

Благодарим вас за приобретение мультиварки Kromax Endeвер MC-87/MC-88/ MC-89 (далее — мультиварка). При правильном использовании она прослужит вам долгие годы.

Содержание

Комплект поставки	1
Гарантийные обязательства	2
Краткое описание.	2
Общие рекомендации	3
Меры предосторожности	3
Правила пользования кастрюлей	5
Общий вид мультиварки	6
Панель управления	8
Индикаторы	9
Функциональные особенности.	10
Эксплуатация	17
Очистка и хранение.	22
Возможные проблемы и методы их устранения	23
Основные технические характеристики	24

Комплект поставки

1. Мультиварка	1 шт.
2. Ложка для крупы	1 шт.
3. Черпак для супа	1 шт.
4. Контейнер-пароварка	1 шт.
5. Мерный стакан	1 шт.
6. Шнур питания	1 шт.
7. Руководство по эксплуатации.	1 шт.
8. Гарантийный талон	1 шт.

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.

Срок гарантии составляет 12 месяцев с момента продажи изделия потребителю.

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение требований эксплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу мультиварки из строя или к поражению электрическим током!

Краткое описание

Мультиварка Kromax Endeвер MC-87/MC-88/MC-89 – это современное многофункциональное устройство, позволяющее приготовить пищу практически всеми известными способами. В одной мультиварке совмещены 16 автоматических режимов работы. В режиме Меню возможен выбор способа приготовления: Суп, Варка на пару, Тушение, Выпечка. Кроме того, вы выбираете Вид продукта: Рис, Гречка и др., тип приготовления пищи: Мягкий, Стандартный, Твердый, скорость приготовления: Экспресс, Быстрый, Нормальный, объём (целая и ½ порции). Также можно обжарить блюдо до хрустящей корочки (режим Запекание). Используя Таймер, процесс приготовления пищи можно отложить, запрограммировав его на любое удобное для вас время (до 24 часов). Когда блюдо готово, устройство отключится самостоятельно или перейдет в режим автоматического поддержания тепла (Режим Подогрев).

Затратив минимум усилий и времени, в мультиварке можно приготовить наваристые супы, рассыпчатые и разваристые каши из разных круп (гречка, рис, пшено, перловка и др.), восточный ароматный плов, сварить макароны,пельмени, потушить мясо, рыбу и овощи, а также выпекать ароматные пироги, кексы, пудинги и запеканки. Кроме того, мультиварка незаменима для приготовления блюд детского и диетического питания на пару. Она обеспечивает 100% сохранность витаминов и полезных веществ в процессе приготовления.

Мультиварка Kromax Endeвер MC-87/MC-88/MC-89 готовит пищу как для одного человека, так и для целой компании. Для блюд по вашим фирменным рецептам предусмотрена самостоятельная установка времени и режима. Сам процесс готовки не требует постоянного контроля, поэтому вы сможете заниматься домашними делами или просто отдохнуть

В комплект входят: ложка для крупы, черпак для супа, контейнер-пароварка, измерительный стакан, шнур питания.

Мультиварка Kromax Endeвер MC-87/MC-88/MC-89 – это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом максимально упростив и значительно ускорив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку.

- 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 т. п.
- Регулярно очищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки.

