

## МУЛЬТИВАРКА VITA - 96

### 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 - 96 – 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	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	17
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	18
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	19
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ	20
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	22
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	22
УТИЛИЗАЦИЯ	23

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная чаша	·	·	·	·	·	·	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	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	·	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 860 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем чаши: 5 л

Габаритные размеры: 26,5\*28\*28,8 см

Вес нетто: 2,9 кг

Материал: металл

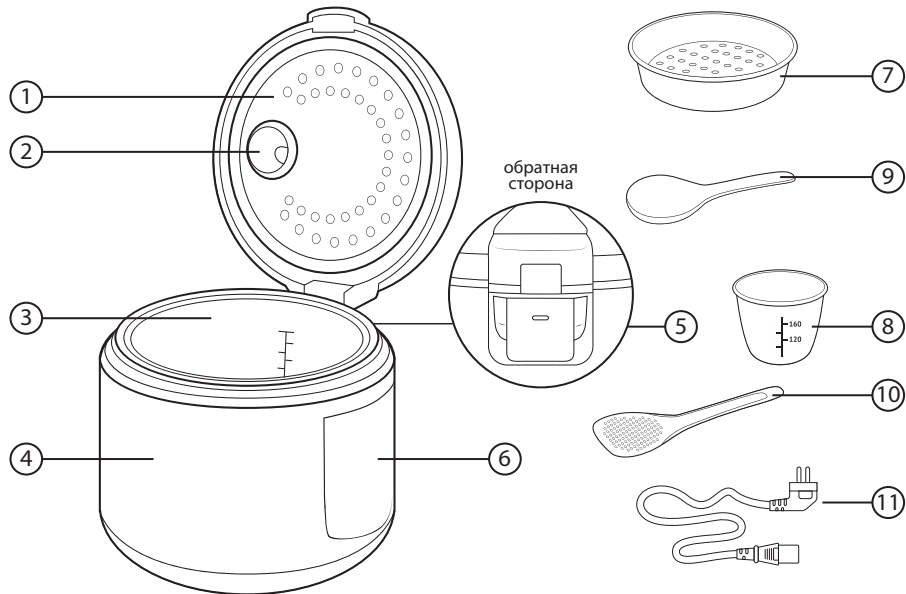
Цвет: черный

Длина шнура: 1 м

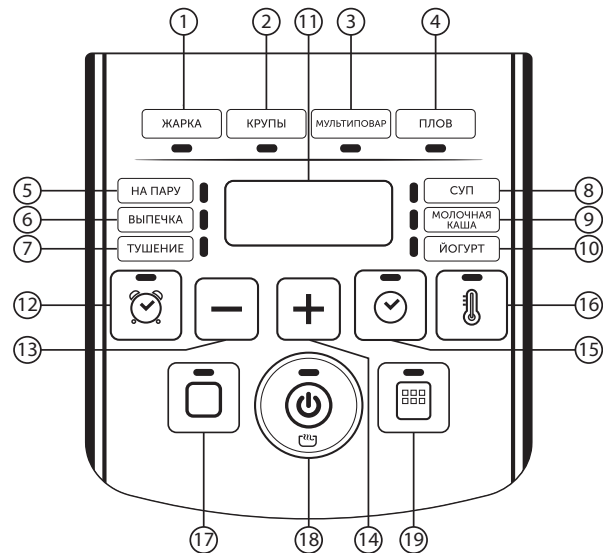
В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

## УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Крышка прибора
- 2** Съёмный паровой клапан
- 3** Чаша
- 4** Корпус прибора
- 5** Контейнер для сбора конденсата
- 6** Панель управления с дисплеем
- 7** Контейнер для приготовления на пару
- 8** Мерный стакан
- 9** Черпак
- 10** Плоская ложка
- 11** Шнур электропитания



1. Индикатор программы «ЖАРКА»
2. Индикатор программы «КРУПЫ»
3. Индикатор программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор программы «ПЛОВ»
5. Индикатор программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор программы «СУП»
9. Индикатор программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка включения режима установки времени отложенного старта
13. Кнопка – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта, температуры в автоматических программах\*
14. Кнопка – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта, температуры в автоматических программах\*
15. Кнопка – включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка – включение функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температуры приготовления в автоматических программах)\*
17. Кнопка – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления);
19. Кнопка – выбор автоматической программы приготовления



\* кроме программы «ЙОГУРТ»

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita - 96 - это одна из самых современных многофункциональных мультиварок с оптимальным количеством автоматических программ - 10, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и желаний самого потребителя. Используя программы: Жарка, Крупы, Мультиповар, Плов, На пару, Выпечка, Тушение, Суп, Молочная каша, Йогурт, 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-96 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, медленноварку, 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, 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 чаша 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!

