

МУЛЬТИВАРКА VITA - 95

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 - 95 – 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
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	5
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ	13
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	14
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	14
ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ	16
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	17
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ	19
УТИЛИЗАЦИЯ	22
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	23

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная кастрюля	·	·	·	·	·	1 шт.
Ложка для крупы	·	·	·	·	·	1 шт.
Черпак для супа	·	·	·	·	·	1 шт.
Контейнер-пароварка	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемный каплесборник для конденсата	·	·	·	·	·	1 шт.
Держатель для ложки	·	·	·	·	·	1 шт.
Клапан выпуска пара	·	·	·	·	·	1 шт.
Мерный стакан (120 мл)	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем кастрюли: 5 л

Габаритные размеры: 28*27*26.5 см

Вес нетто: 2.8 кг

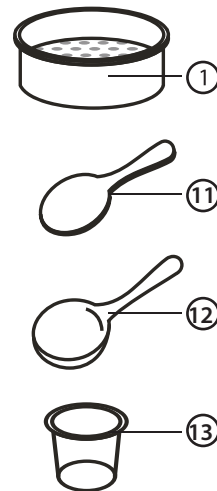
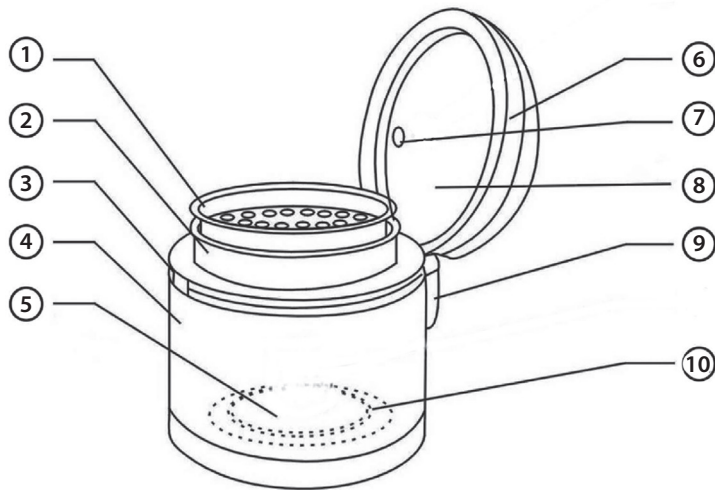
Цвет: черный/стальной

Длина электрошнура: 1.1 м

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Контейнер-пароварка
- 2** Съёмная кастрюля
- 3** Внешний резервуар
- 4** Корпус
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Крышка
- 7** Клапан выпуска пара
- 8** Тепловая крышка
- 9** Каплесборник для конденсата
- 10** Нагревающееся дно
- 11** Ложка для крупы
- 12** Черпак для супа
- 13** Мерный стакан (120 мл)



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita - 95 - это одна из самых современных многофункциональных мультиварок с максимальным количеством автоматических программ - 45, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя программы: Хрустящий рис, Выпечка, На пару, Плов, Жарка, Запекание, Лапша, Тушение, Паста, Пирог, Медленная варка, Теплое молоко, Быстрая варка, Молочная каша, Жареный Рис, Пицца, Каша, Йогурт, Рис, Варенье, Мясо, Барбекю, Суп, Овсянка, Овощи, Фасоль, Холодец, Разморозка, Шарлотка, Копченка, Рыба на пару, Блин, Пюре картофельное, Макароны, Баранина тушеная, Сушеные фрукты, Рис с тыквой, Хлеб, Гречка, Кукурузная каша, Пельмени, Суп из баранины, Рис с морепродуктами, Разогрев, Ручной режим Вы сможете готовить любые блюда - вкусно и полезно! Благодаря удобному управлению и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

Endever Vita совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, медленноварку, аэрогриль, йогуртницу и др., что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить различные супы, каши, плов, пиццу, потушить или за-

печь 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. Она обеспечивает стопроцентную сохранность витаминов и полезных веществ в процессе приготовления.

В комплектацию мультиварки входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет самые высокие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

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

Приготовление пищи в мультиварке не представляет никаких трудностей и не требует специальных навыков и умений, а, в соответствии с выбранной программой, происходит автоматически. Новая система управления, примененная в данной мультиварке

позволяет не только контролировать, но и поддерживать оптимальный температурный режим на каждой программе. И как результат - отличный вкус, максимальное сохранение питательных веществ с минимальной затратой времени! Мультиварка Endever - это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронное управление
- Цифровой русифицированный большой ЖК-дисплей с множеством режимов приготовления
- 45 автоматических программ для удобства и различных потребностей людей
- Диапазон времени приготовления от 5 минут до 12 часов
- Таймер отсрочки приготовления до 24 часов
- Автоподогрев после окончания программы до 24 часов
- Съёмная кастрюля с высококачественным антипригарным покрытием

- Съёмный паровой клапан - обеспечивает выход излишнего давления и пара во время приготовления пищи
- Сочетание большого объема внутренней чаши и компактного по размерам корпуса мультиварки
- Новый футуристический дизайн - воплощение стиля и элегантности
- Автоматическая теплоизоляция
- Металлический корпус

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварку. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения мультиварки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно

дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

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

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

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки.

