

МУЛЬТИВАРКА VITA - 100

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочтайте настояще руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая мультиварка ENDEVER Vita – 100 – 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.

2 МУЛЬТИВАРКА

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ | 3 |
| УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ | 4 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 5 |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ | 6 |
| ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ | 6 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 7 |
| ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ | 8 |
| ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | 9 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 9 |
| СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 13 |
| НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ | 17 |
| ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ | 17 |
| ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ | 19 |
| УТИЛИЗАЦИЯ | 20 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА | 20 |

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endeavor Vita – 100 – современная многофункциональная мультиварка с оптимальным количеством программ – 24, в том числе Мастер-повар, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя программы, Вы сможете готовить любые блюда – вкусно и полезно! Благодаря удобному управлению и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

Endever Vita-100 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, медленноварку, аэрогриль, йогуртницу и др., что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить различные супы, каши, плов, пиццу, потушить или запечь мясо, курицу, рыбу и овощи, пожарить аппетитные стейки, сварить макароны, пельмени, сделать полезные «живые» йогурты, а также выпекать ароматные пироги, кексы, бисквиты и запеканки. Кроме того, эта мультиварка незаменима для приготовления блюд детского и диетического питания на пару, сохраняя все витамины и полезные вещества в процессе приготовления.

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

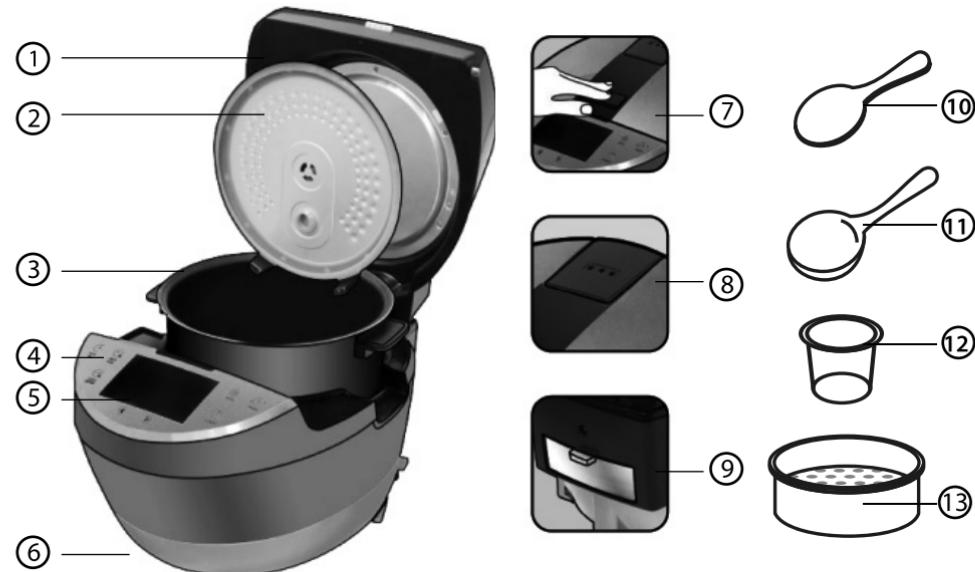
кие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В мультиварке Endeavor 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 Endeavor – это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1 Крышка
 - 2 Съемная алюминиевая крышка
 - 3 Съемная кастрюля с ручками
 - 4 Панель управления
 - 5 LED дисплей
 - 6 Корпус
 - 7 Кнопка фиксации крышки
 - 8 Клапан выпуска пара
 - 9 Каплесборник для конденсата
 - 10 Ложка для крупы
 - 11 Черпак для супа
 - 12 Мерный стакан
 - 13 Контейнер-пароварка
- Шнур питания (не указан на схеме)



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



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 СХЕМАТИЧЕСКИМИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1300 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем кастрюли: 5 л

Габаритные размеры: 28*26.5*28.8 см

Вес нетто: 2.7 кг

Цвет: черный/стальной

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронное управление
- Цифровой большой LED-дисплей
- 24 программы для удобства и различных потребностей людей
- Функция «Мастер-повар» (от 35° до 180°C)
- Таймер отсрочки приготовления
- Автоподогрев после окончания программы
- Съемная кастрюля с высококачественным антипригарным покрытием
- Съемный 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
- Металлический корпус

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварку. 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 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 смешиивания, 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



Вставьте вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал, и прибор находится в режиме ожидания.

