

МУЛЬТИВАРКА VITA - 60

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая мультиварка ENDEVER Vita – 60 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ	5
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	6
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	7
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
ПРОГРАММА МАСТЕР-ПОВАР	12
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	22
УСТАНОВКА	26
ЧИСТКА И УХОД	28
ХРАНЕНИЕ	29
УТИЛИЗАЦИЯ	30
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	30

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная кастрюля	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Ложка для крупы	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Черпак для супа	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Контейнер-пароварка	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемный каплесборник для конденсата	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Держатель для ложки	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Клапан выпуска пара	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Мерный стакан	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 860 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем кастрюли: 5 л

Габаритные размеры: 27.7*27.5*28.2 см

Длина электрошнура: 0.94 м

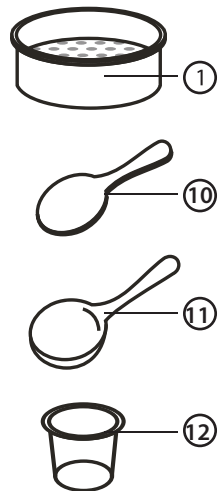
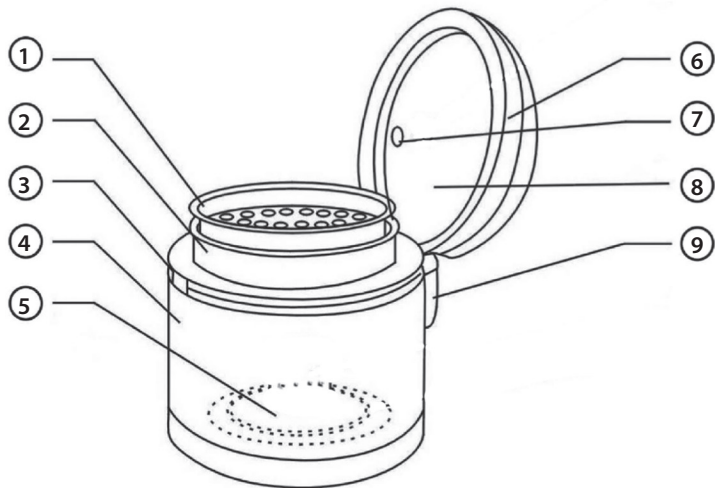
Вес нетто: 2.7 кг

Цвет: черный/стальной

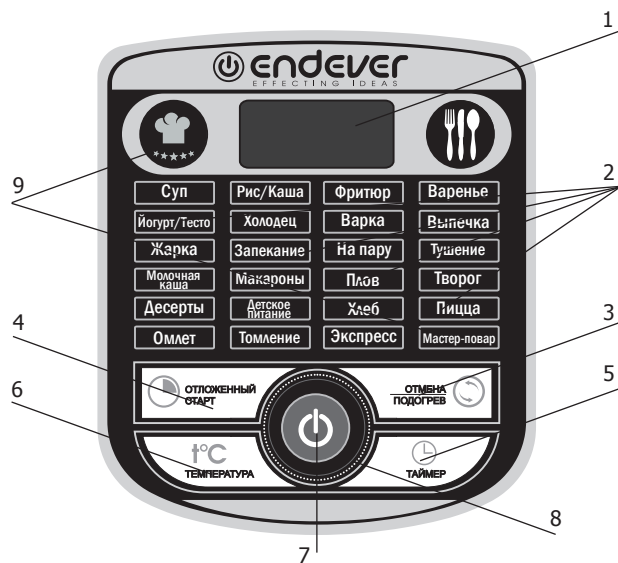
В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПИСЬМЕННОГО УВЕДОМЛЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.


УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Контейнер-пароварка
2. Съёмная кастрюля
3. Внешний резервуар
4. Корпус
5. Нагревательный элемент
6. Крышка
7. Клапан выпуска пара
8. Тепловая крышка
9. Каплесборник для конденсата
10. Ложка для крупы
11. Черпак для супа
12. Мерный стакан
13. Шнур питания (не указан на схеме)



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



1. Дисплей.
2. Индикаторы программ приготовления.
3. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» - сброс всех настроек и включение режима подогрева. В режиме ожидания нажатие этой кнопки начинает программу подогрева.
4. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» - настройка времени начала приготовления.
5. Кнопка «ТАЙМЕР» - настройка времени в программе «Мастер-повар».
6. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» - настройка температуры приготовления в программе «Мастер-повар». Нажатие этой кнопки во время работы любой программы покажет рабочую температуру в камере мультиварки.
7. «» кнопка включения/выключения и выбора программы приготовления. Длительное нажатие на кнопку включает/выключает устройство. Загорается индикатор первой программы. Короткое нажатие на эту кнопку подтверждает выбранную программу или любые исправленные параметры в программах.
8. Регулирующее кольцо - выбор программы приготовления (программы меняются одна за другой горизонтально слева направо); установка времени приготовления / времени отсрочки старта; установка температуры в программе «Мастер-повар». При вращении по часовой стрелке значения увеличиваются, при вращении против часовой стрелки - уменьшаются.
9. Индикаторы программы «Мастер-повар».

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita – 60 – современная многофункциональная мультиварка с оптимальным количеством автоматических программ – 23, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя программы, Вы сможете готовить любые блюда – вкусно и полезно! Благодаря удобному управлению и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

Endever Vita совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, медленноварку, аэрогриль, йогуртницу и др., что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить различные супы, каши, плов, пиццу, потушить или запечь мясо, курицу, рыбу и овощи, пожарить аппетитные стейки, сварить макароны, пельмени, сделать полезные «живые» йогурты, а также выпекать ароматные пироги, кексы, бисквиты и запеканки. Кроме того, эта мультиварка незаменима для приготовления блюд детского и диетического питания на пару, сохраняя все витамины и полезные вещества в процессе приготовления.

В комплектацию мультиварки входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет самые высокие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным

применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В мультиварке Endever можно приготовить пищу как для одного человека, так и для целой компании. Сам процесс приготовления не требует постоянного контроля, поэтому Вы сможете заниматься домашними делами или просто отдыхать или, например, положить в мультиварку продукты с вечера, выбрать соответствующую программу, а утром только открыть крышку и разложить по тарелкам уже готовый теплый завтрак.

Приготовление пищи в мультиварке не представляет никаких трудностей и не требует специальных навыков и умений, а, в соответствии с выбранной программой, происходит автоматически. Новая система управления, примененная в данной мультиварке позволяет не только контролировать, но и поддерживать оптимальный температурный режим на каждой программе. И как результат – отличный вкус, максимальное сохранение питательных веществ с минимальной затратой времени! Мультиварка Endever - это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронное управление
- Цифровой большой LCD-дисплей
- 23 автоматических программ для удобства и различных потребностей людей: Суп - Рис/Каша - Фритюр - Варенье - Йогурт/Тесто - Холодец - Варка - Выпечка - Жарка - Запекание - На пару - Тушение - Молочная каша - Макароны - Плов - Творог - Десерты - Детское питание - Хлеб - Пицца - Омлет - Томление - Экспресс
- Функция «Мастер-повар» (от 35° до 180°C)
- Таймер отсрочки приготовления
- Автоподогрев после окончания программы
- Съёмная кастрюля с высококачественным антипригарным покрытием
- Съёмный паровой клапан – обеспечивает выход излишнего давления и пара во время приготовления пищи
- Сочетание большого объема внутренней чаши и компактного по размерам корпуса мультиварки
- Удобный джойстик для поиска программ приготовления
- Металлический корпус

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения мультиварки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за мультиваркой следует отключить ее от электрической сети.

Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и пр.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки.

ВНИМАНИЕ!

Мультиварка – сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе мультиварки. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мультиварка предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки посторонними предметами.

