

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАРКА С ФУНКЦИЕЙ СКОРОВАРКИ VITA - 131

## 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-скороварка ENDEVER Vita-131 – 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
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	4
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	6
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	7
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	8
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	11
СБОРКА ПРИБОРА	11
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	14
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	15
СУ-ВИД	15
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	20
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	21
ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	22
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	25
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ	26
УТИЛИЗАЦИЯ	28
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	28

**КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Мультиварка:

Корпус	.	.	.	.	.	1шт.	Мощность: 1200 Вт
Съемная чаша	.	.	.	.	.	1шт.	Номинальное напряжение: 220-240В, 50 Гц
Ложка	.	.	.	.	.	1шт.	Объем кастрюли: 6 л
Контейнер-пароварка	.	.	.	.	.	1шт.	Габаритные размеры: 36,3*32,1*36,1 см
Мерный стакан	.	.	.	.	.	1шт.	Вес нетто: 5,22 кг
Шнур питания	.	.	.	.	.	1шт.	Цвет: черный/стальной
Руководство по эксплуатации	.	.	.	.	.	1 шт.	Длина шнура: 1 м
Гарантийный талон	.	.	.	.	.	1 шт.	
Книга рецептов	.	.	.	.	.	1 шт.	

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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.

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка с функцией сковорки Endever Vita-131 – современная многофункциональная кухонная техника с оптимальным количеством программ – 38, 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-131 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, сковорку, медленноварку, 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 сковорочка 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 минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

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

Приготовление пищи в мультиварке-сковородке 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 сковородке позволяет не только контролировать, но и поддерживать оптимальный режим температуры и давления на каждой программе. И как результат – отличный вкус, максимальное сохранение

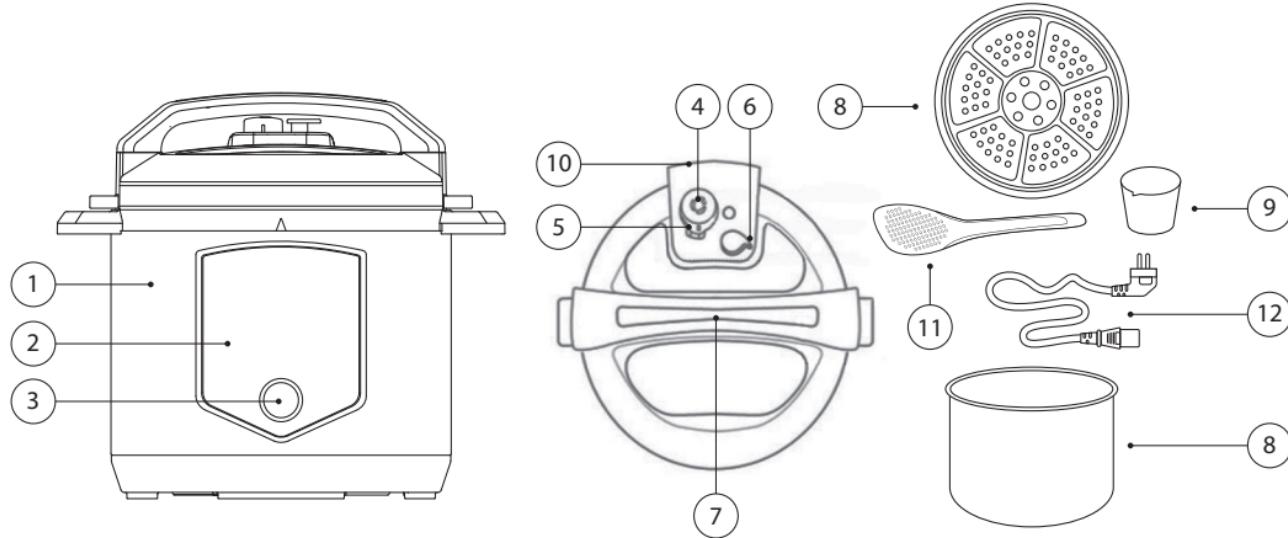
питательных веществ с минимальной затратой времени! Мультиварка с функцией сковородки Endever – это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 38 автоматических программ
- Электронная панель управления
- LCD-дисплей
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Автоподогрев до 24 часов
- Корпус из нержавеющей стали
- 3 режима регулировки уровня давления
- Защита от перегрева

## УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Корпус
- 2** Панель управления
- 3** Регулятор выбора режимов
- 4** Клапан выпуска пара
- 5** Переключатель выпуска пара
- 6** Клапан сброса давления
- 7** Ручка
- 8** Чаша
- 9** Мерный стакан
- 10** Каплесборник
- 11** Ложка
- 12** Шнур питания



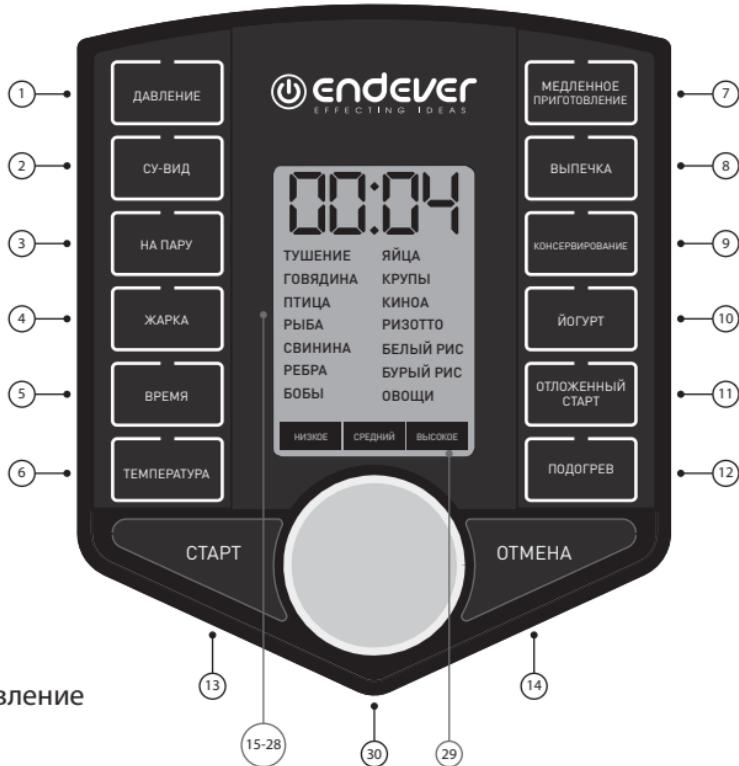
## УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### Внешние кнопки

1. Давление
2. Су-вид
3. На пару
4. Жарка
5. Время
6. Температура
7. Медленное приготовление
8. Выпечка
9. Консервирование
10. Йогурт
11. Отложенный старт
12. Подогрев
13. СТАРТ
14. Отмена

### Внутренние программы

15. Тушение
16. Говядина
17. Птица
18. Рыба
19. Свинина
20. Ребра
21. Бобы
22. Яйца
23. Крупы
24. Киноа
25. Ризотто
26. Белый рис
27. Бурый рис
28. Овощи
29. Индикаторы: низкое, среднее и высокое давление
30. Регулятор автоматических программ



## 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 сковорокой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не устанавливайте сковорочку 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 уплотни-

тельное 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. Про следите 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. Потяните, чтобы снять клапан сброса давления. Убедитесь, что клапан сброса давления и отверстия не забиты продуктами питания или мусором. Если он заблокирован, промойте его.

Посмотрите на зажим на нижней стороне клапана сброса давления (см. рис.1). Он не должен быть поврежден или сильно погнут.

Вставьте клапан сброса давления обратно в отверстие на крышке. Если клапан вставлен неправильно, возможно, у него погнут зажим.

2. Поставьте сковородку на чистую ровную поверхность.