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мультиварка предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки посторонними предметами.

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

Не устанавливайте мультиварку на неровные и неустойчивые поверхности.

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

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

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

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

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого устройства.

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

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

Не нагревайте кастрюлю на других нагревательных элементах. Не заменяйте внутреннюю кастрюлю другим контейнером. Использование несоответствующей кастрюли приводит к перегреву, что влияет на качество приготовления пищи, а также может быть причиной ожогов.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ

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

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

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

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

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в кастрюле.

Не используйте мультиварку без кастрюли.

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

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

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.

Для чистки кастрюли используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Хрустящий рис – 1 час | 16. Пицца – 35 минут | 31. Рыба на пару – 25 минут |
| 2. Выпечка – 1 час | 17. Каша – 1 час | 32. Блин – 30 минут |
| 3. На пару – 30 минут | 18. Йогурт – 8 часов | 33. Пюре картофельное – 1 час |
| 4. Плов – 55 минут | 19. Рис – 1 час по умолчанию | 34. Макароны – 25 минут |
| 5. Жарка – 25 минут | 20. Варенье – 4 часа 30 минут | 35. Баранина тушеная – 1 час 30 минут |
| 6. Запекание – 50 минут | 21. Мясо – 50 минут | 36. Сушеные фрукты – 50 минут |
| 7. Лапша – 35 минут | 22. Барбекю – 50 минут | 37. Рис с тыквой – 1 час 10 минут |
| 8. Тушение – 45 минут | 23. Суп – 1 час | 38. Хлеб – 55 минут |
| 9. Паста – 30 минут | 24. Овсянка – 20 минут | 39. Гречка – 1 час |
| 10. Пирог – 45 минут | 25. Овощи – 30 минут | 40. Кукурузная каша – 1 час 30 минут |
| 11. Медленная варка – 4 часа | 26. Фасоль – 1 час | 41. Пельмени – 40 минут |
| 12. Теплое молоко – 10 минут | 27. Холодец – 6 часов | 42. Суп из баранины – 2 часа 30 минут |
| 13. Быстрая варка – 30 минут | 28. Разморозка – 25 минут | 43. Рис с морепродуктами – 1 час 10 минут |
| 14. Молочная каша – 40 минут | 29. Шарлотка – 4 часа | 44. Разогрев – 25 минут |
| 15. Жареный Рис – 30 минут | 30. Копченка – 1 час | 45. Ручной режим – 10 минут |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите необходимые продукты, ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Закройте крышку.

Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть. Мультиварка находится в режиме ожидания.

ВЫБОР ЖЕЛАЕМОГО РЕЖИМА

Последовательным нажатием кнопки «Меню» перейдите к нужному Вам режиму. Нажмите на кнопку пуска. На дисплее отобразится время, оставшееся до конца приготовления блюда.

Если Вы хотите изменить заданный Вами режим, нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена». После этого Вы сможете задать мультиварке другой режим.

ОТМЕНА

Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена» для отмены выбранного Вами режима.

ПРИМЕЧАНИЕ: Отмена и поддержание температуры находятся на одной кнопке. При отмене, индикаторная лампа не загорается.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Выберите программу, а затем нажмите кнопку «Отсрочка старта/Время приготовления». На дисплее появится «00:00». Нажмите кнопку «Время» и выберите желаемое время задержки. Мультиварка начнет готовить после отсчета установленного времени. Например, если Вы хотите, чтобы начало приготовления пищи было через 2 часа 30 минут, нажмите кнопку «Время», установите на дисплее 02:30.

РЕЖИМ АВТОПОДОГРЕВ

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим подогрева, кроме программы «Йогурт» и «Жарка». Хотя данная мультиварка предусматривает возможность автоподогрева готового блюда до 24 часов, не рекомендуем использовать эту функцию длительное время, чтобы избежать подгорания, пересушивания, изменения вкуса и цвета пищи.

Чтобы отключить автоподогрев, нажмите кнопку «Поддержание тепла/Отмена».

РАЗОГРЕВ ГОТОВОГО БЛЮДА

Режим подогрева также можно использовать для разогрева готовых блюд. Для этого на дно чаши добавьте немного масла, положите остывшее блюдо, закройте крышку и нажмите кнопку «Разогрев». Мультиварка перейдет в режим подогрева. Через

несколько минут откройте крышку, перемешайте, проверьте готовность, после чего либо продолжите разогрев, либо выключите мультиварку, нажав кнопку выключения.