При установке мультиварки обеспечьте зазор не менее 10 см между мультиваркой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не устанавливайте мультиварку на неровные и неустойчивые поверхности.

Не включайте мультиварку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.

В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров, кастрюли или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного Сервисного центра.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении мультиварки на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого устройства.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения мультиварки малолетними детьми.

Не нагревайте кастрюлю на других нагревательных элементах. Не заменяйте внутреннюю кастрюлю другим контейнером. Использование несоответствующей кастрюли приводит к перегреву, что влияет на

качество приготовления пищи, а также может быть причиной ожогов.

Не устанавливайте мультиварку в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.

Следите за тем, чтобы поверхность кастрюли, ее дно, нагревательный элемент были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

Не накрывайте мультиварку во время работы посторонними предметами. Крышка и корпус могут деформироваться, треснуть или изменить цвет, что ведет к появлению неисправностей.

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте мультиварку из сети во время работы.

Во избежание получения ожогов, берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора

лицом, отвечающим за их безопасность.

Для очистки поверхности устройства используйте сухую тряпку и нейтральное чистящее средство. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетон и т.п.

Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса мультиварки. Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ

Для поддержания необходимой температуры и правильной работы программы плотно закрывайте крышку во время работы устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между кастрюлей и нагревательным элементом.

Вставляя кастрюлю в корпус мультиварки, поверните ее немного, обеспечивая тем самым максимально плотный контакт с нагревательным элементом.

Прежде чем достать горячую кастрюлю из прибора, наденьте специальные кухонные рукавицы или дождитесь её остывания.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в кастрюле.

Не используйте мультиварку без кастрюли.

Для предотвращения повреждения внутренней поверхности кастрюли не промывайте в ней крупу.

Не используйте кастрюлю в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.

Для чистки кастрюли используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или кастрюли. Использование мультиварки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмную кастрюлю тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус мультиварки внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите кастрюлю и корпус.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар, во время работы выходящий из кла-

пана на крышке, не попадал на мебель или электроприборы. Ваше устройство готово к работе. Желаем Вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» недоступна в программах «ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «МОЛОЧНАЯ КАША», «МАКАРОНЫ», «ПЛОВ», «ДЕСЕРТЫ», «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «ХЛЕБ», «ПИЦЦА», «ОМЛЕТ», «ЭКСПРЕСС».

- Выберите и настройте программу приготовления.
- Нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», прозвучит сигнал, и на дисплее появится значение «00:00».

- Вращая регулировочное кольцо, установите минуты. Поворот кольца по часовой стрелке увеличивает значение времени, против часовой стрелки - уменьшает. При достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Чтобы установить часы отсрочки, нажмите на кнопку «ТАЙМЕР» и вращайте регулировочное кольцо.
- Нажмите кнопку «⏻», подтверждая выбранные параметры, начнется выполнение программы. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы и мигать индикатор выбранной программы приготовления.

ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо и т.п.).

Функция корректировки времени приготовления

Вы можете самостоятельно корректировать время приготовления, установленное по умолчанию для выбранной программы. Диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Функция корректировки времени доступна во всех программах, кроме программы «ЭКСПРЕСС».

Чтобы изменить время приготовления:

- После выбора программы приготовления на дисплее отображается предустановленное время выполнения данной программы.
- Нажмите на кнопку «ТАЙМЕР», на дисплее начнут мигать минуты. Регулировочным кольцом установите необходимое значение, нажмите кнопку «ТАЙМЕР» еще раз, будет мигать значение часов. Поворачивая регулировочное кольцо, измените часы приготовления. Нажмите кнопку «⏻», подтверждая выбранные параметры, - начнется программа приготовления.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», после чего введите всю программу приготовления заново.

Функция автоматического поддержания тепла «АВТОПОДОГРЕВ».

По окончании выбранной программы мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим автоматического подогрева с температурой 70°C. На дисплее отобразятся символы «bb». Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».