3. Прикрепите каплесборник сбоку устройства, вставив его в пазы (рис. 2). Каплесборник должен быть предварительно собран.

4. Снимите крышку. Убедитесь, что уплотнительное кольцо внутренней крышки на месте.

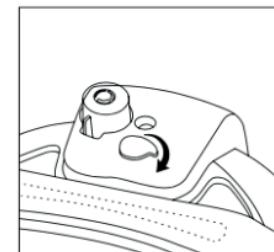


Рис. 1

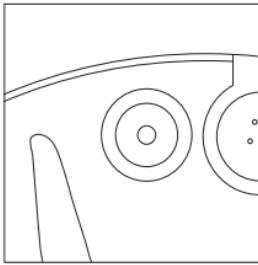


Рис. 2

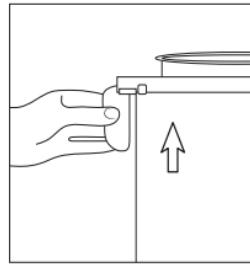


Рис. 3

Убедитесь, что клапан и уплотнительное кольцо установлены на крышке верно.

5. Поместите чашу в корпус сковородки. Налейте 2 чашки (473мл) воды в чашу.

6. Сначала подсоедините шнур питания к корпусу устройства, а затем в розетку источника питания.

При первом подключении устройства к сети, “----” появится на светодиодном дисплее. Устройство автоматически включается при подключении к сети.

7. Поверните сковородку ЖК-дисплеем к себе, установите крышку на устройство, выровняв положение крышки с отметкой «Открыто».

Поверните крышку против часовой стрелки примерно на 30°.

Когда крышка будет закрыта, спусковой крючок переместится в закрытое положение.

8. Магнитный датчик безопасности гарантирует, что крышка будет должным образом закрыта до того, как устройство сможет набирать давление. Если при запуске цикла приготовления крышка будет закрыта неправильно, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись “LID” (крышка), указывающая на то, что крышка закрыта не полностью.

9. Как только крышка будет надежно закрыта, нажмите кнопку «КОНСЕРВИРОВАНИЕ» на панели. Поверните регулятор выбора режимов влево, чтобы выбрать низкую настройку, а затем нажмите на регулятор, чтобы подтвердить настройки.

Вы можете выбрать три режима уровня давления: низкое, среднее и высокое.

Уровень давления:

- Низкое – 40 кПа
- Среднее – 60 кПа
- Высокое – 85 кПа

Далее будет установлено 10-минутное время по умолчанию. Время приготовления устанавливается автоматически. Дисплей становится оранжевым при повышении давления в устройстве и становится красным при достижении заданного уровня давления.

**ОСТОРОЖНО!** Не пытайтесь открыть крышку, когда ЖК-дисплей горит оранжевым или красным цветом.

**10. БЕЗОПАСНО СБРОСЬТЕ ДАВЛЕНИЕ:** Как только цикл завершится, устройство подаст звуковой сигнал. Нажмите кнопку «Отмена» и переведите фиксатор из положения «Закрыто» в положение «Открыто» и отпустите. Дайте всему давлению выйти из сковорочки. Вы заметите небольшой наклон клапана сброса давления во время сброса давления.

**ВНИМАНИЕ!** Держитесь подальше от зоны клапана сброса давления, чтобы избежать воздействия пара, выходящего из клапана. Соблюдайте эти меры предосторожности при сбросе давления, чтобы предотвратить серьезные травмы.

**11.** Дайте воде во внутренней чаше остуть. Достаньте и освободите внутреннюю чашу. Промойте и высушите полотенцем.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте металлическую посуду во внутренней чаше.

**ВНИМАНИЕ!** Не допускайте ожогов! Не прикасайтесь к корпусу из нержавеющей стали. Используйте только ручку на крышке для открывания.