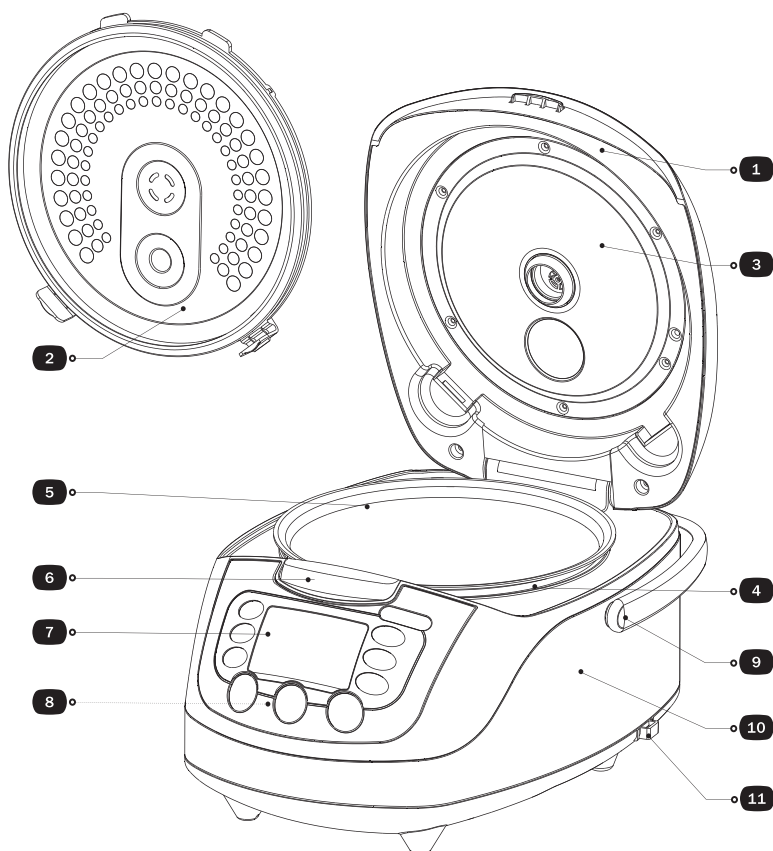
Меры предосторожности

- 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.
- Не допускайте повреждения сетевого шнура и вилки. Во избежание повреждения сетевого шнура и поражения электрическим током, не сгибайте, не перекручивайте, не перегибайте его, не размещайте в непосредственной близости от горячих поверхностей. Замену шнура осуществляйте в ближайшем сервисном центре.

- 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.
- 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.
- В целях вашей безопасности, если вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров, кастрюли или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно.

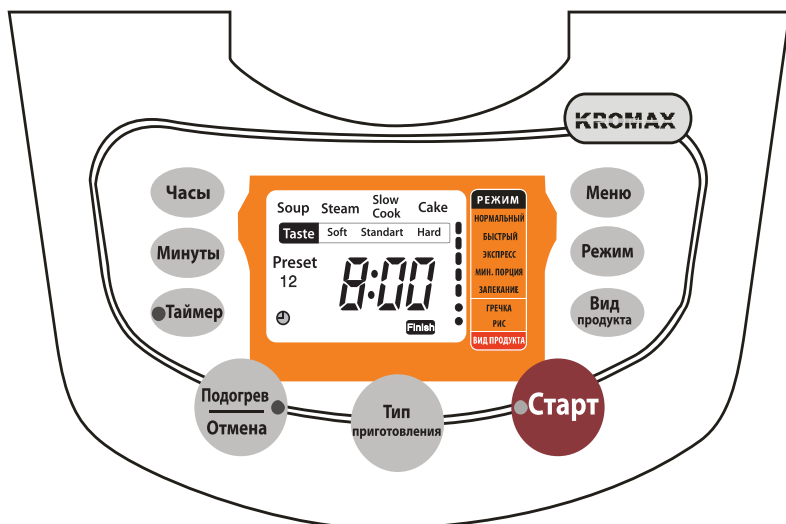
- Для поддержания необходимой температуры и правильной работы программы плотно закрывайте крышку во время работы устройства.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между кастрюлей и нагревательным элементом.
- Вставляя кастрюлю в корпус мультиварки, поверните ее немного, обеспечивая тем самым максимально плотный контакт с нагревательным элементом.
- 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.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.
- Для чистки кастрюли используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

Общий вид мультиварки



12	13	14	15	16
				

1. Внешняя крышка
2. Съёмная защитная крышка
3. Внутренняя алюминиевая крышка
4. Среднее кольцо
5. Съёмная кастрюля
6. Кнопка открытия крышки
7. Цифровой дисплей
8. Панель управления
9. Ручка
10. Корпус
11. Держатель для ложки
12. Ложка для крупы
13. Мерный стакан (180 мл)
14. Контейнер-пароварка
15. Сетевой шнур
16. Черпак



ЧАСЫ: вход в режим настройки текущего времени (длительное нажатие в течение 3 сек), установка времени (часы)

МИНУТЫ: вход в режим настройки текущего времени (длительное нажатие в течение 3 сек), установка времени (минуты)

ТАЙМЕР: установка времени завершения приготовления по заданной программе

ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА: выключение устройства, сброс настроек, включение функции подогрева