Автоматический подогрев включается после окончания всех программ, кроме «ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ».

Функция «Подогрев»

Для разогрева холодных блюд:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.

Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.

- Нажмите кнопку «», а затем «ОТМЕНА /ПОДОГРЕВ». Прозвучит сигнал, на дисплее отобразится динамический символ: , и включится подогрев до 95°C, затем мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла, на дисплее отобразятся символы «**bb**», и будет поддерживаться температура 70°C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.

При необходимости подогрев можно отключить, нажав кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» еще раз. Индикатор на дисплее погаснет.

ВАЖНО! Мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, однако не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция защиты от перебоев в электропитании

Устройство удерживает в памяти установленную программу в течение 120 минут в случае перебоев в электропитании во время приготовления. С восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически с момента остановки программы.

Если время сбоя превысило 120 минут, то необходимо начать процесс приготовления с самого начала.

Функция защиты от перегрева

Прибор оснащен автоматической защитой от перегрева. Если температура нагревательной плиты внутри мультиварки достигнет 180°C, сработает термоплавкий элемент, и прибор автоматически отключится.

В программе «ЭКСПРЕСС» функция защиты от перегрева сработает при температуре 105°C.

ПРОГРАММА «МАСТЕР-ПОВАР»


Мультиварка оснащена универсальной программой «МАСТЕР-ПОВАР», помогающей адаптировать любые рецепты для мультиварки.

Программа позволяет изменять время и температуру во время приготовления пищи, чтобы использовать любую программу и любой рецепт.




Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 24 часов, шаг изменения - 1 минута / 1 час. Диапазон установки температуры в программе составляет 30–180°C, шаг изменения - 1°C.

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь

тесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте кнопку «», мультиварка перейдет в режим ожидания, на панели загорится индикатор « - - - ».
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МАСТЕР-ПОВАР».
- **Установка температуры:** нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 30°C. Вращая регулировочное кольцо, установите необходимую температуру приготовления.
- При повороте кольца по часовой стрелке значение температуры увеличивается, против часовой стрелки - уменьшается. По достижении максимального значения прозвучит сигнал и установка температуры продолжится с начала диапазона.
- **Установка времени приготовления:** нажмите кнопку «», а затем кнопку «Таймер», на дисплее отобразится установленное по умолчанию время 10 мин. Вращением регулировочного кольца установите время, необходимое для приготовления.
- При повороте регулировочного кольца по часовой стрелке значение времени будет увеличиваться, против часовой стрелки уменьшаться. По достижении максимального значения после звукового сигнала установка времени продолжится с начала диапазона; - для установки часов нажмите на кнопку «ТАЙМЕР» еще

раз, на дисплее начнет мигать значение часов, установите нужное значение, поворачивая кольцо.




- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Нажмите кнопку «». Загорится индикатор, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
- В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будут отображаться символы «bb») или в режим ожидания « ».
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Мультиварка имеет 23 автоматических программы приготовления

ВНИМАНИЕ! В таблице указано время и температура, установленные в автоматических программах по умолчанию, а также возможность использования функций автоподогрева, настройки времени приготовления и отложенного старта.

Порядок работы основных автоматических программ:

- Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу.
- Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте кнопку «», прибор включится и перейдет в режим ожидания, на дисплее высветится «». Вращая кольцо регулировки, выберите необходимую программу. Индикатор программы будет гореть, на дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию.
- При необходимости установите нужное время приготовления и время отсрочки старта.
- Нажмите кнопку «», подтверждая выбранные параметры. Загорится индикатор программы, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будут отображаться символы «bb») или в режим ожидания.

- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будут отображаться символы «bb») или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

Особенности использования автоматических программ

«СУП» - рекомендуется для приготовления первых блюд, компотов, маринадов.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту/1 час.

«РИС/КАША» - программа рекомендуется для приготовления риса и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту/1 час.