12. Поместите сковорарку на чистую ровную поверхность.
13. Вставьте каплесборник сбоку устройства.
14. Сначала подсоедините шнур питания к устройству, а затем в розетку источника питания.  
При первом подключении устройства к сети на светодиодном дисплее появится надпись “---”.  
Устройство автоматически включается при подключении к сети.
15. Сдвинув крышку, откройте ее и выпустите пар. Переведите переключатель из закрытого положения в открытое. Затем возьмитесь за ручку и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы открыть крышку.  
**ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ** при ПОДГОТОВКЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.
16. Поместите чашу в корпус сковорарки. Добавьте ингредиенты во внутреннюю чашу.  
**НИКОГДА НЕ ЗАГРУЖАЙТЕ** внутреннюю емкость выше отметки максимума.
17. Поверните сковорарку ЖК-дисплеем к себе, установите крышку на устройство, выровняв положение крышки с отметкой «Открыто». Поверните крышку против часовой стрелки примерно на 30°. Когда крышка будет закрыта, спусковой крючок переместится в закрытое положение.

18. Выберите режим приготовления. Вы можете выбрать любую автоматическую программу. При выборе программы дисплей загорится синим.

19. В некоторых программах предусмотрено несколько вариантов приготовления. Для приготовления блюд под давлением нажмите кнопку «Давление». Далее поверните регулятор выбора программы влево или вправо, чтобы выбрать программу. Нажмите на регулятор выбора программы, чтобы выбрать уровень давления. В автоматических программах на дисплее отображается время приготовления по умолчанию. Вы можете установить свое время приготовления, нажав на кнопку «Время».

20. Для приготовления блюд без уровней давления выберите подходящую программу на внешнем дисплее. Далее поверните регулятор выбора программы влево или вправо на внутреннем дисплее.

21. В качестве альтернативы, выберите кнопки «Время» и «Температура», чтобы вручную настроить время приготовления и температуру для большинства автоматических программ.

22. После установки времени и температуры приготовления, дисплей загорится оранжевым цветом.

## ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Функция отложенного старта позволяет отсрочить начало цикла приготовления. Чтобы использовать данную функцию, выберите время приготовления и температуру.

Вместо того чтобы нажимать регулятор для выбора программы для подтверждения времени и температуры, нажмите кнопку Отложенный старт.

Затем с помощью регулятора, выберите желаемое время отсрочки и нажмите на регулятор для подтверждения настройки.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Не рекомендуется использование Отложенного старта более, чем на два часа.

При настройках приготовления под давлением, как только давление внутри чаши сковородки достигнет нужного уровня, ЖК-дисплей загорится красным.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** В течение этого времени или в любое другое время во время цикла приготовления не пытайтесь двигать устройство или открывать крышки.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

По завершении цикла приготовления, прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры до тех пор, пока не будет отменен вручную нажатием кнопки "Отмена".

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Продукты, находящиеся в режиме «Поддержание температуры» более 6-8 часов, могут потерять свой вкус и текстуру.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** При использовании функции «Поддержание температуры» по завершении цикла приготовления экран останется красным до тех пор, пока температура не снизится до температуры 70 С. Затем экран станет синим.

Откройте и снимите крышку, перемещая переключатель выхода пара в открытое положение, а затем отпустите его. Клапан сброса давления должен переместиться из закрытого положения в открытое, выпускающий пар под давлением. Затем возьмитесь за ручку и поверните крышку примерно по часовой стрелке 30°.

Если происходит сброс давления и пара, следует подождать, пока полностью не спадет давление и пар, прежде чем пытаться открыть крышку. Не открывайте крышку с усилием до тех пор, пока не сбросится все давление, что может занять несколько минут.

## СУ-ВИД

СУ-ВИД – это способ приготовления, при котором продукты помещают в пластиковый пакет или стеклянную банку и готовят на водяной бане дольше, чем обычно (обычно от 1 до 7 часов, в некоторых случаях до 48 и более) при точно регулируемой температуре. Температура намного ниже, чем обычно используется для приготовления пищи, обычно около 55-60 °C для мяса, выше для овощей. Цель состоит в том, чтобы приготовить блюдо равномерно, обеспечив правильную прожарку внутри, не пережаривая снаружи, и сохранить влагу.

