

МУЛЬТИВАРКА VITA - 122

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-122 – 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

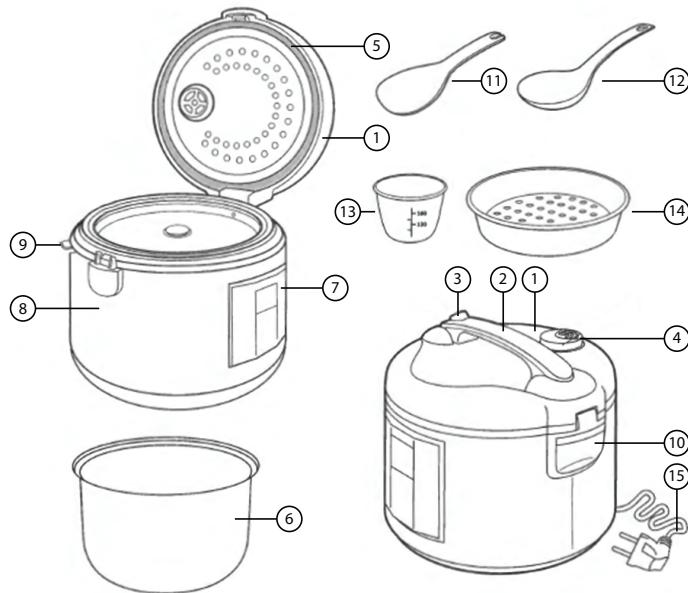
Цвет: черный/стальной

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.

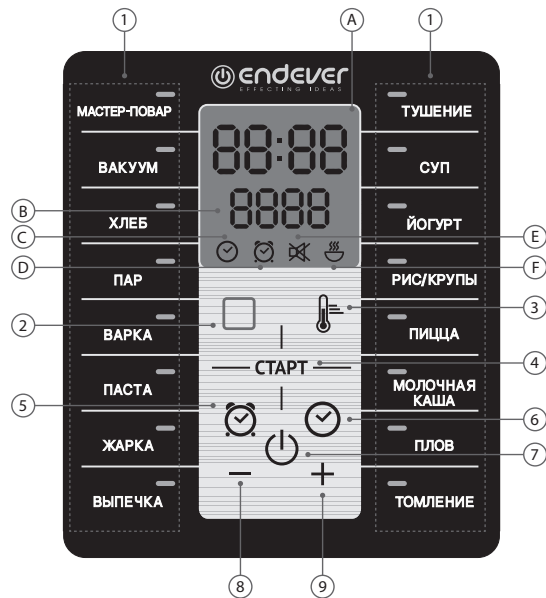
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Крышка прибора
- 2** Ручка для переноски
- 3** Кнопка открытия крышки
- 4** Клапан выпуска пара
- 5** Уплотнительное кольцо
- 6** Чаша
- 7** Панель управления с дисплеем
- 8** Корпус
- 9** Держатель для ложки
- 10** Каплесборник
- 11** Ложка
- 12** Черпак для супа
- 13** Мерный стакан
- 14** Контейнер-пароварка
- 15** Шнур питания



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка выбора программ приготовления
 2. Кнопка – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
 3. Переход в режим установки температуры приготовления
 4. Включение заданного режима приготовления, предварительное отключение режима автоподогрева
 5. Переход в режим установки отложенного старта
 6. Переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут, включение/выключение звуковых сигналов
 7. Включение/выключение прибора
 8. Уменьшение значения параметров
 9. Увеличение значения параметров
- А – индикатор значения времени.
 В – Индикатор значения температуры
 С – Индикатор режима приготовления
 D – индикатор режима отложенного старта
 Е – индикатор отключения звуковых сигналов
 F – индикатор включения режимов автоподогрева/разогрева



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita-122 – современная многофункциональная кухонная техника с оптимальным количеством программ – 16, 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-122 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 прибором 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 индикатор давления и клапан выхода пара посторонними предметами.

Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.

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

Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.

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

Снимать крышку с прибора разрешается только тогда, когда индикатор давления находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри мультиварки достигло безопасного значения.

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. Проясните 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

- 16 автоматических программ
- Функция защиты от детей
- LED-дисплей
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Автоподогрев до 12 часов
- Корпус из нержавеющей стали
- Программа «Мастер-повар» (35-180C)
- Защита от перегрева

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

1. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «— ——»). Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись *SOff*.