Нажмите «МЕНЮ» и кнопками «+» и «-» выберите программу приготовления.

После выбора программы нажмите кнопку «СТАРТ» в течении 3 сек для запуска программы.

ПОДОГРЕВ ГОТОВОГО БЛЮДА



Когда программа приготовления будет завершена, прибор автоматически войдет в режим «ПОДОГРЕВ», и на дисплее будет отображаться время подогрева.

Нажмите «Отмена» для отмены подогрева готового блюда
Максимальное время подогрева - 24 часа.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



После выбора программы нажмите «Таймер/Температура» и кнопками «+» и «-» установите время приготовления блюда.

Нажимайте «Час/Минуты» для переходами между установками часов и минут.

После настройки времени приготовления нажимайте в течении 3 секунд кнопку «СТАРТ».

ОТСРОЧКА СТАРТА



После выбора программы приготовления, нажмите «ОТСРОЧКА» и «+» «-» установите время отсрочки старта программы.

Нажмите «СТАРТ» и начнется обратный отсчет времени для старта программы.

МАСТЕР-ПОВАР

Нажмите кнопку «Menu» для выбора программы «МАСТЕР-ПОВАР»

Нажмите кнопку «Таймер/Температура», чтобы отрегулировать время и температуру. Одно нажатие для регулировки времени, еще одно нажатие для регулировки температуры.

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать время приготовления и температуру. Одновременно нажмите кнопку «+» «-», чтобы сохранить первую установку.

Для установки второй настройки (температура, время) повторите указанные действия.

Данная программа позволяет установить до 10 шагов (с различной температурой и временем) для приготовления любимого блюда.



| Программа | Время и температура приготовления по умолчанию | Регулируемое время | Шаг времени / температура | Отсрочка старта | Подогрев |
|---------------|---|--|--|-----------------|----------|
| МАСТЕР-ПОВАР | Время - 30 минут, Температура - 100 °C, Регулируемая темп.35-180° C, шаг 5 °C | 2 мин- 24 часа, но менее 2 часов, когда температура более 140 °C | 5 мин (1 мин, если менее 60 мин) 5 °C (при однократном нажиме кнопки) | 5 мин - 24 часа | да |
| БЫСТРАЯ ВАРКА | Время -15 мин. Температура- 150 °C | \ | \ | \ | да |
| ОВСЯНАЯ КАША | Время - 35 минут Темп-85 ~ 90 °C после закипания | 0 : 05 – 4 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |
| РИС | Время - 35 минут | 0 : 05 – 4 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |
| ПЛОВ | Время - 30 минут | 0 : 05 – 4 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |

| | | | | | |
|---------------|--|--|---------------------------------------|-----------------|----|
| ПАР | Время - 20 минут (отсчет начинается после за кипания воды) Темп. 105 °C | 0 : 05 – 2 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |
| РУЧНОЙ РЕЖИМ | Время - 30 минут Температура: 100 °C Регулируемая темп 35-180 °C, шаг 5 °C | 0 : 02 – 15 : 00, но менее 2 часов, когда температура более 140 °C | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |
| ЙОГУРТ | Время - 8 часов Темп. 40 ~ 42 °C | 0 : 10 – 12 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | \ |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Время – 1 час | 0 : 10 – 12 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| РАЗОГРЕВ | Время - 30 минут, Поддержание темп - 85 ~ 90 °C | 0 : 15 – 12 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ЖАРКА | Время - 15 минут | 0:15-2:00 | \ | 5 мин - 24 часа | |
| ТОМЛЕНИЕ | Время - 5 часов 95 °C, Затем 70 ~ 80 °C | 0 : 10 – 12 : 00 | 10 мин | 5 мин - 24 часа | да |

