p>Примечания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Мойте рис только в специальной посуде. Не используйте для этого кастрюлю. 2) Промывайте тщательнее: различные остатки могут привести к пригоранию риса или появлению постороннего привкуса. 3) Не используйте мутовку, мойте рис руками. <p>Причины выкипания</p> <p>Выкипание воды в процессе приготовления говорит о недостаточно чистом рисе или о слишком большом количестве воды.</p>
<p>3. Залейте воду согласно количеству риса и мерным меткам на кастрюле.</p> 	<p>Примечания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Метки на кастрюле условны. Вы можете подобрать нужное количество воды по вкусу. 2) Выровняйте рис в кастрюле и добавьте воду, чтобы избежать неравномерного приготовления. 3) Не используйте режимы быстрого приготовления для круглого и жасминового риса. Не рекомендуется быстрое приготовление каш, длиннозернистого и коричневого сортов риса, гречки.
<p>4. Поместите кастрюлю в устройство.</p> 	<p>Примечания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Уберите все лишние частицы с наружной стороны кастрюли и с внутренней поверхности устройства. Протрите их насухо тряпкой. 2) Убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с варочной поверхностью устройства. При необходимости поверните аккуратно кастрюлю по часовой стрелке.
<p>5. Закройте крышку и подключите устройство к сети.</p> 	<p>Примечания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Убедитесь, что внутренняя крышка и чаша для сбора пара установлены! 2) Аккуратно закрывайте крышку до характерного щелчка.

Приготовление белого риса

Время приготовления

- 1) Источник питания 220-240В, комнатная температура 25°C, температура воды 25°C.
- 2) Время приготовления зависит от напряжения сети, комнатной температуры, температуры воды и уровня воды, а также от типа риса.

Примерное время приготовления (в минутах):


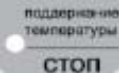
Cook (Крупы)55

Fast Cook (Быстрое приготовление круп)45

Soaked Rice (Пропаренный рис)25

Примечание


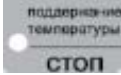
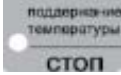
При использовании программ быстрого приготовления и большого количества риса (больше 5 стаканов) время приготовления может увеличиться.


<p>1. Нажмите функции для выбора меню.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Когда шнур питания подключен, индикатор на клавише старт мигает.• Любое нажатие на клавишу сопровождается звуковым сигналом.• При нажатии на клавишу функции на дисплее будет мигать выбранная программа: <i>Cook / Fast Cook / Crust / Cake / Yoghurt / Soaked Rice / Reheat / Fry / Pasta / Stew / Soup / Steam</i> (Готовить / Ускоренное приготовление / Корочка / Пирог / Йогурт / Пропаренный рис / Разогрев / Жарка / Паста / Тушить / Суп / Пар).• Устройство запоминает последние режимы и настройки. Будьте внимательны при начале приготовления.
<p>2. Нажмите клавишу старт чтобы начать приготовление.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Вы услышите звуковой сигнал и индикатор на клавише старт начнёт гореть непрерывно.
<p>3. Перемешайте рис как только процесс приготовления будет закончен и вы услышите звуковые сигналы.</p> <p>Устройство может работать в режиме подогрева до 24 часов. Не рекомендуется подогревать рис так долго, это может вызвать появление привкусов и изменение цвета.</p>	<p>Индикатор подогрева будет включен и система будет работать автоматически.</p>  <ul style="list-style-type: none">• Вы сможете насладиться вкусным рисом, когда захотите.• Дисплей будет показывать время с момента приготовления. Через 24 часа устройство перейдет в режим готовности (standby).• Подогреваемый рис периодически необходимо перемешивать, иначе он будет поглощать пар и станет клейким или жестким.• В центре приготовленного риса может появиться небольшое углубление.

Когда рис приготовился, устройство автоматически включает режим подогрева.



Если подогрев не требуется, нажмите **СТОП** и выключите устройство.