## 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 ру-

ководство 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, чаши 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 чашу на других нагревательных элементах. Не заменяйте внутреннюю чашу другим контейнером. Использование несоответствующей чаши 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 чаши, 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 ЧАШЕЙ**

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

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

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

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

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше.

Не используйте мультиварку без чаши.

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

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

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу.

Для чистки чаши используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

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

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар, во время работы выходящий из клапана на крышке, не попадал на мебель или электроприборы. Ваше устройство готово к работе. Желаем Вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

**Примечание!** Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

## ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Изменение t° приготовления (35-170°C с шагом 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
Мультипovar	Приготовление блюд с возможностью установки t° и времени	0:30	2 мин - 1 ч / 1 мин 1ч - 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
Плов	Приготовление различных видов плова	1:00	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей	0:15	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	-	+	-	+
Молочная каша	Приготовление каш с молоком, различных десертов	0:30	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	-	+

Йогурт	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин - 12 ч / 5 мин	+	-	-	-
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов, запеканок, домашнего хлеба	1:00	15 мин - 4 ч / 5 мин	+	+	-	+
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарнира, холодца	1:00	20 мин - 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
Крупы	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
Суп	Приготовление бульонов, заправочных и овощных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	5 мин - 8 ч / 5 мин	+	+	-	+
На пару	Приготовления на пару мяса, рыбы, овощей, детского питания	0:25	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ





В мультиварке Endever Vita-96 предусмотрена возможность изменения времени приготовления,


установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон

задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени в

наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «МУЛЬТИПОВАР».




Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку  для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения времени. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться,

при нажатии на кнопку  — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

### ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ФУНКЦИЯ «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)









Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы автоматических программ (за исключением программы «ЙОГУРТ»), а также до запуска программы «Мультиповар». Диапазон установки температуры составляет 35–170 °С с шагом изменения в 5 °С. Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора программы «Мультиповар» или во время работы автоматических программ нажмите кнопку .
2. Нажатием кнопки  уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки  — увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

### ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

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


1. Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления.
  2. Нажмите кнопку . Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
  3. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения времени. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
- По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
  5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.

*ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

*В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.*



*При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.*



### ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)



Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку  (индикатор кнопки погаснет).

*Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».*



### ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

В мультиварке Endever Vita-96 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку , пока индикатор кнопки  не погаснет.

Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз, загорится индикатор кнопки .

Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70 °С включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки  после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки .

#### ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД



1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °С. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку . Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

*ВАЖНО! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

#### ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»:

##### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО СТАРТА

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°С с шагом изменения в 5 °С.

*Для быстрого запуска программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку  в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки .*

*Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100 °С.*

#### ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

***Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.***

#### ПРОГРАММА «КРУПЫ»

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

#### ПРОГРАММА «ПЛОВ»

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

#### ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

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

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

3. Следуйте п. 2–7 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

#### ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

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

#### ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

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

#### ПРОГРАММА «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная

установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

#### ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;



- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

#### ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

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

*В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.*

#### **НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

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

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

Плотно закрывайте крышку мультиварки.

Вставьте внутренний резервуар в мультиварку 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 мультиварки. Если внутренний резервуар плохо закреплен, 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 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 мультиварки слегка влажной тряпкой, не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Затем насухо протрите тряпкой.

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

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

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

### ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Очистка парового клапана производится следующим образом:

Подцепите клапан пальцем за отверстие на крышке и потяните на

себя. Не прилагайте больших усилий, клапан отсоединяется очень легко.

Паровой клапан состоит из двух частей. Чтобы тщательно промыть клапан, разберите его. Промойте обе части, тщательно высушите.

Установите паровой клапан обратно, в специальное отверстие на внешней крышке мультиварки и слегка прижмите его. Клапан 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 съёмный каплесборник для сбора конденсата.