14 МУЛЬТИВАРКА

| | | | | | |
|-----------------|---|------------------|--|--------------------|----|
| ПАСТА | Время - 8 минут, Темп. 125 ~ 130 °C, После закипания (звук) | 0 : 02 – 1 : 00 | 1 мин | \ | да |
| ХОЛОДЕЦ | Время: 6 часов | 1 : 00 – 8 : 00 | 10 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ТУШЕНИЕ | Время - 1 час Темп. 90 ~ 95 °C | 0 : 10 – 12 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| СУП | Время - 1 час | 0 : 10 – 8 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | \ | да |
| ВЫПЕЧКА | Время - 50 минут Темп. 124 - 128 °C | 0 : 10 – 8 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Время - 1 час Темп. 90 ~ 95 °C | 0 : 10 – 12 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ВАРЕНИЕ | Время - 35 мин Темп.: 90 ~ 95 °C | 0 : 05 – 2 : 00 | 1 мин | 5 мин - 24 часа | да |

| | | | | | |
|-------------|---|------------------|---------------------------------------|-----------------|------------------|
| ВАРКА | Время - 30 мин. Темп. Поддержания кипения воды | 0 : 10 – 12 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | да |
| ЗАПЕКАНИЕ | Время - 1 час Темп.. 124 ~ 128 °C | 0 : 30 – 08 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ФРИТИОР | Время - 15 минут, Темп. 150 ~ 155 °C, Начало отсчета п осле 150 °C | 0 : 15 – 2 : 00 | 1 мин | 5 мин - 24 часа | да |
| ХЛЕБ | Время - 2 часа Ферментация в течении 1 часа, 35 °C; Выпекание для 2-го часа, 128 °C | 0 : 10 – 06 : 00 | 5 минут (1 мин, если менее 60 мин) | 5 мин - 24 часа | Не более 2 часов |
| АВТООЧИСТКА | Время - 30 мин. Темп. Поддержания кипения воды | 0 : 05 – 2 : 00 | 5 мин | 5 мин - 24 часа | да |

16 МУЛЬТИВАРКА

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 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 остывть. Протрите корпус и внутреннюю крышку мультиварки слегка влажной тряпкой. Для его очистки не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Насухо протрите тряпкой.

Внутреннюю кастрюлю после использования бережно помойте мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства. Если у Вас что-то подгорело или прилипло ко дну кастрюли, замочите её на некоторое время с тёплой водой и моющим средством, после чего помойте кастрюлю, как описано выше. По окончании очистки, 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 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. Отрайте 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 днища кастрюли с нагревательным элементом. |
| Выпечка не поднялась или не пропеклась | Слишком много теста в кастрюле. Использовались неподходящие ингредиенты или неверно подобрано их соотношение. Использовалось тесто с излишним содержанием сахара и фруктов. Тесто плохо вымешано. Неправильно выбрано время приготовления. |
| Выпечка подгорела | Мало теста в кастрюле. Дно кастрюли не смазано маслом. Кастрюля перед использованием плохо промыта. Неправильно выбрано время приготовления. |

| ПРОБЛЕМА | МЕТОД УСТРАНЕНИЯ |
|--|---|
| Крупа недоварилась | Неправильно подобрано соотношение воды и крупы. |
| Блюдо поменяло цвет или приобрело неприятный привкус | Длительное использование режима подогрева. Кастрюля перед использованием плохо промыта. |

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.



8(800) 5555-88-3



20 МУЛЬТИВАРКА

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, 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 ни 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.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскруна, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшэнг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1