Приготовление коржа для торта

1. Подготовьте ингредиенты для торта в соответствии с размером вашей кастрюли или личными пожеланиями согласно книги рецептов, которая прилагается к устройству.	
2. Смажьте маслом основание и бока кастрюли для предотвращения прилипания.	
3. Поместите ингредиенты в кастрюлю.	
4. Поместите кастрюлю внутрь устройства.	<p>Примечания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытрите насухо внешнюю часть кастрюли, убедитесь, что внутри устройства нет посторонних частиц. • Убедитесь, что кастрюля плотно легла в устройство, при необходимости аккуратно поверните до полного прилегания к варочной поверхности.
5. Закройте крышку и подключите устройство к сети.	<p>Примечания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что установлены внутренняя крышка и чаша для сбора пара. • Аккуратно закрывайте крышку до характерного щелчка.
<p>6. Нажмите функции для выбора меню <i>Sake (Пирог)</i>.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • При нажатии на клавишу функции индикатор будет показывать выбранное меню. • На дисплее появится 50 (количество минут, необходимое для приготовления). Данное значение невозможно увеличить или уменьшить, это стандартное время для приготовления коржа.
<p>7. Нажмите клавишу старт.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Вы услышите звуковой сигнал и индикатор на клавише старт начнёт гореть непрерывно. Устройство запустит программу выпекания. • Во время выпекания не открывайте крышку, иначе корж не приготовится должным образом.
<p>8. Когда программа завершится, Вы услышите звуковые сигналы. Индикатор клавиши старт выключится, индикатор подогрева  включится. Нажмите клавишу  и откройте крышку сразу же.</p>	

<p>9. Выключите шнур питания из розетки.</p> 	
<p>10. Достаньте кастрюлю из устройства и оставьте её остывать на 3-5 мин. Далее переверните кастрюлю верх дном и опустите на заранее подготовленную поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы не обжечься, извлекая кастрюлю из устройства, не забудьте надеть специальные термостойкие перчатки или используйте прихватку.
<p>11. Украсьте торт на ваш вкус.</p>	



Приготовление на пару

<p>1. Приготовление на пару.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Наполните кастрюлю водой: 1.0л -уровень 3-х чашек. • Установите стимер (корзину для приготовления на пару) в кастрюлю. • Положите еду для приготовления в корзину.
<p>2. Нажимайте клавишу функции до выбора программы <i>Steam</i> (Пар).</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее отобразится режим <i>Steam</i> (Пар) и индикатор времени (по умолчанию 5 мин). • При включении функции приготовления на пару автоматически установится время работы 5 минут. • Время приготовления на пару может варьировать от 5 до 50 минут. • Для увеличения времени приготовления на 1 минуту используйте клавишу часы, для уменьшения времени на 1 минуту используйте клавишу минуты. • После запуска программы индикатор клавиши старт будет находиться во включенном положении. • После окончания работы устройство автоматически перейдет в режим подогрева.
<p>3. Выключите шнур питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • После готовки на пару не открывайте крышку сразу, подождите 2-3 минут. • После приготовления всегда нажимайте клавишу перед тем, как отключить шнур питания.

Советы

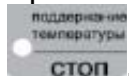
Время приготовления на пару зависит от используемых продуктов. Для остановки программы нажмите **поддержание температуры** **стоп**. Количество добавленной воды должно соответствовать количеству продуктов в паровой корзине. Не допускайте полного осушения кастрюли, у еды может появиться запах гари. Во время приготовления на пару паровая корзина сильно нагревается. Не прикасайтесь к ней руками, используйте специальные инструменты для извлечения ее из кастрюли.

Приготовление супов

1. Приготовление супов.	<ul style="list-style-type: none">• Поместите ингредиенты супа в кастрюлю.• Наполните кастрюлю водой. Не наливайте воды более верхней риски на кастрюле.
2. Включите шнур питания.	
3. Нажимайте клавишу функции до выбора программы <i>Soup</i> (Суп). 	<ul style="list-style-type: none">• На дисплее отобразится режим <i>Soup</i> (Суп) и индикатор времени (по умолчанию 1 час).• При включении функции приготовления супа автоматически установится время работы 1 час.• Время приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов.• Для увеличения времени приготовления на 1 час используйте клавишу часы, для увеличения времени на 10 минут используйте клавишу минуты.• После запуска программы, индикатор клавиши старт будет находиться во включенном положении.• После завершения работы устройство автоматически перейдет в режим подогрева.
4. Выключите шнур питания. 	<ul style="list-style-type: none">• После приготовления всегда нажимайте клавишу поддержание температуры стоп перед тем, как выдернуть шнур питания.

Советы

Время приготовления зависит от продуктов. Для остановки программы нажмите



После приготовления кастрюля будет горячей. Не прикасайтесь к ней. Используйте специальную суповую ложечку, входящую в комплект поставки. Не храните суп в в кастрюле.

