

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАРКА С ФУНКЦИЕЙ СКОРОВАРКИ endeVER VITA - 99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочтите настояще 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-скороварка ENDEVER Vita-99 – 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

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
СБОРКА ПРИБОРА	11
НАЧАЛО РАБОТЫ	12
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	20
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	21
УТИЛИЗАЦИЯ	21

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Электрическая мультиварка с функцией сковородки Endever Vita-99 – современная многофункциональный прибор с оптимальным количеством программ – 14, в том числе Шеф-повар, 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-99 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, этот прибор незаменим для приготовления блюд детского и диетического питания на пару, сохраняя все витамины и полезные вещества в процессе приготовления.

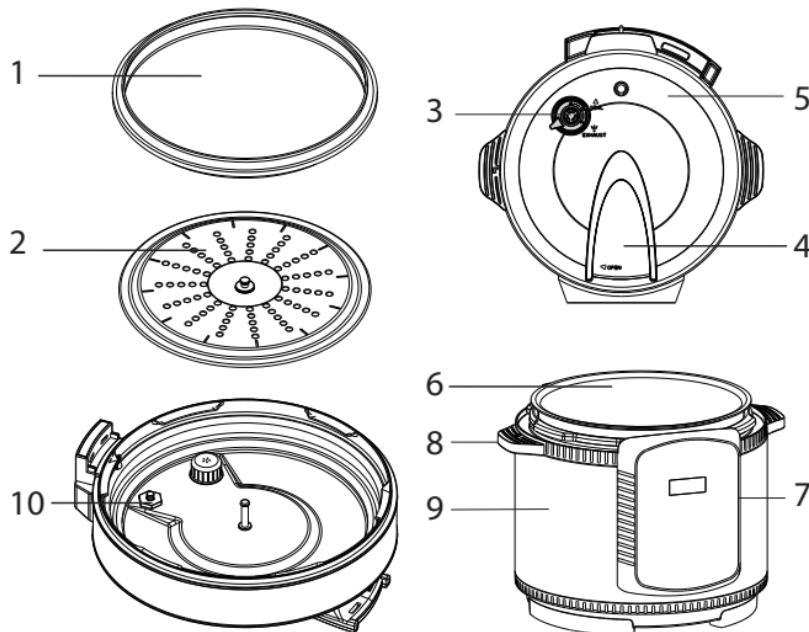
В комплектацию мультиварки-сковородки входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет

самые высокие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В мультиварке-сковородке 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-сковородку продукты с вечера, выбрать соответствующую программу, а утром только открыть крышку и разложить по тарелкам уже готовый теплый завтрак.

Приготовление пищи 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-сковородка 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!

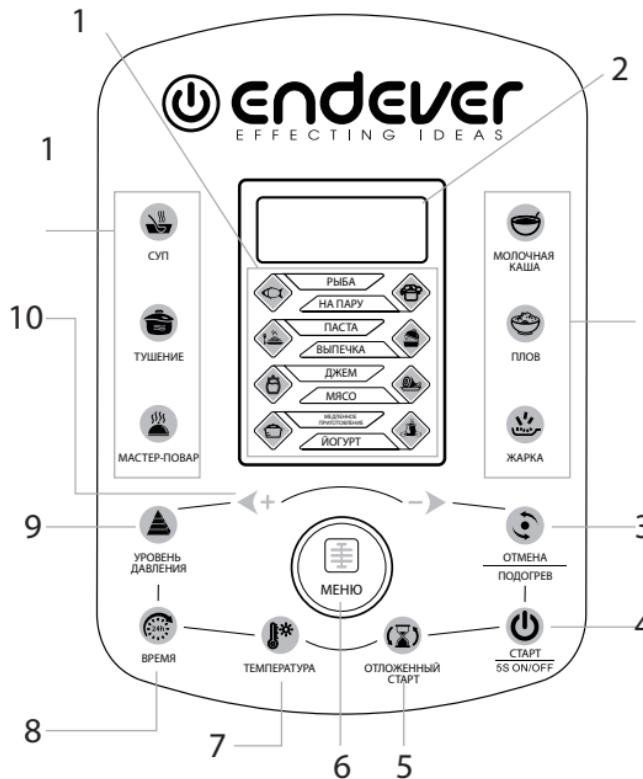
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Уплотнительное кольцо
2. Внутренняя съёмная крышка
3. Клапан выхода пара
4. Ручка крышки
5. Крышка
6. Чаша для приготовления пищи
7. Панель управления
8. Ручки чаши
9. Корпус
10. Индикатор давления

УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Индикатор программ приготовления
2. LED-дисплей
3. Кнопка «ОТМЕНА/Автоподогрев»
4. Кнопка «Старт» - запуск выбранной программы (необходимо удерживать в течение 5 секунд), сковорочка включится/выключится.
5. Кнопка включения функции Отложенного старта
6. Кнопка «Меню» для выбора автоматических программ
7. Кнопка регулировки температуры
8. Кнопка регулировки времени приготовления
9. Кнопка регулировки давления (для установки низкого или высокого давления)
10. «+» или «-» Кнопки установки времени



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 1000 Вт
- Номинальное напряжение: 220-240В, 50 Гц
- Объем кастрюли: 5 л
- Габаритные размеры: 32*31*29,9 см
- Вес нетто: 4,8 кг
- Цвет: черный/стальной
- Длина шнура: 0,90 см

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 14 автоматических программ
- 4 в 1: мультиварка, сковорочка, пароварка, медленноварка
- Сенсорная панель управления
- LED-дисплей
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Автоподогрев до 24 часов
- Корпус из нержавеющей стали
- Программа «Мастер-повар» (30°-180°C)
- Защита от перегрева

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 СХЕМАТИЧЕМИ.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Устройство предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе сковорочки посторонними предметами.

Не используйте устройство без клапана выхода пара.

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

Не устанавливайте сковородку 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 сковородки 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 сковородку 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 сковородки 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 сковородки. 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 сковородку 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 сковородки 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 устройства внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите кастрюлю и корпус.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Присмотрите 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!

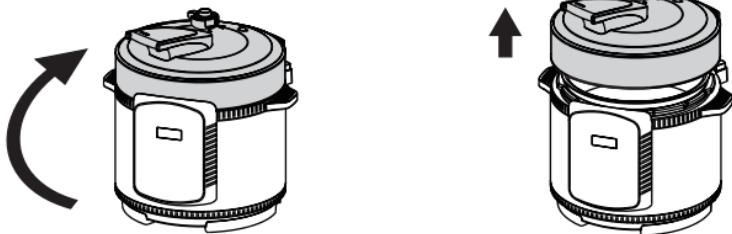
Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть сковородку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

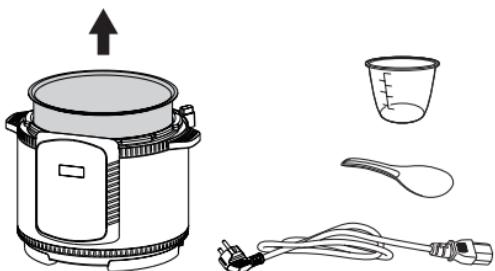
СБОРКА ПРИБОРА

1. Чтобы открыть крышку, поверните ручку сверху по часовой стрелке до упора.

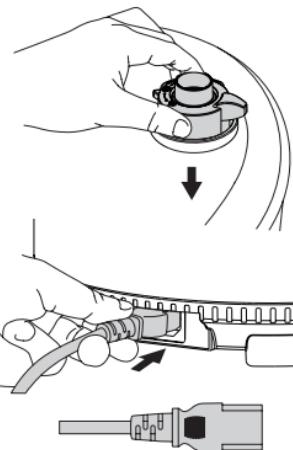
2. Снимите крышку со сковородки.



3. Достаньте внутреннюю чашу и все продукты из нее.

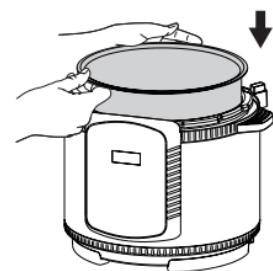


4. Вставьте клапан в большое углубление в верхней части крышки сковородки. Нажимайте на клапан вниз до тех пор, пока он не зафиксируется щелчком.