2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку  или  на дисплее появится надпись *SOFF* и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы, нажмите кнопку  или  (на дисплее загорится надпись *SOff*, индикатор  погаснет).

3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию и индикатор , начнет мигать значение часов индикатора времени.

2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку .

3. Повторно нажмите на кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .

4. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Функция отложенного старта позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы и установки времени приготовления нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.

2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить – .

3. Нажмите кнопку  установите значение минут с помощью кнопок  и .

4. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически. На дисплее отобразится установленное время приготовления и индикатор .

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона.

Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Во время работы функции на дисплее отображается обратный отсчет времени до старта программы. Чтобы увидеть установленное время приготовления, нажмите кнопку ☺. При запуске программы по окончании отсрочки старта прозвучит звуковой сигнал.

Не рекомендуется использовать отложенный старт, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор ☼ и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку □. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «———»).

Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», и при установке температуры приготовления ниже 80°C.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

Если включение автоподогрева нежелательно, данную функцию можно заблаговременно отключить. Для этого после запуска про-

граммы или отсрочки старта нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

РАЗОГРЕВ БЛЮД

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку ☺. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «———»).
3. Нажмите кнопку □. Загорится индикатор ☼ на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку □. Прибор перейдет в режим ожидания.

Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибор может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

ФУНКЦИЯ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция защиты от детей. Она предупреждает случайное нажатие кнопок. Функцию защиты от детей можно активировать независимо от режима, в котором работает прибор (кроме

режима выбора программы приготовления).

Для включения данной функции одновременно нажмите и удерживайте несколько секунд кнопки **+** и **—** в любом режиме работы прибора. На дисплее появится индикатор [].

Чтобы выключить функцию защиты от детей, повторно нажмите и удерживайте кнопки **+** и **—** до появления на дисплее индикатора []. Включение/выключение функции защиты от детей не влияет на работу программ, функций и режимов прибора.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.

2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку **+**, для уменьшения – кнопку **—**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.

2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку **+**, чтобы уменьшить – кнопку **—**.

3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок **+** и **—**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга.

По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона.

Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

ОБЩИЙ ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора до щелчка. Подключите его к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.
4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появятся значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «Мастер-повар» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
В программе «Мастер-повар» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку  и установите желаемое значение. Используйте кнопку  для увеличения значения, кнопку  – для уменьшения.
5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.

6. При необходимости установите время отсрочки старта. Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ПАСТА», «ЖАРКА».

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор  (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

В программах «Мастер-повар», «ПАР», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» (индикатор  погаснет). Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «—»). Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор .

9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс при-

готовления или автоподогрев, нажмите кнопку □. Прибор перейдет в режим ожидания.

Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

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	Отсчет времени с момента выхода на заданную температуру	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Звуковые сигналы		Авто-подогрев, час
						Снимите пенку / Закипание	Переверните хлеб	
Мастер-повар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон температуры 35-180°C с шагом в 5°C	+	00:30	0:02-12:00 / 1 мин; при температуре выше 150°C 0:02-2:00 / 1 мин	24	-	-	12
Вакуум	Приготовление различных продуктов в вакуумной упаковке	-	2:30	0:10-12:00 / 10 мин	24	-	-	-
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	-	3:00	0:10-4:00 / 5 мин	24	-	+	3
Пар	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	+	0:35	0:05-2:00 / 5 мин	24	+	-	12
Варка	Варка овощей и бобовых	-	0:40	0:10-8:00 / 5 мин	24	+	-	12
Паста	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	+	0:08	0:02-1:00 / 1 мин	-	+	-	-

Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	+	00:18	0:05-2:00 / 1 мин	-	+	-	12
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоенного теста	-	1:00	0:10-4:00 / 5 мин	24	-	-	4
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	-	1:00	0:10-12:00 / 5 мин	24	-	-	12
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	-	1:00	0:10-8:00 / 5 мин	24	+	-	12
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта	-	8:00	0:10-12:00 / 5 мин	24	-	-	-
Рис/ Крупы	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	+	0:25	0:05-4:00 / 1 мин	24	-	-	12
Пицца	Приготовление пиццы с различными начинками	-	0:20	0:10-1:00 / 5 мин	24	-	-	4
Молочная каша	Приготовление каш на молоке	-	0:30	0:05-4:00 / 1 мин	24	-	-	12
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	-	1:00	0:10-2:00 / 5 мин	24	-	-	12
Томление	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	-	3:00	0:10-12:00 / 10 мин	24	-	-	12

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», 141009, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.