ФУНКЦИЯ ВРЕМЯ

С помощью данной функции можно приготовить блюдо на выбранной программе, отложив начало его приготовления. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа, минимальное - 1 час.

ВНИМАНИЕ!

Установка интервала времени, через который программа должна начаться, производится следующим образом:

С помощью кнопки меню выберите необходимую программу.

При необходимости измените время приготовления блюда.

Затем для установки отсрочки начала приготовления на данной программе нажмите на кнопку «Отсрочка старта/Время приготовления». На дисплее загорится индикатор таймера.

При длительном нажатии на данные кнопки идет ускоренное изменение времени.

Нажмите кнопку включения для подтверждения настроек. Загорится индикатор кнопки включения, на дисплее пойдет обратный отсчет времени, показывающий время до окончания приготовления.

Через определенное время мультиварка начнет работу на заданной программе и завершит через установленный Вами промежуток времени.

ПРИМЕЧАНИЕ! Хотя данная мультиварка предусматривает возможность отсрочки начала приготовления до 24 часов, рекомендуем не устанавливать таймер на время больше 12 часов, т.к. некоторые продукты могут испортиться. При установке отсрочки всегда ориентируйтесь на вид используемых продуктов и погодные условия. Не рекомендуем использовать эту функцию для приготовления мясных и молочных блюд, так как сырое мясо и некоторые молочные продукты не должны находиться при комнатной температуре более 2-х часов, иначе они могут испортиться.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поскольку все программы данной мультиварки являются автоматическими, то в них по умолчанию установлены оптимальные параметры (время и температура) для успешного приготовления на каждой конкретной программе. Однако при желании, в зависимости от количества, качества, степени измельчения закладываемых продуктов, а также от ваших собственных вкусовых предпочтений, Вы можете самостоятельно изменить и отрегулировать время приготовления блюда.

Последовательно нажимайте на кнопку МЕНЮ до тех пор, пока не загорится индикатор нужной Вам программы, а на дисплее отобразится предустановленное время приготовления.

Нажимая кнопку ВРЕМЯ измените время приготовления блюда на Ваше усмотрение.

При длительном нажатии на данные кнопки идет ускоренное изменение значения времени.

Нажмите кнопку включения для подтверждения настроек и начала работы программы. Загорится индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ! Когда мультиварка работает, на дисплее отображается время приготовления пищи. По его истечении приготовление закончится.

ВНИМАНИЕ! Время приготовления риса, выпечки и хрустящего риса не может быть установлено вручную и назначается только автоматически. На дисплее вместо оставшегося времени приготовления будет отображаться время, прошедшее с начала запуска программы.

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ

Вы можете следить за готовностью блюда, открывать крышку, при необходимости помешивать, добавлять специи, приправы, другие ингредиенты или жидкости.

Кроме того, Вы можете корректировать время и температуру приготовления. В процессе приготовления эти параметры можно изменять, в зависимости от количества и качества используемых продуктов, степени их измельчения, объема жидкости, готовности, а также от Ваших вкусовых предпочтений. Для этого необходимо изменить заданный Вами режим, нажав на кнопку «Отмена/Выкл.». После этого Вы сможете задать мультиварке другой режим.

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 мультиварки.

Вставьте съемную кастрюлю в мультиварку и проверните ее, для того чтобы убедиться, что она плотно прилегает к нагревательной поверхности устройства. Если съемная кастрюля 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 кастрюле 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.

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 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, сполосните её чистой водой и тщательно высушите.

Мерный стакан, черпак, ложку для крупы, контейнер-пароварку, корзину для фритюра 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 зафиксирован.

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 съемный каплесборник для сбора конденсата.

После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите мультиварку от сети. Откройте крышку, достаньте кастрюлю.

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

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе мультиварки, 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 мультиварки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт дна кастрюли с нагревательным элементом.

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Пища подгорает	Неправильно подобрано соотношение ингредиентов, воды или масла. Неправильно выбраны режим и время готовки. Плохо промыта кастрюля.
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.
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 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.

Не используйте полотенце или другие предметы, для накрытия прибора	Не отключайте прибор от электросети во время приготовления
<p>Во время приготовления или режима поддержания температуры, нельзя накрывать прибор полотенцем или другими предметами. Это может привести к снижению эффективности и повредить поверхность устройства.</p>	<p>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.</p>
Не мыть в воде	Не используйте без внутреннего резервуара
<p>Не мойте прибор в воде. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость во избежание удара электрическим током и других повреждений.</p>	<p>Не включайте мультиварку, если охладитель или внутренний резервуар не установлены внутри прибора. Это может способствовать перегреванию, сгоранию и другим повреждениям.</p>
Высокая температура при приготовлении	Используйте мультиварку на 220В
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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 Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

ИМПОРТЕР: ООО «ВЛКГрупп», 141006, Московская область, городской округ Мытищи, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, 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 настоящей инструкцией 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, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.