Когда дело доходит до приготовления, тепло передается от горячей конфорки или духовки, а затем к вашему блюду, где оно нагревается снаружи до середины.

Тепло, выделяемое противнем или воздухом внутри духовки, обычно гораздо горячее, чем ему на самом деле нужно. Если вы не уберете продукты точно в нужное время, результаты будут противоречивыми.

При приготовлении пищи в режиме СУ-ВИД используется точный контроль температуры для получения результатов, которых вы не сможете достичь с помощью любой другой технологии приготовления.

Просто установите чашу в сковорарку, как показано в данном руководстве.

Положите продукты в закрывающийся на защелку или вакуумный пакет для хранения продуктов. Опустите пакет в воду и установите время и температуру. Ваша еда будет приготовлена идеально каждый раз. После приготовления вы можете оставить блюдо на водяной бане до тех пор, пока оно не будет готово к подаче.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Не рекомендуется держать приготовленную еду в режиме подогрева.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Положите продукты в герметичный пакет (пакеты).
2. Перед герметизацией необходимо удалить как можно больше воздуха.
3. Налейте воду во внутреннюю чашу, стараясь не наливать слишком много воды, чтобы при добавлении пакетиков вода не переполнила чашу.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Вы можете сначала поместить пакеты с продуктами во внутреннюю чашу, а затем долить воды, чтобы убедиться, что вода не заполняет чашу выше максимального уровня. Затем выньте пакеты перед началом цикла приготовления и подогрейте воду.

4. Нажмите кнопку СУ-ВИД и воспользуйтесь программой.

Установите время приготовления. Вы можете выбрать между настройками времени по умолчанию «НИЗКИЙ», «СРЕДНИЙ» или «ВЫСОКИЙ». Или нажмите кнопку таймера, чтобы настроить время.

Затем нажмите кнопку Температура, чтобы настроить температуру приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** По умолчанию установлены значения «НИЗКИЙ», «СРЕДНИЙ» и «ВЫСОКИЙ», также необходимо отрегулировать температуру до желаемой степени готовности.

5. Нажмите на регулятор выбора программы, чтобы начать цикл приготовления. Дисплей загорится оранжевым. Как только будет достигнута идеальная температура приготовления, устройство подаст звуковой сигнал, и таймер начнет обратный отсчет.

6. Осторожно опустите пакет с продуктами в воду.  
7. Как только таймер закончит обратный отсчет, дисплей загорится синим, и устройство будет поддерживать температуру (НЕ нажмайте кнопку «Поддержание тепла»). Используйте щипцы, чтобы извлечь запечатанный пакет с продуктами. Не используйте руки, потому что вода будет горячей.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Не кладите продукты в воду, не поместив их в герметичный пакет.

Вы можете добавлять приправы в пищу перед расфасовкой по пакетам.

Для приготовления пищи всегда используйте пакеты для хранения продуктов с вакуумной или защелкивающейся упаковкой, не содержащие бисфенол-А.

Время приготовления зависит от толщины мяса, птицы или рыбы. После извлечения продуктов из пакета используйте пищевой термометр, чтобы точно рассчитать время приготовления.

Для здоровья и безопасности добавьте 30 минут к времени приготовления, если вы не уверены в готовности блюда.

Обжаривание после приготовления придает продуктам правильный внешний вид, температуру приготовления и хрустящую текстуру.

Для этого выложите сливочное масло на раскаленную сковороду и быстро обжаривайте готовое мясо в течение 30 секунд с каждой стороны.

Следите за тем, чтобы герметичный пакет с продуктами был постоянно погружен в воду, чтобы они полностью приготовились.

Прикрепите к пакету для продуктов безопасный для пищевых продуктов грузик или утяжелитель (не входит в комплект).