ВНИМАНИЕ! Уровень воды во время приготовления не должен превышать отметку «4 L» на внутренней поверхности чаши.

«ФРИТЮР» - способ приготовления различных продуктов путем их

обжаривания в животном или растительном жире (например, пончиков, чебуреков, картофеля, чипсов, сладкого хвороста и т.п.). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту/1 час.

«Автоподогрев» и «Отложенный старт» в данной программе недоступны.

Допускается приготовление при открытой крышке.

ВАЖНО! После включения программы на дисплее отобразится бегущая стрелка, при достижении рабочего значения температуры прозвучит сигнал и начнется обратный отсчет времени приготовления.

Для жарки можно использовать корзину для фритюра, дуршлаг или сито из жаростойкого материала (в комплект поставки не входят) или опускать продукты непосредственно в чашу, извлекая их после жарки шумовкой (в комплект поставки не входит).

ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Опасность ожога! По окончании приготовления не извлекайте из прибора чашу с маслом, пока оно не остынет.

«**ВАРЕНЬЕ**» - рекомендуется для приготовления варенья, повидла, джемов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

«**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» - программа для приготовления йогурта и расстойки дрожжевого теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 12 часов с шагом в 5 минут.

В данной программе недоступны функции «Автоподогрев» и «Отложенный старт».

ВАЖНО! При приготовлении йогурта:

- используйте только свежие продукты. Чем жирнее молоко, тем гуще получится йогурт;
- оптимальное время приготовления йогурта 6-8 часов. При увеличении времени приготовления увеличивается длительность процесса ферментации, и готовый продукт будет иметь более густую консистенцию и более кислый вкус;
- в качестве закваски можно использовать:
 1. натуральный йогурт промышленного изготовления из расчета 3-5 ст. ложек йогурта на 1 л молока;
 2. сухую лиофилизированную закваску (которую можно приобрести в аптеке или в магазинах диетических продуктов). Следуйте инструкции по применению;
 3. йогурт собственного приготовления.

ВАЖНО! При расстойке теста:

- тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.
- При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность.
- Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

«ХОЛОДЕЦ» - программа приготовления студня, холодца, заливного. Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 12 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

«ВАРКА» - программа для варки мяса, рыбы, овощей и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

ВНИМАНИЕ! Уровень воды во время приготовления не должен превышать отметку «4 L» на внутренней поверхности чаши.

«ВЫПЕЧКА» – программа выпечки кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 4 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

ВНИМАНИЕ! Опасность ожога! При извлечении готового продук-

та из чаши спользуйте кухонные рукавицы или прихватки.

ВАЖНО! Не рекомендуется оставлять готовую выпечку надолго в мультиварке.

«ЖАРКА» - программа для жарки овощей, рыбы, мяса и т.д. Программа используется для приготовления без воды, но с добавлением небольшого количества масла.

Готовьте в этом режиме с открытой крышкой, чтобы получить хрустящую корочку. В программе недоступны функции «Отложенный старт» и «Автоподогрев».

ВАЖНО! После включения программы на дисплее отобразится бегущая стрелка, при достижении рабочего значения температуры прозвучит сигнал и начнется обратный отсчет времени приготовления.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 2 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

«ЗАПЕКАНИЕ» - программа для запекания рыбы, овощей и мясных изделий в фольге.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 4 часов с шагом в 1 минуту/1 час.

«НА ПАРУ» - программа приготовления диетических, паровых блюд, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

В чашу налейте воду, в паровую емкость положите продукты и установите ее на чашу.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

«ТУШЕНИЕ» - рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 12 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

«МОЛОЧНАЯ КАША» - программа приготовления молочных каш из молока малой жирности.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 4 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

ВАЖНО! Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т.п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;

- строго соблюдать пропорции, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

ВНИМАНИЕ! Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

«МАКАРОНЫ» - программа для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д., отваривания яиц и сосисок.

Приготовление осуществляется с открытой крышкой.