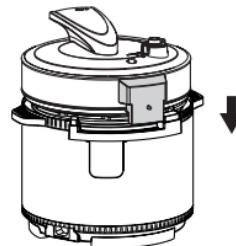


5. Вставьте один конец шнура питания в разъем на задней панели сковородки, как показано на схеме. Подключите другой конец кабеля питания к электрической розетке.

6. Поместите внутреннюю чашу в корпус сковородки.



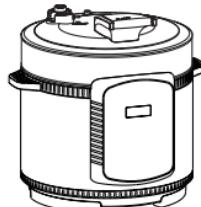
7. Закройте крышку сковородки и убедитесь, что крышка плотно вставлена в корпус сковородки.



8. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока не услышите щелчок.



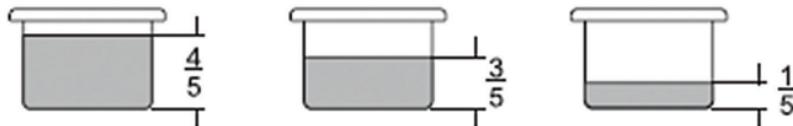
9. Теперь ваша сковородка готова к использованию.



НАЧАЛО РАБОТЫ

Откройте крышку, для этого возмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до позиции открытия крышки, а затем поднимите вверх.

Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые сильно увеличиваются в объеме в процессе приготовления (например, бобовых или круп), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5.



Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус сковородки. Предварительно убедитесь, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

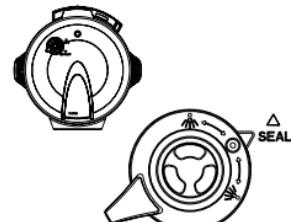
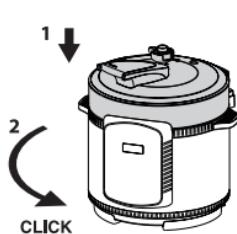
Подключите прибор к электросети.

Проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование прибора без уплотнительного кольца.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь готовить без воды или какой-либо другой жидкости – это может серьезно повредить прибор.

Объем жидкости должен составлять минимум 100 мл.

Установите крышку и закройте, поворачивая ее против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется со щелчком.



Чтобы готовить под давлением, необходимо повернуть клапан сброса давления в закрытое положение ▲, как указано на клапане. Для того, чтобы изменить уровень давления, необходимо выбрать режим приготовления и затем нажать на кнопку регулировки давления (для установки низкого или высокого давления).

Низкий уровень давления 35-50 кПа. Высокий уровень давления 50-70 кПа.

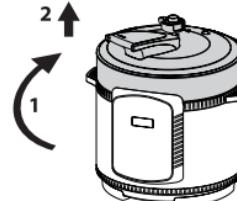
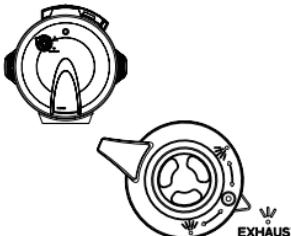
ВНИМАНИЕ! Программы: Медленное приготовление, Жарка, Джем, Йогурт и Мастер-повар работают без давления.

Выберите программу приготовления.

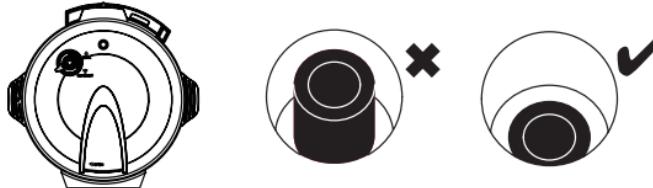
Если в данной программе доступно изменение времени приготовления, то нажмите кнопку «Время» и измените на нужное.

По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, и сковородка автоматически перейдет в состояние подогрева. На панели управления загорится индикация кнопки.

Для сброса давления, Вам необходимо открыть клапан выпуска пара. Используя специальную перчатку, поверните клапан до отметки.