Готовьте фрукты для приготовления начинок, пюре и сиропов.

Готовьте в течение 2-2,5 часов при температуре 70°C и оставьте охладиться в пакете до готовности.

## ЙОГУРТ

1. Поместите чашу в корпус сковородки.
2. Налейте 2 порции цельного или 2%-го молока.
3. Нажмите кнопку «Йогурт». На дисплее загорится «7:00». Нажмите на регулятор выбора программы. Используйте регулятор для выбора между настройками времени по умолчанию или нажмите кнопку таймера, чтобы установить время. Установите время.
4. Как только температура в устройстве достигнет 80° С, оно будет поддерживать заданную температуру. Затем устройство перестанет нагреваться при температуре 80° С, и на дисплее появится надпись "COOL" (остыло).
5. Как только температура молока достигнет 40°C, сковородка подаст звуковой сигнал, а на дисплее высветится надпись "ADD" (добавить). С помощью половника или мерного стаканчика, налейте 1 стакан молока во внутреннюю чашу.  
Смешайте 1 стакан молока с йогуртом или йогуртовой закваской. Затем верните молочную смесь во внутреннюю чашу с оставшимся подогретым молоком и аккуратно перемешайте.
6. Выберите программу «Йогурт».
7. Нажмите кнопку таймера, чтобы при необходимости настроить время. Нажмите на регулятор выбора программы еще раз, чтобы начался обратный отсчет.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Если кнопка «Йогурт» не нажата, устройство будет непрерывно издавать звуковой сигнал, а сковорарка останется в режиме ожидания.

8. Установите стеклянную крышку (не входит в комплект)
9. Оставьте чашу сковорарки нетронутой, чтобы йогурт настоялся в течение 4-10 часов.
10. Как только сквашивание будет завершено, нажмите кнопку Отмена.
11. Взбейте, достаньте йогурт и храните в контейнере в холодильнике.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Процесс инкубации может быть короче (всего 4 часа) или дольше (до 10 часов) в зависимости от густоты йогурта. При более длительном инкубационном периоде йогурт получается более густым и терпким.

Для получения более густого йогурта в греческом стиле: После выдержки выложите йогурт ложкой на выстланный марлей дуршлаг, установленный над миской, и дайте йогурту стечь минимум на 1 час (возможно, на ночь) в холодильнике.

Сливки, которые вытекли из йогурта, выбросьте или оставьте себе.

## КОНСЕРВАЦИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Консервирование под давлением подходит для всех продуктов, особенно для тех, которые содержат мало кислоты, таких как овощи, мясо и морепродукты.

Используйте точное время, температуру и способ приготовления, указанные в рецептах, чтобы защитить продукты от вредных бактерий, плесени и / или ферментов. Изменение времени, указанного в рецепте, может привести к потере питательных веществ и вкуса продуктов.

Кнопка консервирования устанавливает давление на уровне 80 кПа.

1. Выберите рецепт консервирования под давлением. Хотя ингредиенты могут отличаться, продукты, как правило, обрабатываются в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве.

2. Используя только самые свежие ингредиенты, а также фрукты и овощи, готовьте блюда в соответствии с указаниями в рецепте.

3. Наполните чистые консервные банки емкостью не более 0,5 л до уровня жидкости.

Не заливайте выше отметки уровня жидкости. Приблизительно 2,5 см должно оставаться в верхней части банки.

4. Используя гибкую лопаточку, аккуратно прижмите продукты к банке, чтобы удалить все попавшие пузырьки воздуха.

5. Накройте банку чистой плоской крышкой. Поверните по часовой стрелке и затяните крышку.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Если крышка слишком ослаблена, во время обработки из банок может вытекать жидкость и могут выйти из строя уплотнения. Если крышка слишком туго затянута, воздух не сможет выходить во время обработки, и продукты будут обесцвечиваться во время хранения. Чрезмерное затягивание также может привести к перекручиванию крышек и разбиванию банок.

