

МУЛЬТИВАРКА VITA - 123

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-123 – 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
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	5
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	15
ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	18
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	19
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ	20
УТИЛИЗАЦИЯ	22
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	22

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная чаша	·	·	·	·	·	1 шт.
Ложка	·	·	·	·	·	1 шт.
Черпак для супа	·	·	·	·	·	1 шт.
Контейнер-пароварка	·	·	·	·	·	1 шт.
Мерный стакан	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	1 шт.
Книга рецептов	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт

Номинальное напряжение: 220-240В, 50 Гц

Объем кастрюли: 5 л

Габаритные размеры: 28*26.5*28.5 см

Вес нетто: 2.6 кг

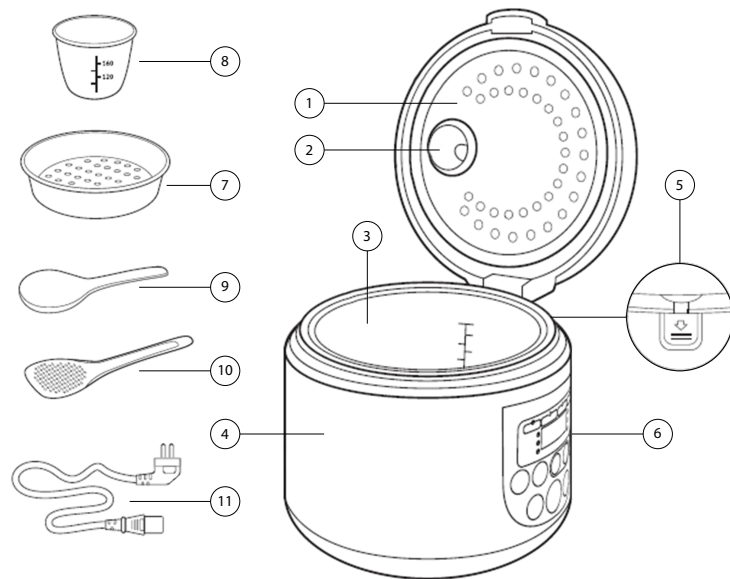
Цвет: черный/стальной

Длина шнура: 0.90 м

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

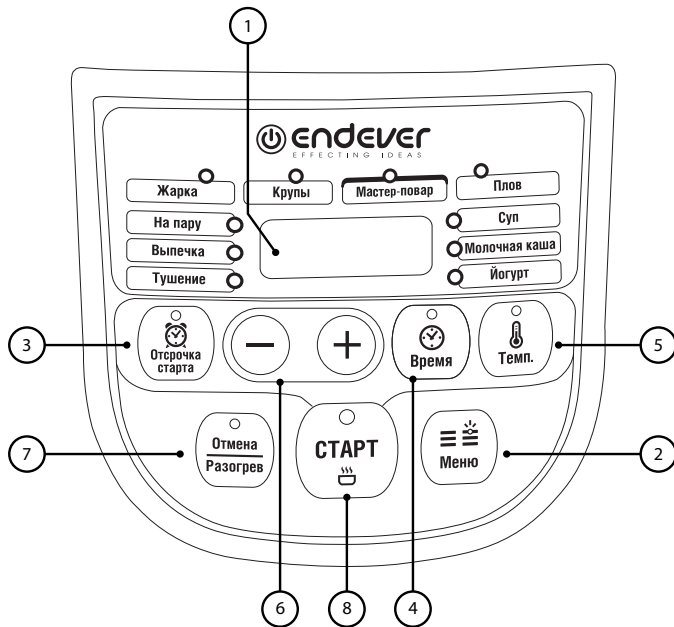
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Крышка с ручкой для переноски
- 2** Паровой клапан
- 3** Чаша
- 4** Корпус
- 5** Каплесборник
- 6** Панель управления с дисплеем
- 7** Контейнер-пароварка
- 8** Мерный стакан
- 9** Черпак для супа
- 10** Ложка
- 11** Шнур питания



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Дисплей
2. Кнопка «Меню»
3. Кнопка «Отсрочка старта»
4. Кнопка «Время»
5. Кнопка «Температура»
6. Кнопка ручной установки времени
7. Кнопка «Отмена/Разогрев»
8. Кнопка «Старт»



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita-123 – современная многофункциональная кухонная техника с оптимальным количеством программ – 10, 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-123 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, 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 прибора входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет самые высокие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с ми-

нимальным 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 режим температуры и давления 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!

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварке. 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 устройства 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

Устройство предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки посторонними предметами.

Не используйте устройство без клапана выхода пара.

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 устройство 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 устройства 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 устройство 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 устройство 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.