ВНИМАНИЕ: Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри прибора стабилизируется, т.е. из отверстия выхода пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только тогда Вы можете открыть крышку. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!



Функция отложенного старта

Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления.

Выберите программу с помощью кнопки «Меню».

Для установки функции «Отложенный старт» нажмите на кнопку «Отложенный старт».

Установите необходимое значение времени отложенного старта, в диапазоне 1-24 часа.

Нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить таймер отсрочки или приступить к приготовлению блюда.

На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта. По окончании времени отложенного старта начнется процесс приготовления пищи.

ПРОГРАММА МЯСО, ТУШЕНИЕ

Эта функция запрограммирована на приготовление самых разнообразных видов мяса.

Тушите баранину, бифштекс, сухожилия, просто время приготовления сокращайте или увеличивайте. Добавьте все ингредиенты и жидкость в кастрюлю для приготовления пищи.

Надежно закрывайте крышку до тех пор, пока не раздастся «щелчок». С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления. Установите клапан сброса давления в закрытое положение.

ПЛОВ/КАША

В этой программе Вы можете отрегулировать время приготовления, чтобы оптимизировать приготовление плова под давлением.

Для приготовления каши просто сократите время приготовления или увеличьте его, плотно закройте крышку до тех пор, пока не раздастся «щелчок».

С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления. Установите клапан сброса давления в закрытое положение.

СУП

Эта функция запрограммирована на приготовление самых разнообразных супов и бульонов. Добавьте все ингредиенты и жидкость в кастрюлю для приготовления пищи. Надежно закрывайте крышку до тех пор, пока не раздастся «щелчок». С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления. Установите клапан сброса давления в закрытое положение.

ЖАРКА

Эта функция запрограммирована на обжарку чеснока, лука и более мелких кусочков продуктов. Его также можно использовать для предварительного разогрева кастрюли, чтобы другие функции выполнялись быстрее. Не закрывайте крышку во время жарки. Клапан давления должен быть в открытом положении. С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления. Нажмите кнопку ОТМЕНА в любой момент, чтобы остановить операцию.

НА ПАРУ /РЫБА/ПАСТА

Эта функция запрограммирована на приготовление овощей на пару, рыбного филе, макаронных изделий и повторный разогрев. Вставьте контейнер для приготовления на пару внутрь прибора и выложите на него готовящиеся на пару продукты. Готовьте по своему вкусу Брокколи / цветную капусту 8-10 минут, зеленую фасоль около 8 минут, яйца, макароны около 10 минут. Рыба - 12 минут.

ЙОГУРТ

Эта функция запрограммирована на приготовление йогурта.

Налейте молоко в кастрюлю для приготовления пищи и закрывайте крышку до тех пор, пока не раздастся «щелчок». Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в закрытое положение, нажмите кнопку ЙОГУРТ, и на дисплее отобразится заданное время приготовления 8:00. Используйте кнопки + или - для регулировки времени приготовления. Также можно использовать эту функцию для брожения теста, выложить тесто в форму, нажать кнопку Йогурт и установить время 30 минут, температуру 40 °C.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта функция запрограммирована на длительное приготовление при низких температурах.

Он идеально подходит для приготовления жестких кусков мяса или овощей, которые готовятся долго и медленно. Данная программа используется в паре с режимом таймера и/или отложенным стартом. Пользователь определяет время приготовления в зависимости от того, что готовится.

На дисплее отобразится заданное время приготовления 2:00. Используйте кнопки + или - для регулировки времени приготовления. Закройте крышку, но не закрывайте клапан сброса пара.

МАСТЕР-ПОВАР

Выбирая программу Мастер-повар, Вы можете регулировать время приготовления от 1 минуты до 12 часов и температуру от 30 до 180 ° С, пользователь может установить время и температуру самостоятельно.

Можно готовить лапшу на гриле, подрумянивать, запекать в духовке и т.д. Просто убедитесь, что вы установили правильное время и

температуру, используйте кнопки + или - для регулировки времени и температуры приготовления.

Выпечка

Эта функция запрограммирована на подготовку к запеканию, ее также можно использовать для предварительного разогрева формы, чтобы другие функции запускались быстрее.