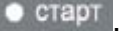
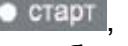
Использование таймера

Таймер позволяет определить, к которому часу должно быть готово блюдо.



Примечания

1. Программа отложенного приготовления применима к режимам *Crust*, *Yoghurt*, *Fry*, *Pasta*, *Stew*, *Soup*, *Steam* (Корочка, Йогурт, Жарка, Паста, Тушение, Суп, Пар).
2. Для корректной работы таймера необходимо точно установить часы (см. след. раздел).

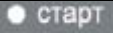

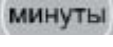
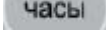
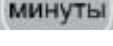
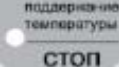

Пример. Сейчас 23:35. Вы хотите чтобы блюдо было готово к 7:30

<p>1. Выберите интересующую вас программу.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите программу. • Нажмите клавишу . Индикатор включится и покажет время, к которому программа завершится. • Кнопками  и  установите время, к которому необходимо завершить приготовление.
<p>2. Нажмите клавишу .</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите клавишу , таймер включится. На устройстве будут гореть индикаторы клавиш  и . • На дисплее указано время, к которому будет готов продукт. • Когда программа завершится, устройство автоматически переключится в режим подогрева. Звуковой сигнал известит об окончании. Индикатор будет включен.

Советы

Нажмите   для отмены программы. Фактическое время окончания может немного отличаться от реального. Это будет зависеть от температуры воды, комнатной температуры, напряжения сети и количества загруженных продуктов.

Установка часов

<p>1. Подключите шнур питания к устройству.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Индикатор на клавише  начнет мигать. • Вы услышите звуковой сигнал.
<p>2. Нажмите и удерживайте клавишу  или клавишу  в течении 3 секунд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Когда устройство войдет в режим установки времени, оно издаст звуковой сигнал. • Часы на приборной панели начнут мигать.
<p>3. Нажимая клавиши  и  установите точное время.</p>	<p>Удерживая клавишу нажатой, вы можете гораздо быстрее установить время.</p>
<p>4. По окончании установки времени, нажмите клавишу  , либо ничего не нажимайте и через 5 секунд устройство автоматически перейдет в режим готовности с новыми параметрами.</p>	

Уход и обслуживание

- Убедитесь, что вы выключили устройство из сети и устройство полностью остыло.
- Не используйте растворителей и жестких механических средств для очистки (они могут повредить устройство).

Корпус и крышка

→ Протирается влажной тряпкой.



Чаша для сбора пара

→ Отсоедините от устройства для мытья щадящими средствами или кухонным мылом.

Как разобрать

- Отсоедините от устройства.
- Следуйте инструкциям, указанным на рисунке.

Поддеть здесь.



Аккуратно потянуть вверх.

Как собрать

- Соберите, как показано на рисунке.
- Установите на устройство.
- Нажмите в центр и аккуратно прижмите.

Убирайте излишние капли воды после каждого использования.
Удаляйте мелкие прилипшие частицы с внутренней поверхности крышки.

Нагревающий элемент и температурный датчик

- Если на нагревательном элементе или температурном сенсоре образовалась ржавчина, используйте мелкую наждачную бумагу №600 для удаления. Протрите влажной тряпкой.

Внутренняя крышка

Отсоедините от основной крышки, используйте щадящие материалы для отчисти.

Как разобрать

Нажмите на указанные части одновременно, следуя стрелкам для снятия.



Как собрать

- (1) Вставьте в пазы верхнюю часть.
- (2) Нажмите на уровни до характерного щелчка.



Примечания

1. Не разбирайте термокрышку под основной крышкой (не усердствуйте в сборе крышки).
2. Не мойте данное устройство в посудомоечной машине.

Ложки, измерительный стакан, паровая корзина

- Моются щадящими моющими средствами.

Кастрюля

- Только ручная мойка мягкой губкой.
- Если не отмывается, используйте мягкие моющие средства.

Примечания

1. Возможно не будет готовить правильно, если кастрюля повреждена. Во избежание, обращайтесь аккуратно.
2. Во избежание повреждений внутреннего слоя кастрюли:
 - Используйте только ложки, поставляемые в комплекте, либо специально предназначенные для этого.
 - Не мойте в ней ложки и вилки.
 - Не используйте уксус.
 - Не трите внутреннюю поверхность жесткими щетками и моющими пастами.
 - Мойте рис в другой таре.
3. Особое покрытие кастрюли будет служить долго, если обращаться с ним аккуратно.