ТИП

ПРИГОТОВЛЕНИЯ: выбор типа приготовления

СТАРТ: начало работы мультиварки на заданной программе

ВИД

ПРОДУКТА: выбор вида крупы

РЕЖИМ: выбор режима приготовления

МЕНЮ: выбор программ приготовления

РЕЖИМ

НОРМАЛЬНЫЙ:	время приготовления составляет 55 минут
БЫСТРЫЙ:	время приготовления составляет 45 минут)
ЭКСПРЕСС:	время приготовления составляет 35 минут
МИН. ПОРЦИЯ:	приготовление на 2-4 порций
ЗАПЕКАНИЕ	приготовление блюд с хрустящей корочкой

ВИД ПРОДУКТЫ

ГРЕЧКА:	приготовление гречневой крупы / круглозерного риса
РИС	приготовление длиннозерного риса

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

SOUP	программа СУП. Время приготовления составляет от 1 до 4 часов
STEAM	программа ВАРКА НА ПАРУ. Время приготовления составляет от 5 до 50 минут
SLOW COOK	программа ТУШЕНИЕ. Время приготовления составляет от 2 до 12 часов
CAKE	программа ВЫПЕЧКА. Время приготовления составляет 50 минут

ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

SOFT (МЯГКИЙ):	разваристая крупа
STANDARD (СТАНДАРТНЫЙ):	обычная крупа
HARD (ТВЕРДЫЙ):	более жесткая крупа

1

Функция «ЧАСЫ»

- Вставьте шнур питания в разъем на корпусе мультиварки. Подключите устройство к сети.
- Чтобы перейти в режим настройки времени нажмите и удерживайте кнопку **Часы** или **Минуты** в течение 3 секунд.
- С помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** поочередно установите значение часов и минут.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает время на 1 час .
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает время на 1 минуту.
- После завершения установки нажмите кнопку **Подогрев** / **Отмена** для возврата в режим

ожидания или подождите некоторое время. Новое время отобразится на дисплее через 5 секунд.

2

Функция «Таймер»

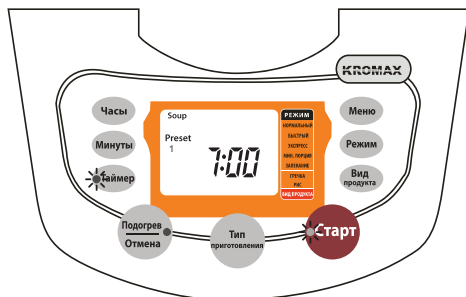
С помощью данной функции вы можете приготовить блюдо на выбранной программе к определённому времени. Например, текущее время 13.00, а вам необходимо приготовить ужин к 18.00. Для этого с помощью функции таймер задайте промежуток времени, равный 5 часам.

- С помощью кнопки **Режим** или **Меню** выберите программу.

П Р И М Е Ч А Н И Е

Для программ (Варка на пару (Steam), Тушение (Slow cooking), Выпечка (Cake), Быстрый, Экспресс, Запекание функция таймера не предусмотрена.

- Чтобы войти в режим установки времени окончания заданной программы, нажмите кнопку **Таймер** один раз. На дисплее появится **Timer 1** или **Timer 2**, и загорится индикатор программы.



- С помощью **Часы** / **Минуты** задайте желаемый промежуток времени в диапазоне от 70 минут до 24 часов.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает промежуток времени на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает промежуток времени на 10 минут.

Программа	Нормальный	Минимальная порция	Суп
Интервал отсрочки	70 мин - 24 час.	70 мин - 24 час.	70 мин - 24 час

Старт

- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится индикатор программы, отобразится время до завершения процесса приготовления.

П Р И М Е Ч А Н И Е

Если интервал отсрочки меньше времени приготовления, то мультиварка не будет активировать режим отсрочки, а сразу запустит заданную программу приготовления.

- Для установки значения второго таймера, позволяющего получить горячее блюдо в назначенное время, еще раз нажмите кнопку Таймер и повторно осуществите процедуру настройки.

3

Функция «Время приготовления + таймер»

С помощью данной функции вы можете приготовить блюдо на выбранной программе к заданному времени, при этом самостоятельно установив время приготовления на любой из предлагаемых программ:

- С помощью кнопки **Режим** или **Меню** выберите программу.
- С помощью кнопки **Часы** / **Минуты** задайте желаемое значение времени в диапазоне соответствующей программы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для программ (Варка на пару (Steam), Тушение (Slow cooking), Выпечка (Cake), Быстрый, Экспресс, Запекание функция таймера не предусмотрена.