ВАЖНО! После включения программы на дисплее отобразится бегущая стрелка, при достижении рабочего значения температуры прозвучит сигнал и начнется обратный отсчет времени приготовления.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 4 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

Функция «Отложенный старт» и подогрев в данной программе недоступна.

«ПЛОВ» - программа для приготовления различных видов плова.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 24 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

ВАЖНО! Программа предусматривает приготовление в два этапа:

- после длинного звукового сигнала обжарка мяса и овощей в течение 30 минут, - после короткого звукового сигнала добавляются рис и жидкость и начинается тушение.

«**ТВОРОГ**» - программа приготовления творога, который можно использовать как самостоятельный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Творог - источник кальция, витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 12 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

ВАЖНО! Вся посуда, которую вы используете в процессе приготовления творога, должна быть стерильной, поэтому ее следует обдать кипятком и вытереть насухо.

Примечание: свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

ВНИМАНИЕ! Средний срок хранения готового творога составляет не более 7 дней.

«**ДЕСЕРТЫ**» - программа рекомендуется для приготовления различных десертов: муссов, панакоты, шоколадных конфет. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 2 часов с

шагом в 1 минуту/1 час.

«**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**» - программа кипячения молока и приготовления детского питания. Программа поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 4 часов с шагом установки в 1 минуту/1 час.

В этой программе недоступна функция «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**».

«**ХЛЕБ**» - программа рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом 1 минута/1 час.

Функция «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» в программе недоступна.

ВНИМАНИЕ! Опасность ожога! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения готового хлеба из прибора.

ВАЖНО! Перед использованием муки ее необходимо просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста!

При закладке ингредиентов следите, чтобы общий объем продуктов не выходил за отметку «1/2» на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

Для сокращения времени и упрощения приготовления можно использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

«ПИЦЦА» - программа для приготовления домашней пиццы.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 2 часов с шагом 1 минута/1 час.

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» в программе недоступна.

«ОМЛЕТ» - программа приготовления различных видов омлета.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 2 часов с шагом 1 минута/1 час.

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» в программе недоступна.

«ТОМЛЕНИЕ» - программа для приготовления мяса, птицы крупными кусками, бобов, фасоли и блюд, требующих длительной термической обработки.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 12 часов.

«ЭКСПРЕСС» - программа для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп, а также для подогрева готовых блюд.

В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и «Отложенный старт».

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

ВАЖНО! Цельнозерновые крупы тщательно промывайте до чистой воды.

Во время работы программы на дисплее отображается бегущая стрелка вместо отсчета времени.

Программа закончит свою работу и выключится автоматически, как только в чаше не останется жидкости и температура начнет подниматься выше 105°C.

В ПОМОЩЬ МАМЕ

Стерилизация посуды и предметов гигиены

Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара.

А. Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава)

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.

- Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше отметки «4 L»

- на внутренней поверхности чаши. Установите чашу, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 - Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 - Вращая кольцо регулировки, выберите программу «СУП». На дисплее отобразится время, установленное по умолчанию, - 1 час.
 - Установите время стерилизации (см Функции корректировки времени приготовления)
 - Нажмите кнопку «⏻». Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
 - По завершении стерилизации прозвучит сигнал. Извлеките бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми, в таком виде они будут стерильны до 12 часов.
 - Для прерывания процесса на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена».
- В. Для сосок и мелких предметов (паровой способ)
- Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т.д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
 - Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора,



убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Установите контейнер в чашу.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети, нажмите и удерживайте кнопку «⏻».
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу «На пару». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, - 30 минут.
- Установите время работы программы ((см Функции корректировки времени приготовления)
- Нажмите кнопку «⏻». Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
- Для прерывания процесса на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку «Отмена».

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30

минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения.


1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети, нажмите и удерживайте кнопку «».
4. Нажатием кнопки «Отмена/Подогрев» включите функцию разогрева блюд. На дисплее отобразится динамический символ: , и включится подогрев до 95 °С, затем мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла, на дисплее отобразятся символы «**bb**», и будет поддерживаться температура 70 °С.
5. Следуйте указаниям таблицы 3 по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».
7. По окончании работы программы извлеките готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.


Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время, мин	4	6	8	10	12	14

Подогрев детского питания

В мультиварке можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции отсрочки старта.

- Разместите емкости с разогреваемым продуктом в чаше, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Установите чашу, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «».
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу «Йогурт/Тесто». На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, - 40 минут.
- Установите необходимое время разогрева (см Функции коррективы времени приготовления)

- Нажмите кнопку «». Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
- Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37-39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки «Отмена» можно прервать подогрев и использовать продукт по назначению.

Для прерывания процесса или отмены введенной программы нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

ВАЖНО! Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

ВНИМАНИЕ! Не держите продукты детского питания в режиме подогрева состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств или порче продукта.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления!

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Программа	Время приготовления по умолчанию	Температура приготовления	Диапазон изменения времени готовки	Отложенный старт	Авто-подогрев
1	Суп	60 мин.	100°C	10 мин - 8 ч	+	+
2	Рис/Крупы	30 мин.	100°C	5 мин - 4 ч	+	+
3	Фритюр	18 мин.	160°C	5 мин - 1 ч	-	-
4	Варенье	40 мин.	98°C	5 мин - 4 ч	+	+
5	Йогурт/Тесто	40 мин.	38°C	1 - 12 ч	-	-
6	Холодец	180 мин.	98°C	1 - 12 ч	+	+

7	Варка	40 мин.	100°C	1 - 12 ч	+	+
8	Выпечка	30 мин.	140°C	1 - 12 ч	+	+
9	Жарка	15 мин.	160°C	1 - 2 ч	-	-
10	Запекание	30 мин.	140°C	1 - 4 ч	+	+
11	На пару	30 мин.	100°C	30 мин - 2 ч	+	+
12	Тушение	60 мин.	100°C	1 - 12 ч	+	+
13	Молочная каша	20 мин.	98°C	1 - 4 ч	-	+
14	Макароны	10 мин.	105°C	1 - 4 ч	-	-
15	Плов	75 мин.	2 стадии: 160°C - 30 мин. 105°C - 45 мин.	1 - 24 ч	-	+
16	Творог	20 мин.	100°C	1 - 2 ч	+	+
17	Десерты	30 мин.	98°C	1 - 2 ч	-	+
18	Детское питание	15 мин.	100°C	1 - 4 ч	-	+
19	Хлеб	150 мин.	2 стадии: 35 °C - 60 мин. 140 °C - 90 мин.	1 - 6 ч	-	+
20	Пицца	30 мин.	140°C	1 - 2 ч	-	+
21	Омлет	10 мин	110°C	1 - 2 ч	-	+
22	Томление	180 мин.	98°C	1 - 12 ч	+	+
23	Экспресс	автоотключение при выкипании воды	105°C	-	-	+
24	Мастер-повар	10 мин.	30-180°C	1 - 24 ч	+	+

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ПРОГРАММЕ «НА ПАРУ»

Продукты	Вес, г (количество)	Объем воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	20/30 мин
Филе курицы (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.)/450 (3 шт.)	500	10/15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин
Манты/Хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	20 мин
Морковь (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин

ВНИМАНИЕ! Реальное время приготовления может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ В ПРОГРАММЕ «МАСТЕР-ПОВАР »

Рабочая темп., °С	Рекомендации	Рабочая темп., °С	Рекомендации
35	Расстойка теста	105	Приготовление студня
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Приготовление помадки	125	Приготовление тушеного мяса
60	Приготовление зеленого чая, детского питания	130	Приготовление запеканки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание готовых блюд
70	Приготовление пунша	140	Копчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса в фольге
85	Приготовление творога	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш	165	Жарка стейков
100	Приготовление безе	170	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

УСТАНОВКА

Освободите мультиварку от всех упаковочных материалов и рекламных наклеек. Проверьте ее на предмет повреждений, связанных с транспортировкой: вмятин, дефектов корпуса и панели управления.