После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите мультиварку от сети. Откройте крышку, достаньте чашу. Немного приподнимите мультиварку за переднюю часть, чтобы

излишки влаги стекли в каплесборник.

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

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

Производите очистку парового клапана и каплесборника после каждого использования мультиварки.

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

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству. Проверьте электропитание в электрической сети. Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель. Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
Во время приготовления слышен посторонний шипящий звук	Возможно, возникновение звука вызвано наличием влаги на внешней поверхности кастрюли. Подождите, пока влага полностью испарится.

Пища приготовлена некачественно	Произведите внешний осмотр кастрюли и нагревательной поверхности на предмет деформации поверхностей. Очистите нагревательную поверхность и внешнюю сторону чаши от влаги, копоти, грязи или посторонних предметов. Проверьте расположение чаши относительно нагревательной поверхности.
Процесс приготовления занимает длительное время	Отрегулируйте время приготовления и подогрева пищи согласно инструкции.
Неравномерный нагрев пищи	Поворачивая чашу в корпусе мультиварки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт днища кастрюли с нагревательным элементом.
Пища подгорает	Неправильно подобрано соотношение ингредиентов, воды или масла. Неправильно выбраны режим и время готовки. Плохо промыта чаша.
Выпечка не поднялась или не пропеклась	Слишком много теста в чаше. Использовались неподходящие ингредиенты или неверно подобрано их соотношение. Использовалось тесто с излишним содержанием сахара и фруктов. Тесто плохо вымешано. Неправильно выбрано время приготовления.
Выпечка подгорела	Мало теста в чаше. Дно чаши не смазано маслом. Чаша перед использованием плохо промыта. Неправильно выбрано время приготовления.
Крупа недоварилась	Неправильно подобрано соотношение воды и крупы.
Блюдо поменяло цвет или приобрело неприятный привкус	Длительное использование режима подогрева. Чаша перед использованием плохо промыта.
На дисплее появляется ошибка E1, E2, E3	Неисправности панели управления. Обратитесь в ближайший сервисный центр.

## ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

<p><b>Не используйте посторонние предметы как внутренний резервуар</b></p>	<p><b>Расположение устройства</b></p>
<p>Использование посторонних предметов, может привести к перегреву, повлиять на качество пищи, привести к неправильному приготовлению и другим повреждениям</p>	<p>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.</p>
<p><b>Следите за тем, чтобы внутренний резервуар и нагревательный элемент были чистыми</b></p>	<p><b>Уход и хранение шнура питания</b></p>
<p>Сохраняйте внутренний резервуар, нагревательный элемент и внутреннюю часть мультиварки в чистоте во избежание перегрева, который может привести к нежелательным последствиям.</p>	<p>Не используйте шнур питания, если на нем видны следы повреждения. Не тяните, не удлинняйте и не оставляйте тяжелые предметы на шнуре питания, это может повредить поверхность. В случае повреждения, используйте дополнительный кабель, идущий в наборе, или обратитесь в наш сервисный центр.</p>
<p><b>Не используйте полотенце или другие предметы, для накрытия прибора</b></p>	<p><b>Не отключайте прибор от электросети во время приготовления</b></p>
<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>
<p><b>Не мыть в воде</b></p>	<p><b>Не используйте без внутреннего резервуара</b></p>
<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>

<p><b>Высокая температура при приготовлении</b></p>	<p><b>Используйте мультиварку на 220В</b></p>
<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>
<p><b>Не используйте одну электророзетку для нескольких электроприборов</b></p>	<p><b>Не допускается несанкционированный ремонт</b></p>
<p>Использование одной электророзетки для нескольких электроприборов, может привести к перегреву розетки и дальнейшим повреждениям</p>	<p>Несанкционированный ремонт устройства может привести к большим повреждениям и отмене гарантийного талона</p>
<p><b>Вставьте внутренний резервуар в мультиварку</b></p>	
<p>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.</p>	

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 10 автоматических программ
- Электронное управление
- Функция «Мультиповар» (35–170 °C)
- Автоподогрев до 12 часов
- Таймер отсрочки приготовления до 24 часов
- LED-дисплей
- Ручная регулировка времени приготовления
- Автоподогрев после окончания программы
- Съёмная чаша с высококачественным антипригарным покрытием
- Металлический корпус

## 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.


## 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 Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «ВЛКГрупп», 141009, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---