- Чтобы войти в режим установки времени окончания заданной программы, нажмите кнопку **Таймер** один раз. На дисплее появится **Timer 1** или **Timer 2**, и загорится индикатор программы.
- С помощью **Часы** / **Минуты** задайте желаемый промежуток времени в диапазоне от 70 минут до 24 часов.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает промежуток времени на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает промежуток времени на 10 минут.

Программа	Нормальный	Минимальная порция	Суп
Интервал отсрочки	70 мин - 24 час.	70 мин - 24 час.	70 мин - 24 час

Старт

- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится индикатор программы, отобразится время до завершения процесса приготовления.

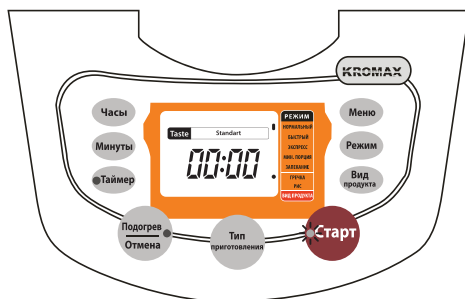
ПРИМЕЧАНИЕ

Если интервал отсрочки меньше времени приготовления, то мультиварка не будет активировать режим отсрочки, а сразу запустит заданную программу приготовления.

- Для установки значения второго таймера, позволяющего получить горячее блюдо в назначенное время, еще раз нажмите кнопку Таймер и повторно осуществите процедуру настойки.

НОРМАЛЬНЫЙ

- Нажатием кнопки **Режим** выберите **Нормальный**, при этом загорится соответствующий индикатор.



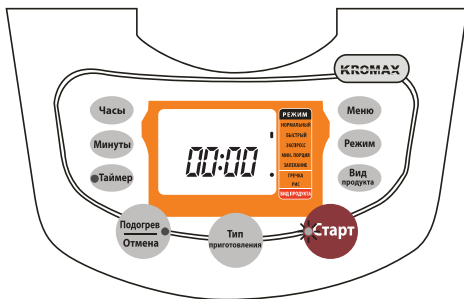
- Для выбора вида крупы нажмите кнопку **Вид продукта**. Для удобства в эксплуатации мультиварка запомнит последний использованный вид крупы.
- Для выбора типа приготовления крупы нажмите кнопку **Тип приготовления**, и выберите **Стандартный (Standard)**.

При выборе типа **Мягкий (Soft)**, крупа получается более разваристой, а при выборе **Твердый (Hard)** — более жесткой.

- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится соответствующий индикатор и подсветка. Начнется процесс приготовления.
- Время приготовления составляет 55 минут.

БЫСТРЫЙ

- Нажатием кнопки **Режим** выберите **Быстрый**, при этом загорится соответствующий индикатор.



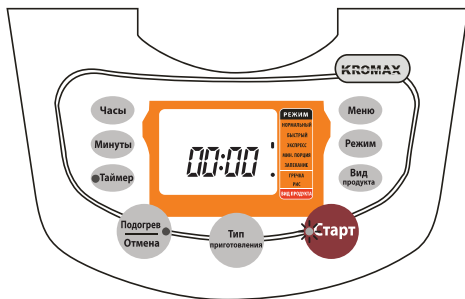
- Для выбора вида крупы нажмите кнопку **Вид продукта**. Для удобства в эксплуатации мультиварка запомнит последний использованный вид крупы.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится соответствующий индикатор и подсветка. Начнется процесс приготовления.
- Время приготовления составляет 45 минут.

П Р И М Е Ч А Н И Е

Если в режиме ожидания нажать кнопку Старт, то мультиварка начнет приготовление в режиме Быстрый. Вид крупы по умолчанию выбирается Гречка.

ЭКСПРЕСС

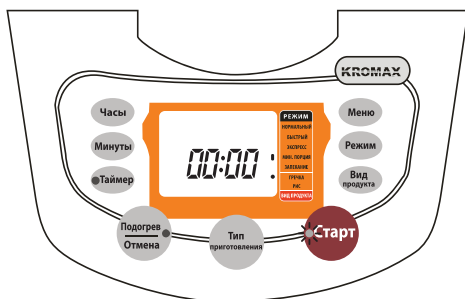
- Нажатием кнопки **Режим** выберите **Экспресс**, при этом загорится соответствующий индикатор.



- Для выбора вида крупы нажмите кнопку **Вид продукта**. Для удобства в эксплуатации мультиварка запомнит последний использованный вид крупы.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится соответствующий индикатор и подсветка. Начнется процесс приготовления.
- Время приготовления составляет 35 минут.

