KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

МУЛЬТИВАРКА

MC 105S | MC 105S Plus

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації 2
2. Призначення 2
3. Технічні характеристики 3
4. Комплектність 3
5. Вимоги безпеки 4
6. Програми та функції 6
7. Склад пристрою 7
8. Експлуатація 10
9. Очищення та догляд 20
10. Поради щодо приготування 22
11. Характерні несправності і методи їх усунення 31
12. Гарантійне обслуговування 32
13. Утилізація пристрою 33

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти і завантажити на сайті rozetka.com.ua у карточці товару.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA

Версія інструкції № 0001

Дякуємо Вам за придбання мультиварки RZTK!

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед придбанням перевірте комплектність виробу та відсутність зовнішніх механічних пошкоджень на ньому. Претензії щодо відсутності деяких деталей і таких пошкоджень після продажу не приймаються.
- Щоб уникнути пошкоджень й нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж почати їм користуватися. Зберігайте її для консультацій в процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки.
- При дотриманні правил експлуатації виріб не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Мультиварки RZTK – це сучасні багатофункціональні пристрої для приготування їжі, в яких інноваційні розробки в галузі дрібної побутової техніки для кухні поєднано з ідеєю здорового харчування.

- Прилад призначений для використання у побутових цілях. Якщо він використовується у будь-яких інших цілях, тобто не за призначенням (професійне чи комерційне використання, великі об'єми робіт тощо), або неправильно, виробник не несе жодної відповідальності за спричинені цим збитки, а гарантія автоматично анулюється.
- Прилад не призначений для промислового і комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MC 105S	MC 105S Plus
Електроживлення, В/Гц	230 ±10 %/50	230 ±10 %/50
Потужність, Вт	860 – 1000	860 – 1000
Ємність, л	5	5
Чаша	Із подвійним антипригарним покриттям Daikin	Із подвійним антипригарним покриттям Daikin
Ручки на чаші	Є	Немає
Кількість автоматичних програм	16 (17)	16 (17)
Передустановлення, год	24	24
LED-дисплей	Є	Є
Функція «Мультикухар»	Є	Є
Мова меню	Українська	Українська

4. КОМПЛЕКТНІСТЬ*

Мультиварка – 1 од.

Чаша – 1 од.

Парова ємність – 1 од.

Ложка – 1 од.

Ополоник – 1 од.

Мірна склянка – 1 од.

Ємності для йогурту – 4 од.

Щипці – 1 од. **(тільки MC 105S Plus)**

Мережевий шнур – 1 од.

Книга рецептів – 1 од.

Інструкція з експлуатації – 1 од.

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщується на сайті **rozetka.com.ua** у карточці товару.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!
Перш ніж використовувати цей виріб, уважно прочитайте інструкцію з його експлуатації і збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно подовжує термін його служби.

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Цей електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове чи будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому разі виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи відповідає її напруга номінальній напрузі живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, адже невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання чи займання кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, упевніться, що він також має заземлення.

УВАГА!
Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються. Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- Відключайте прилад від розетки після використання, а також перед його чищенням або переміщенням. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверні прорізи чи поблизу джерел тепла. Слідкуйте, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

УВАГА!
Випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в авторизованому сервісному центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може призвести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням виробу впевніться, що він відключений від електромережі і цілком охолонув. Неухильно дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу!

УВАГА!
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус виробу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (в тому числі дітьми) з фізичними, нервовими або психічними вадами чи нестачею досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку.
- Здійснюйте нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуванням, а також його упаковкою.
- Очищення й обслуговування пристрою не мають здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту мають виконуватися в авторизованому сервісному центрі. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

УВАГА!
Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

6. ПРОГРАМИ ТА ФУНКЦІЇ

6.1. ПРОГРАМИ

1. МУЛЬТИКУХАР
2. МОЛОЧНА КАША
3. ТУШКУВАННЯ
4. СМАЖЕННЯ
5. СУП
6. НА ПАРІ
7. МАКАРОНИ
8. ТОМЛІННЯ
9. ВАРІННЯ
10. ВИПІКАННЯ
11. РИС/КРУПИ
12. ПЛОВ
13. ЙОГУРТ
14. ПІЦА
15. ХЛІБ
16. ДЕСЕРТИ
17. ЕКСПРЕС