Во время эксплуатации прибора не накрывайте клапан выхода пара посторонними предметами.

Категорически запрещается нажимать на клапан выхода пара, когда прибор находится в режиме работы.

Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо на внутренней защитной крышке отсутствует или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее в комплекте.

Во время работы прибора воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.

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.

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.

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.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ

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

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

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

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

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше.

Не используйте мультиварку без чаши.

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

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

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу.

Для чистки чаши 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 чаши. Использование мультиварки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

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

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 10 автоматических программ
- LED-дисплей
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Автоподогрев до 12 часов
- Корпус из нержавеющей стали
- Программа «Мастер-повар» (35-170С)
- Защита от перегрева

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажмите кнопку «Время», чтобы перейти в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой

сигнал и индикатор работы погаснет. Прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева.

7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться.

Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет). Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

В приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку

«Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70-75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.

4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут. Несмотря на то что прибор может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

ПРОГРАММА «МАСТЕР-ПОВАР»

Программа «МАСТЕР-ПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

По умолчанию в программе «МАСТЕР-ПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Для быстрого запуска программы «МАСТЕР-ПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора.

Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды.

и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Следуйте п. 2-7 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

ПРОГРАММА «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.

НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Уровень жидкости и продуктов в кастрюле не должен превышать отметку MAX на её внутренней поверхности.

Во избежание повреждения покрытия внутренней чаши, для помешивания и извлечения продуктов используйте только деревянные, силиконовые или мягкие пластиковые ложки и лопатки.

Во избежание повреждения покрытия внутренней съемной кастрюли, не используйте её в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Плотно закрывайте крышку мультиварки.

Вставьте съемную чашу в мультиварку и проверните ее, для того чтобы убедиться, что она плотно прилегает к нагревательной поверхности устройства. Если съемная чаша плохо закреплена, мультиварка не сможет начать приготовления. Убедитесь в плотности установки во избежание повреждений.

Для равномерного нагрева пищи, не кладите ложку или другие предметы в резервуар.

Если на чаше появились следы коррозии, замените ее идентичной. Не используйте металлические приборы для перемешивания, чтобы избежать повреждения покрытия кастрюли. В случае падения или других повреждений прибора, проверьте его работоспособность.

ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35-170 °C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Авто-подогрев,
Мастер-повар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	-	+	-	+
Молочная каша	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	-	+
Йогурт	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-	-
Выпечка	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35-170 °C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Авто-подогрев,
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
Крупы	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодный супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	-	+
На пару	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+	+

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Отключите шнур питания от сети. Дайте прибору полностью остыть.

Протрите корпус и внутреннюю крышку мультиварки слегка влажной тряпкой, не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Затем насухо протрите тряпкой.

Внутреннюю чашу после использования бережно помойте мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства. Если у Вас что-то подгорело или прилипло ко дну чаши, замочите её на некоторое время с тёплой водой и моющим средством, после чего помойте кастрюлю, как описано выше. По окончании очистки, сполосните её чистой водой и тщательно высушите.

Мерный стакан, черпак, ложку для крупы, контейнер-пароварку промойте средством для мытья посуды, затем высушите.

Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Очистка парового клапана производится следующим образом:

Подцепите клапан пальцем за отверстие на крышке и потяните на себя. Не прилагайте больших усилий, клапан отсоединяется очень легко.

Паровой клапан состоит из двух частей. Чтобы тщательно промыть клапан, разберите его. Промойте обе части, тщательно высушите. Установите паровой клапан обратно, в специальное отверстие на внешней крышке мультиварки и слегка прижмите его. Клапан фиксируется.

ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНИКА

Во время работы мультиварки происходит постоянное испарение влаги, выход пара и, соответственно, образование конденсата, который скапливается внутри корпуса. Чтобы при открывании крышки конденсат не стекал в кастрюлю с приготовленным блюдом или на поверхность стола, с обратной стороны корпуса у основания крышки установлен специальный съёмный каплесборник для сбора конденсата.

После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите мультиварку от сети. Откройте крышку, достаньте чашу. Немного приподнимите мультиварку за переднюю часть, чтобы излишки влаги стекли в каплесборник.

Снимите каплесборник с корпуса. Для этого потяните его на себя за выступ.

Вылейте воду, промойте каплесборник, хорошо просушите его и снова закрепите на корпусе.

Производите очистку парового клапана и каплесборника после каждого использования мультиварки.