МИНИМАЛЬНАЯ ПОРЦИЯ

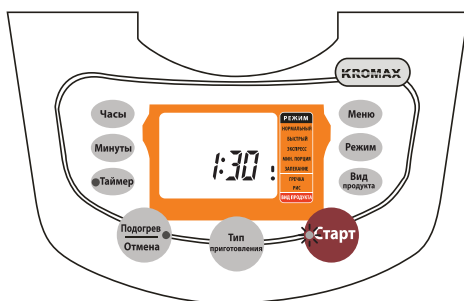
- Нажатием кнопки **Режим** выберите **Мин.порция**, при этом загорится соответствующий индикатор. Рассчитан на 2-4 порции.



- Для выбора вида крупы нажмите кнопку **Вид продукта**. Для удобства в эксплуатации мультиварка запомнит последний использованный вид крупы.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом загорится соответствующий индикатор и подсветка. Начнется процесс приготовления.
- Время приготовления составляет 45 минут.

ЗАПЕКАНИЕ

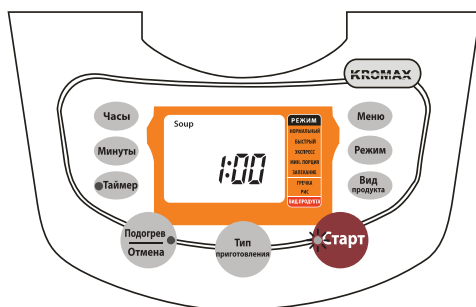
- Нажатием кнопки **Режим** выберите **Запекание**, при этом загорится соответствующий индикатор.



- Время, заданное по умолчанию, составляет полчаса. Вы можете задать необходимое время до 2 часов.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает время приготовления на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает время приготовления на 5 минут.
- Для выбора вида крупы нажмите кнопку **Вид продукта**. Для удобства в эксплуатации мультиварка запомнит последний использованный вид крупы.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее загорится соответствующий индикатор, подсветка и отобразится время. Начнется процесс приготовления.

ПРОГРАММА «SOUP (СУП)»

- Положите в кастрюлю все ингредиенты для супа и добавьте воду. Вставьте кастрюлю в корпус.
- Закройте крышку.
- Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть.
- Нажимая кнопку **Меню**, выберите программу программу **Soup**, при этом индикатор программы и предустановленное время отобразится на экране.



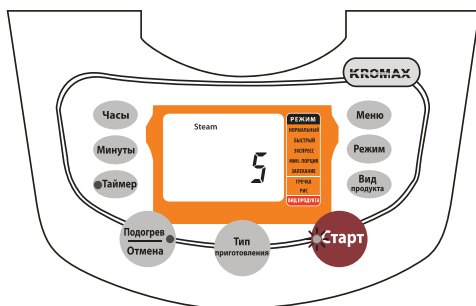
- Время, заданное по умолчанию, составляет час. Вы можете задать необходимое время в диапазоне от 1 до 4 часов.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает время приготовления на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает время приготовления на 10 минут.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее загорится соответствующий индикатор программы, подсветка и отобразится время. Начнется процесс приготовления.
- По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим **Подогрев**.
- Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку **Подогрев Отмена**.
- Отсоедините устройство от сети, если вам не нужно подогревать приготовленное блюдо и далее использовать мультиварку.

ПРОГРАММА «STEAM (ВАРКА НА ПАРУ)»

- Налейте воды в кастрюлю. Количество воды зависит от объема приготавливаемой пищи.

Время приготовления	Объем воды (кол-во мерных стаканов)
меньше 10 минут	2
10-30 минут	4
30-60 минут	5

- Разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте его в кастрюлю.
- Установите кастрюлю в корпус.
- Закройте крышку.
- Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть.
- Нажимая кнопку **Меню**, выберите программу **Steam**, при этом индикатор программы и предустановленное время отобразится на экране.



- Время, заданное по умолчанию, составляет 5 минут. Вы можете задать необходимое время в диапазоне от 5 до 50 минут.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает время приготовления на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее загорится соответствующий индикатор программы, подсветка и отобразится время. Начнется процесс приготовления.