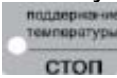
Проблемы и их решение

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими методами перед обращением в сервис-центр.

		Несоответствие количества продуктов количеству воды	Не прополоскали рис	Кастрюля повреждена / посторонние предметы внутри устройства	Рис застрял в уплотнителе между кастрюлей и внутренней крышкой	Кастрюля или внутренняя крышка не очищаются	Забыли подсоединить чашу для сбора конденсата	Ошибки меню	Открыли крышку во время приготовления	Сбой электричества	Плохая подача электропитания или плохая проводка	Рис плохо прополоскали	Рис в режиме подогрева >12 часов, либо разогревался другой рис	Отключили либо нажали клавишу Cancel (Отмена) во время приготовления
Приготовленный рис	слишком жесткий	•		•	•			•	•	•	•	•		
	наполовину приготовился	•	•	•	•			•	•	•	•			•
	слишком мягкий	•		•				•	•	•	•	•		
	имеет запах		•			•								
Подгорание			•	•				•			•			
Выкипание		•	•	•	•	•	•	•						•
Пар идёт не только из паросборника					•									
Разогретый рис	имеет запах		•			•				•		•	•	•
	пожелтел	•	•	•	•		•					•	•	•
	затвердел	•			•		•					•	•	•
Температура разогрева слишком мала														•
Слишком много конденсата										•		•		•
Вода расплёскивается во время приготовления		•	•											

Другие проблемы

Не слушается нажатий на клавиши

- Полностью подключено? — Подключите питание к устройству.
- Индикатор подогрева работает? — Нажмите  и попробуйте снова.

Посторонние звуки во время приготовления

- Может издавать звуки в процессе приготовления. Это не неисправность.
- Пар издаёт звук в процессе приготовления. Это не неисправность.

Посторонний запах во время приготовления



- Может присутствовать запах после того, как только вы её купили и начали эксплуатировать. Он выветрится в процессе эксплуатации.

Крышку невозможно закрыть

- Убедитесь, что рис не попал под клавишу, под резинку или под крышку.
- Убедитесь, что внутренняя крышка правильно установлена. См. предыдущий раздел.

После проверки всех возможных ситуаций, пожалуйста, обратитесь в магазин, где вы покупали устройство. Если кастрюля или её внутреннее покрытие повреждено, обратитесь в магазин за новой.

Когда случаются сбои в электропитании

- Когда происходит сбой в электропитании, а устройство находится в процессе приготовления, либо находится в режиме подогрева, устройство прекратит свою работу.
- После восстановления электроснабжения устройство продолжит выполнять последнюю программу. Если электроснабжение было отключено на достаточное количество времени и программа успела отработать на половину, не следует ожидать хороших результатов от приготовленного продукта.
- Если устройство не было включено, нажмите  для запуска программы.
- Если устройство успело приготовить и вы хотите, чтобы рис оставался горячим, нажмите клавишу .

Технические характеристики

Модель	OR-MT-01
Цвет	белый с пурпурным
Рабочий объем	0,72 - 5л
Источник питания	220-240В
Частота	50/60Гц
Потребление энергии	
- при приготовлении	860Вт
- при подогреве	42Вт
- в режиме ожидания	0,8Вт
Длина шнура	1,2м
Размеры, см	29 x 40 x 24
Вес	4,8кг

Краткая презентация

Название продукта: МУЛЬТИВАРКА

Модель: OR-MT01

Бренд: ORION

CE Сертификат: ДА

Основные характеристики:

220-240В, 50Гц, 860Вт, объем – 5л, ЖК дисплей, внутренняя емкость - 2.0мм

Программы: Готовить / Ускоренное приготовление / Корочка / Пирог / Йогурт / Пропаренный рис / Разогрев / Жарка / Паста / Тушить / Суп / Пар

Гарантия от производителя: 1 год

ПРОИЗВЕДЕНО КОМПАНИЕЙ ORION ELECTRONICS LTD (29 Jászberényi út, Budapest 1106, HUNGARY, EUROPE)

ASSEMBLED IN P.R.C. UNDER STRICT CONTROL OF ORION ELECTRONICS LTD (HUNGARY, EUROPE)

CERTIFIED AND APPROVED BY ORION ELECTRONICS LTD (HUNGARY, EUROPE)

Вес продукта (нетто): 4.3кг

Вес продукта (брутто): 4.8кг

Цвет продукта: пурпурный с белым