Установите мультиварку на ровной, устойчивой, горизонтальной, сухой, теплостойкой поверхности так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Рекомендуемое расстояние между прибором и окружающими предметами не менее 20 см.

Не размещайте мультиварку под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри прибора и снизить качество приготавливаемых блюд.

ВНИМАНИЕ! После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

- Перед включением мультиварки в сеть электропитания убедитесь, что параметры электропитания, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам питающей сети.

- Протрите внешние и внутренние поверхности мультиварки мягкой влажной тканью.
- Вымойте чашу, паровую емкость, мерный стакан, ложку для риса, половник в теплой мыльной воде и просушите.


Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем протереть чистые чашу и внутреннюю крышку раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «На пару».

- Вставьте сетевой шнур в соответствующий разъем мультиварки.

ВНИМАНИЕ! При первом включении прибор может издавать характерный запах гари - это нормальное явление и происходит из-за окаливания нагревательного элемента. Это не является признаком неисправности, не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на ваше здоровье и скоро прекратится.

Пример приготовления в программе «Макароны»:

1. Установите чашу в мультиварку.
2. Налейте в нее воду. Следите, чтобы уровень воды находился ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.


3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 4. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «» - загорится индикатор первой программы меню («СУП»).
 5. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МАКАРОНЫ», на дисплее появится бегущая стрелка.
 6. После закипания воды прозвучит сигнал и на дисплее отобразится время, установленное по умолчанию, - 10 мин.
 7. При необходимости установите другое время приготовления.
 8. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
 9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Чтобы извлечь готовое блюдо из мультиварки, нажмите кнопку открывания крышки.

ВНИМАНИЕ! Не открывайте крышку сразу после окончания приготовления, дайте пару выйти.

Не следует оставлять в мультиварке чашу с приготовленной

пищей или с водой более чем на 24 часа.

Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике, при необходимости разогревая пищу в мультиварке, используя соответствующую функцию.

- Нажмите и удерживайте кнопку «» - мультиварка выключится.
- Извлеките чашу из мультиварки. Во избежание получения ожогов всегда пользуйтесь кухонными перчатками для защиты рук.

ВНИМАНИЕ! После окончания приготовления не помещайте горячую чашу под холодную воду, это может вызвать повреждение антипригарного покрытия.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать мультиварку. Все работы по ремонту должны выполняться только квалифицированными специалистами в сервисных центрах.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте устройство в воду! Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.

Извлеките чашу из мультиварки. Вымойте ее с моющим средством, ополосните чистой водой и протрите мягкой сухой тканью. Если остатки пищи прикипели к чаше, замочите ее на несколько минут в теплой воде перед мытьем.

ВНИМАНИЕ! - не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши; - резкий перепад температуры может повредить антипригарное покрытие чаши. Не охлаждайте чашу холодной водой.

Для помешивания пищи в чаше мультиварки используйте только специальную ложку из комплекта поставки или деревянную лопатку.

Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может эксплуатироваться дальше.

Будьте аккуратны при очистке резиновых или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация могут привести к не-

правильной работе прибора.

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства:

1. откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер;
2. снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя;
3. вылейте конденсат. Промойте контейнер и вставьте на место;
4. оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Нагревательный элемент мультиварки протрите бумажными салфетками. При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожу датчика.

ХРАНЕНИЕ

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети.

Рабочая камера (включая нагревательный диск), чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

Для компактного хранения можно уложить комплектующие в чашу и разместить ее в корпусе мультиварки.

Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре.

Не ставьте на коробку с устройством тяжелые предметы.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

 8(800) 5555-88-3

ВНИМАНИЕ

Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия

производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия.

Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлсрона, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631.

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Черняховского, дом 16, 2 этаж, помещение I, комната № 28.