Закройте крышку, но не закрывайте клапан сброса пара.

С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления и температуру. По истечении времени выпекания остудите блюдо примерно в течение 5 минут.

ДЖЕМ

Смешайте ингредиенты в чаше сковородки. Закройте крышку, но не закрывайте клапан сброса пара. Установите программу ДЖЕМ на 45 минут-1 час. Нажмите кнопку СТАРТ. Готовьте до окончания программы, периодически помешивая. С помощью кнопок + или - отрегулируйте время приготовления.

Сводная таблица программ приготовления

ПРОГРАММА	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	РЕГУЛИРУЕМЫЙ ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЕННОЙ ИНТЕРВАЛ	ТЕМПЕРАТУРА ПО УМОЛЧАНИЮ	РЕГУЛИРУЕМЫЙ ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ	АВТОПОДОГРЕВ	ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ
Суп	30 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Тушение	30 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Мастер-повар	10 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	30~180°C	70°C	24 ч
Молочная каша	10 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Плов	15 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Жарка	20 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	160°C	30~180°C	70°C	/
Рыба	10 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
На пару	15 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Паста	8 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Выпечка	25 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	160°C	30~180°C	70°C	24 ч
Джем	45 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	98°C	/	70°C	24 ч
Мясо	20 мин	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	150°C	/	70°C	24 ч
Медленное приготовление	2 ч	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	98°C	/	70°C	24 ч
Йогурт	8 ч	1 мин~12 ч	1 мин~1 ч	38°C	30~180°C	/	24 ч

НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Во избежание повреждения покрытия внутренней кастрюли, 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 смещивания, взбивания или измельчения продуктов.

Плотно закрывайте крышку устройства.

Вставьте внутренний резервуар в мультиварку-скороварку и прорвните его, для того, чтобы убедиться, что резервуар прилегает к поверхности устройства. Перед выбором желаемого Вами режима, убедитесь, что внутренний резервуар плотно прилегает к поверхности скороварки. Если внутренний резервуар плохо закреплен, скороварка 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 резервуаре появились следы коррозии, замените резервуар идентичным. Внутренний резервуар с антипригарным покрытием, поэтому не используйте металлические приборы в резервуаре. Не трите резервуар грубыми металлическими губками при мытье.

В случае падения или других повреждений прибора, проверьте его работоспособность.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Отключите шнур питания от сети. Дайте прибору полностью остить. Протрите корпус и внутреннюю крышку скороварки слегка влажной тряпкой. Для его очистки не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Насухо протрите тряпкой.

Внутреннюю кастрюлю 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 кастрюли, замочите её на некоторое время с тёплой водой и моющим средством, после чего помойте кастрюлю, как описано выше. По окончании очистки, сполосни-

те её чистой водой и тщательно высушите.

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

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

Очистка уплотнительного кольца

Снимите внутреннюю защитную крышку мультиварки-скороварки. Тщательно промойте ее.

Снимите уплотнительное кольцо. Зажмите руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Промойте внутреннее уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении верните уплотнительное кольцо на место.

Очистка каплесборника

Во время работы устройства 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 съемный каплесборник для сбора конденсата. После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите устройство от сети. Отройте крышку, достаньте кастрюлю.

Немного приподнимите мультиварку-скороварку 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 скороварки.

Возможные неполадки и их устранение

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь следующей таблицей:

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 кастрюли от влаги, копоти, грязи или посторонних предметов. Проверьте расположение кастрюли относительно нагревательной поверхности.
Процесс приготовления занимает длительное время	Отрегулируйте время приготовления и подогрева пищи согласно инструкции.

Неравномерный нагрев пищи	Поворачивая кастрюлю в корпусе сковорочки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт днища кастрюли с нагревательным элементом.
Выпечка не поднялась или не пропеклась	Слишком много теста в кастрюле. 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 кастрюле. Дно кастрюли не смазано маслом. Кастрюля 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. Кастрюля перед использованием плохо промыта.

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 Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшэнг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631
ООО «ВЛКГрупп» 141009, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготавитель 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.

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, расположенному 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.