- Примерное время приготовления некоторых продуктов на пару:

Продукт	Кол-во продуктов	Время (мин)
Мясо и птица		
Манты	8-10 шт./ 500 г	35-40
Пельмени	450 г	25-30
Котлеты из кур	4-6 шт./ 500 г	18-20
Фрикадельки	20-25 шт./ 500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Филе куриное	500 г	20-25
Телятина филе	500 г	25-30
Рыба и морепродукты		
Креветки неочищенные варено-мороженные	300 г	8-12
Филе рыбы	500 г	10-14
Овощи и творог		
Картофель	500 г	18-23
Картофель молодой	500 г	15-18
Морковь	500 г	20-25
Свекла	500 г	30-35
Цветная капуста св.	500 г	20-25
Цветная капуста с/м	500 г	20-25
Брокколи с/м	500 г	18-23
Творожный пудинг	600 г	30-35

- По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим **Подогрев**.
- Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку .
- Отсоедините устройство от сети, если вам не нужно подогревать приготовленное блюдо и далее использовать мультиварку.

ПРОГРАММА « SLOW COOK (ТУШЕНИЕ)»

- Положите необходимые ингредиенты и приправы в кастрюлю. Добавьте немного воды.
- Вставьте кастрюлю в корпус.
- Закройте крышку.
- Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть.
- Нажимая кнопку **Меню**, выберите программу **Slow cook**, при этом индикатор программы и предустановленное время отобразится на экране.



- Время, заданное по умолчанию, составляет 2 часа. Вы можете задать необходимое время в диапазоне от 2 до 12 часов.
- Каждое нажатие кнопки **Часы** увеличивает время приготовления на 1 час.
- Каждое нажатие кнопки **Минуты** увеличивает время приготовления на 10 минут.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее загорится соответствующий индикатор программы, подсветка и отобразится время. Начнется процесс приготовления.
- По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим **Подогрев**.
- Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку **Подогрев Отмена**.
- Отсоедините устройство от сети, если вам не нужно подогревать приготовленное блюдо и далее использовать мультиварку.

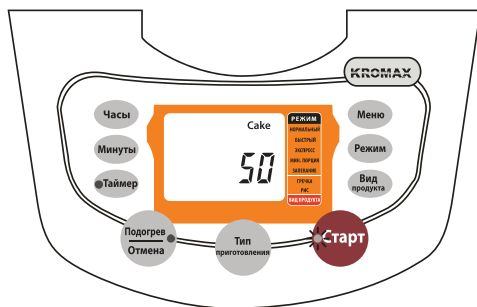
ПРОГРАММА «CAKE (ВЫПЕЧКА)»

- Приготовьте тесто согласно рецепту.
- Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли маслом, чтобы выпечка легко извлекалась из формы.
- Выложите тесто в кастрюлю.

ПРИМЕЧАНИЕ

Объем теста не должен превышать отметку максимального уровня.

- Внешняя поверхность и дно используемой кастрюли должны быть абсолютно сухими. Вставьте кастрюлю в корпус.
- Закройте крышку.
- Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть.
- Нажимая кнопку **Меню**, выберите программу **Cake**, при этом индикатор программы и предустановленное время отобразится на экране.



- Время, заданное по умолчанию, составляет 50 минут. В данном режиме оно неизменно.
- Нажмите кнопку **Старт**, при этом на дисплее загорится соответствующий индикатор программы, подсветка и отобразится время. Начнется процесс приготовления.
- По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим **Подогрев**.

- Чтобы отключить подогрев, нажмите кнопку .

П Р И М Е Ч А Н И Е

После окончания программы необходимо сразу выключить режим подогрева, чтобы выпечка не подгорела.

- Спустя несколько минут для извлечения выпечки из кастрюли выньте ее из корпуса и переверните вверх дном.
- Отсоедините устройство от сети, если вам не нужно подогревать приготовленное блюдо и далее использовать мультиварку.

Очистка и хранение

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

Возможные проблемы и методы их устранения

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 странный 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 Неплотно закрыта крышка во время приготовления 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 не доварилась	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

Модель/характеристики	МС-87/МС-88/МС-89
Номинальное напряжение	~220В, 50Гц
Потребляемая мощность	860 Вт
Емкость чаши	4 л
Количество порций	2 - 10
Количество автоматических режимов	16
Автоподогрев	до 24 часов
Таймер отсрочки приготовления пищи	до 24 часов
Габаритные размеры	420x325x265 мм
Вес	4 кг

П Р И М Е Ч А Н И Е

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию мультиварки, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве иллюстрации являются схематичными.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.