Помните, важно следить, чтобы мультиварка и аксессуары были чистыми. Если вы не пользуетесь прибором, храните его в соответствующем месте, при этом убедитесь, что прибор полностью сухой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству. Проверьте электропитание в электрической сети. Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель. Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
Во время приготовления слышен посторонний шипящий звук	Возможно, возникновение звука вызвано наличием влаги на внешней поверхности кастрюли. Подождите, пока влага полностью испарится.
Пища приготовлена некачественно	Произведите внешний осмотр кастрюли и нагревательной поверхности на предмет деформации поверхностей. Очистите нагревательную поверхность и внешнюю сторону чаши от влаги, копоти, грязи или посторонних предметов. Проверьте расположение чаши относительно нагревательной поверхности.
Процесс приготовления занимает длительное время	Отрегулируйте время приготовления и подогрева пищи согласно инструкции.
Неравномерный нагрев пищи	Поворачивая чашу в корпусе мультиварки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт днища кастрюли с нагревательным элементом.
Пища подгорает	Неправильно подобрано соотношение ингредиентов, воды или масла. Неправильно выбраны режим и время готовки. Плохо промыта чаша.

Выпечка не поднялась или не пропеклась	Слишком много теста в чаше. Использовались неподходящие ингредиенты или неверно подобрано их соотношение. Использовалось тесто с излишним содержанием сахара и фруктов. Тесто плохо вымешано. Неправильно выбрано время приготовления.
Выпечка подгорела	Мало теста в чаше. Дно чаши не смазано маслом. Чаша перед использованием плохо промыта. Неправильно выбрано время приготовления.
Крупа недоварилась	Неправильно подобрано соотношение воды и крупы.
Блюдо поменяло цвет или приобрело неприятный привкус	Длительное использование режима подогрева. Чаша перед использованием плохо промыта.
На дисплее появляется ошибка E1, E2, E3	Неисправности панели управления. Обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Не используйте посторонние предметы как внутренний резервуар	Расположение устройства
Использование посторонних предметов, может привести к перегреву, повлиять на качество пищи, привести к неправильному приготовлению и другим повреждениям	Во избежание деформации и других повреждений, которые могут повлиять на эффективность работы устройства, не ставьте прибор на газовую плиту или рядом с горячими поверхностями. Внутренний резервуар также не предназначен для использования на горячих поверхностях.
Следите за тем, чтобы внутренний резервуар и нагревательный элемент были чистыми	Уход и хранение шнура питания
Сохраняйте внутренний резервуар, нагревательный элемент и внутреннюю часть мультиварки в чистоте во избежание перегрева, который может привести к нежелательным последствиям.	Не используйте шнур питания, если на нем видны следы повреждения. Не тяните, не удлинняйте и не оставляйте тяжелые предметы на шнуре питания, это может повредить поверхность. В случае повреждения, используйте дополнительный кабель, идущий в наборе, или обратитесь в наш сервисный центр.
Не используйте полотенце или другие предметы, для накрытия прибора	Не отключайте прибор от электросети во время приготовления
Во время приготовления или режима поддержания температуры, нельзя накрывать прибор полотенцем или другими предметами. Это может привести к снижению эффективности и повредить поверхность устройства.	Выключение прибора или его отключение от электросети во время работы прибора - пагубно отразится на приборе. Это может привести к снижению эффективности приготовления, повредить нагревательный элемент и способствовать не равномерному приготовлению.
Не мыть в воде	Не используйте без внутреннего резервуара
Не мойте прибор в воде. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость во избежание удара электрическим током и других повреждений.	Не включайте мультиварку, если охладитель или внутренний резервуар не установлены внутри прибора. Это может способствовать перегреванию, сгоранию и другим повреждениям.

Высокая температура при приготовлении	Используйте мультиварку на 220В
Во время приготовления будет выходить пар из клапана выпуска пара. Не приближайтесь лицом или руками к клапану выпуска пара во избежание ожогов и других телесных повреждений.	Если напряжение Вашей электросети меньше 220В, нагревательный элемент не сможет функционировать должным образом и это может повлиять на качество приготовленной пищи. Также, напряжение более 220В может привести к возгоранию и другим повреждениям.
Не используйте одну электророзетку для нескольких электроприборов	Не допускается несанкционированный ремонт
Использование одной электророзетки для нескольких электроприборов, может привести к перегреву розетки и дальнейшим повреждениям	Несанкционированный ремонт устройства может привести к большим повреждениям и отмене гарантийного талона
Вставьте внутренний резервуар в мультиварку	
Высушите внутренний резервуар и убедитесь, что на нагревательном элементе нет остатков пищи. Вставьте внутренний резервуар в мультиварку и проверните его, для того чтобы убедиться, что резервуар прилегает к поверхности устройства. Не заливайте воду в устройство, во избежание повреждений или удара электрическим током.	

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**



ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «ВЛКГРУПП», 1141009, Московская область, г. Мытищи, ул. Карла Маркса, д. 4, помещ. 126

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяца 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.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.