6. Установите чашу в сковорарку. Установите решетку (не входит в комплект) на дно внутренней кастрюли. Поставьте наполненные герметично закрытые банки на решетку. Максимальное количество банок зависит от модели.

7. Наливайте горячую воду во внутреннюю чашу с банками до тех пор, пока уровень воды не достигнет 1/4 высоты стенок банок. Количество воды зависит от того, сколько банок Вы поместите в устройство. Например, для четырех банок емкостью 0,5 л, налейте примерно 6 стаканов воды. При обработке меньшего количества банок требуется больше воды.

8. Следуя надлежащим инструкциям, приведенным в данном руководстве, установите крышку на основание прибора и зафиксируйте на месте.

9. Подключите устройство к настенной розетке. Нажмите кнопку консервирования. Давление автоматически установится на уровне 80 кПа. Выберите время приготовления, указанное в выбранном рецепте. Когда процесс консервирования будет завершен, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Сбросьте давление, переместив кнопку выпуска пара, переключите в открытое положение и отпустите.

10. Используя специальные щипцы (не входят в комплект), осторожно выньте разогретые банки. Разместите их на устойчивой поверхности. Дайте остыть до комнатной температуры.

**ОСТОРОЖНО!** Банки горячие! При неправильном обращении и особой осторожности могут возникнуть ожоги.

11. Когда банки полностью остывают, поставьте готовые банки на полки в прохладном, чистом и сухом месте. Крышки должны плотно прилегать к банкам.

12. При нажатии в центре не должно быть никаких податливых или пружинящих движений. Если это происходит, значит, процесс консервирования был неудачным, и продукты необходимо немедленно повторно обработать или охладить и использовать в течение нескольких дней.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Никогда не затягивайте крышки после обработки банок. Когда банки остывают, содержимое сжимается, плотно прижимая самоуплотняющуюся крышку к банке, создавая высокий вакуум.

### 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 смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Плотно закрывайте крышку устройства.

Вставьте внутренний резервуар в мультиварку-скороварку и проверните 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 остыть. Протрите корпус и внутреннюю крышку сковородки 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 жесткие губки и абразивные моющие средства. Если у Вас что-то подгорело или прилипло ко дну кастрюли, замочите её на некоторое время с теплой 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, 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-сковородки. 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-сковородку 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 сковородки.

## ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Программа	Низкое время приготовления по умолчанию	Среднее время приготовление по умолчанию	Высокое время приготовление по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления	Температура по умолчанию (°C) при низком давлении	Температура по умолчанию (°C) при среднем давлении	Температура по умолчанию (°C) при высоком давлении	Диапазон регулировки температуры (°C)	Настройки давления (кПа)	Отложенный старт(час)	Поддержание температуры (час)
Давление	Тушение	10 мин	30 мин	60 мин	1-120 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Говядина	15 мин	30 мин	59 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Птица	10 мин	30 мин	45 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Рыба	2 мин	3 мин	10 мин*	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Свинина	15 мин	30 мин	59 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Ребра	20 мин	30 мин	59 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Овощи	2 мин	6 мин	12 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Бобы	5 мин	20 мин	30 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Яйца	2 мин*	4 мин	6 мин*	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Крупы	18 мин			1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Киноа	4 мин			1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Ризotto	6 мин	8 мин	10 мин	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Белый рис	6 мин	-	-	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Бурый рис	18 мин	-	-	1-59 мин/1 мин	108	115	120	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч

Режим	Программа	Низкое время приготовления по умолчанию	Среднее время приготовление по умолчанию	Высокое время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления	Температура по умолчанию (°C) при низком давлении	Температура по умолчанию (°C) при среднем давлении	Температура по умолчанию (°C) при высоком давлении	Диапазон регулировки температуры (°C)	Настройки давления (кПа)	Отложенный старт(час)	Поддержание температуры (час)
Су-вид	Говядина	1 ч	5 ч	12 ч	1 ч-24 ч/5 мин	60	-	-	50-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Птица	45 мин	1 ч	90 мин	30 мин-24 ч/5 мин	60	-	-	35-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Рыба	20 мин	40 мин	1 ч	20 мин-24 ч/5 мин	60	-	-	35-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Свинина	1 ч	3 ч	5 ч	30 мин-24 ч/5 мин	60	-	-	35-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Овощи	10 мин	1 ч	2 ч	10 мин-3 ч/5 мин	60	-	-	35-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Яйца	45 мин*	1 ч	2 ч	30 мин-3 ч/5 мин	60	-	-	35-90/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
На пару	Рыба	5 мин	10 мин	15 мин	1-59 мин/1 мин	170	-	-	/	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Яйца	3 мин*	9 мин	15 мин	1-59 мин/1 мин	170	-	-	/	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Овощи	15 мин	25 мин	35 мин	1-59 мин/1 мин	170	-	-	/	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
Выпечка		10 мин	25 мин	40 мин	1 мин-1 ч/1 мин	/	-	-	/	НИЗКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
Консервирование		10 мин	1 ч	2 ч	5 мин-3 ч/5 мин	/	-	-	/	ВЫСОКОЕ	0-24 ч/10 мин	24 ч
Йогурт		7 ч	8 ч	9 ч	4-10 ч/5 мин	/	-	-	/	/	/	/

Режим	Программа	Низкое время приготовления по умолчанию	Среднее время приготовление по умолчанию	Высокое время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления	Температура по умолчанию (°C) при низком давлении	Температура по умолчанию (°C) при среднем давлении	Температура по умолчанию (°C) при высоком давлении	Диапазон регулировки температуры (°C)	Настройки давления (кПа)	Отложенный старт(час)	Поддержание температуры (час)
Жарка	Говядина	20 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
	Птица	20 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
	Рыба	20 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
	Свинина	20 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
	Ребра	20 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
	Овощи	10 мин		1-59 мин/1 мин	170	-	-	35-170/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч	
Медленное приготовление	Говядина	1 ч	3 ч	8 ч	1-12 ч/15 мин	90	-	-	90-100/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Птица	1 ч	2 ч	5 ч	1-12 ч/15 мин	90	-	-	90-100/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Свинина	1 ч	3 ч	5 ч	1-12 ч/15 мин	90	-	-	90-100/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Ребра	1 ч	3 ч	5 ч	1-12 ч/15 мин	90	-	-	90-100/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч
	Овощи	1 ч	1.5 ч	2 ч	1-12 ч/15 мин	90	-	-	90-100/ 5	/	0-24 ч/10 мин	24 ч

## 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.
<b>Следите за тем, чтобы внутренний резервуар и нагревательный элемент были чистыми</b>	<b>Уход и хранение шнура питания</b>
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 удлиняйте 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.
<b>Не используйте полотенце или другие предметы, для накрытия прибора</b>	<b>Не отключайте прибор от электросети во время приготовления</b>
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 отразиться на приборе. Это может привести к снижению эффективности приготовления, повредить нагревательный элемент и способствовать не равномерному приготовлению.
<b>Не мыть в воде</b>	<b>Не используйте без внутреннего резервуара</b>
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.

<b>Высокая температура при приготовлении</b>	<b>Используйте мультиварку на 2208</b>
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 2208, нагревательный элемент не сможет функционировать должным образом и это может повлиять на качество приготовленной пищи. Также, напряжение более 2208 может привести к возгоранию и другим повреждениям.
<b>Не используйте одну электророзетку для нескольких электроприборов</b>	<b>Не допускается несанкционированный ремонт</b>
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
<b>Вставьте внутренний резервуар в мультиварку</b>	
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](http://www.kromax.se), [www.endever.su](http://www.endever.su), [www.kromax.ru](http://www.kromax.ru).



8(800) 5555-88-3



ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Майшэнг, 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.