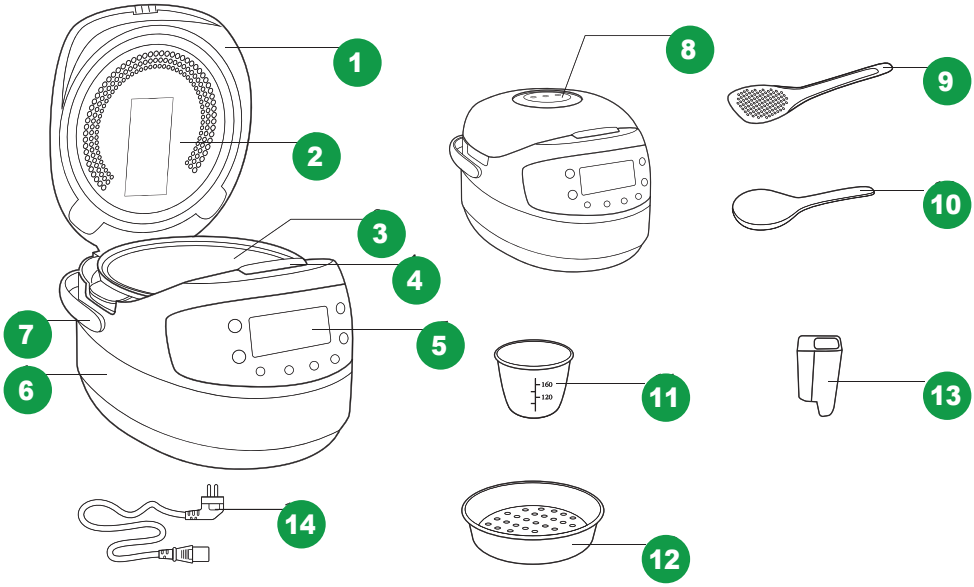
6.2. ФУНКЦІЇ

1. Автопідігрів – до 24 годин
2. Попереднє вимкнення автопідігріву
3. Розігрівання страв – до 24 годин
4. Відкладений старт – до 24 годин
5. Функція пам'яті – коли під час приготування раптово вимикається електропостачання, при повторному підключенні до мережі мультиварка почне з того самого етапу, на якому відбулося її відключення

7. СКЛАД ПРИСТРОЮ

Загальний вигляд і комплектація

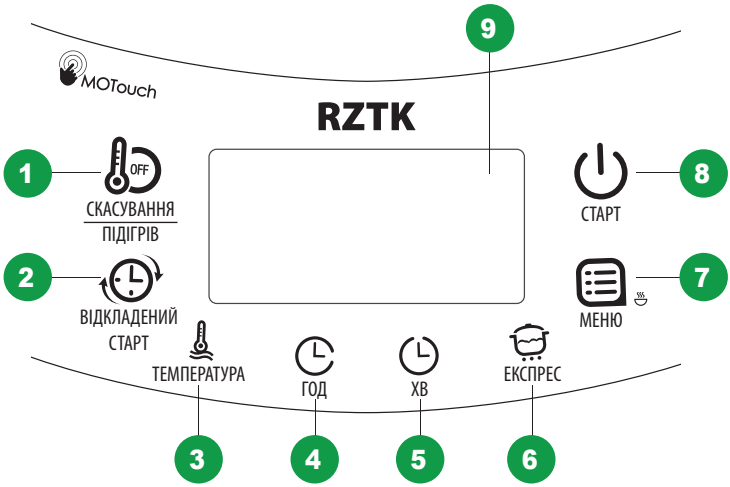
1. Кришка
2. Знімна внутрішня кришка
3. Чаша
4. Кнопка відкриття кришки
5. Панель керування з дисплеєм
6. Корпус
7. Ручка для перенесення
8. Знімний паровий клапан
9. Плоска ложка
10. Ополоник
11. Мірна склянка
12. Контейнер для приготування на парі
13. Тримач для аксесуарів
14. Мережевий шнур



Мал. 1

Панель керування

1. Кнопка «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» – переривання роботи програми приготування; скидання налаштувань; увімкнення/вимкнення функції підігрівання
2. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту
3. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» – встановлення температури приготування в програмі «МУЛЬТИКУХАР» і «СМАЖЕННЯ»
4. Кнопка «ГОД» – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
5. Кнопка «ХВ» – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
6. Кнопка «ЕКСПРЕС» – запуск програми «ЕКСПРЕС»
7. Кнопка «МЕНЮ» – вибір автоматичної програми приготування
8. Кнопка «СТАРТ» – запуск програми приготування
9. Дисплей



Мал. 2

Дисплей

1. Індикатор виконання автоматичної програми «ЕКСПРЕС»
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання
3. Індикатор етапів приготування
4. Індикатор установленої температури в програмі «МУЛЬТИКУХАР» і «СМАЖЕННЯ»
5. Індикатор роботи функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
6. Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера
7. Таймер
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування



Мал. 3

8. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

8.1. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. Обережно розпакуйте виріб і дістаньте його з коробки.

2. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наліпки.

ПРИМІТКА
Обов'язково збережіть наліпку із серійним номером. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє Вас права на його гарантійне обслуговування.

3. Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою, обполосніть чистою водою. Ретельно просушіть.

Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому разі здійсніть очищення приладу.

УВАГА!
Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

8.2. ПЕРЕД УВІМКНЕННЯМ

1. Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить із парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

2. Перед приготуванням їжі впевніться в тому, що зовнішні та внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

8.3. ФУНКЦІЯ «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Ця функція дає змогу задати інтервал часу, по закінченню якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми).

Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин із кроком установлення в 1 хвилину.

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» увімкніть режим установлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Відкладений старт», таймер почне мерехтіти.

2. Натискаючи кнопку «ГОД» (+) або кнопку «ХВ» (–) установіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.

3. У разі потреби встановити час відкладеного старту менш ніж 1 годину послідовно натискайте кнопку «ГОД» до обнуління значення годин. Потім натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» для переходу до налаштування хвилин. Натискаючи кнопки «ГОД» (+) або «ХВ» (–), установіть потрібне значення. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.

4. Для скасування налаштувань натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ», після чого введіть усю програму приготування заново.

5. Після завершення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ» декілька секунд. Засвітиться індикатор роботи функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.

6. Через призначений час страва буде готова. Після завершення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (засвітиться індикатор кнопки «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ») або в режим очікування (мерехтітиме індикатор кнопки «СТАРТ»). Для вимкнення автопідігріву натисніть і потримайте кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» – індикатор кнопки згасне.

УВАГА!
Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви застосовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

8.4. ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТОВИХ СТРАВ (АВТОПІДІГРІВ)

Вмикається автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах від +70 °С до +75 °С упродовж 24 годин. При цьому світиться індикатор кнопки «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ», а на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в цьому режимі. У разі потреби автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

8.5. ФУНКЦІЯ РОЗІГРІВАННЯ СТРАВ

Мультиварку RZTK можна використовувати для розігрівання холодних страв.

1. Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.

2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.

3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» до звукового сигналу. Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до +70 °С – +75 °С, ця температура може підтримуватися упродовж 24 годин.

У разі потреби розігрівання можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.

8.6. ЗАГАЛЬНИЙ ПОРЯДОК ДІЙ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть у чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти, в тому числі рідини, були нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус приладу. Впевніться, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.

3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.

4. Натискаючи кнопку «МЕНЮ», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї засвітиться відповідний індикатор програми).

5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «ГОД» і «ХВ».

6. У разі потреби встановіть час відкладеного старту.

7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «СТАРТ». Засвітиться індикатор кнопки «СТАРТ». Почнеться процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.

8. Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (засвітиться індикатор кнопки «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ») або в режим очікування (мерехтітиме індикатор кнопки «СТАРТ»).

9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ ПІДІГРІВ».

ПРИМІТКА
Для зміни часу приготування після вибору програми натисніть на кнопки «ГОД» і «ХВ», щоб установити бажаний час приготування в можливому діапазоні для вибраної програми. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення. Щоб установити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «ГОД» до скидання значення годин. Потім, натискаючи кнопку «ХВ», установіть потрібне значення хвилин.

УВАГА!
Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установлення, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік установленого часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

- **Програма «МУЛЬТИКУХАР»**

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування.

Діапазон встановлення температури: +35 °С – +170 °С з кроком зміни у 5 °С.

Діапазон встановлення часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИКУХАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся пунктів 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Натисненням кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів.

У програмі «МУЛЬТИКУХАР» стандартна температура становить +100 °С. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся пунктів 5–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

- **Програма «МОЛОЧНА КАША»**

Рекомендується для приготування молочних каш.

Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНА КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каш із пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримуватися пропорцій, відмірюючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНА КАША» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «МУЛЬТИКУХАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить +95 °С.

- **Програма «ТУШКУВАННЯ»**

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів.

У програмі «ТУШКУВАННЯ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «СМАЖЕННЯ»**

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів.

У програмі «СМАЖЕННЯ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установлення в 1 хвилину.

Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу.

Функція «Відкладений старт» у цій програмі недоступна.

- **Програма «СУП»**

Рекомендується для приготування перших страв, а також компотів та інших напоїв.

У програмі «СУП» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «НА ПАРІ»**

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню.

У програмі «НА ПАРІ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установлення в 5 хвилин. У цій програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Для приготування їжі на парі:

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води.

2. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.

3. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.

4. Дотримуйтеся пунктів 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

- **Програма «МАКАРОНИ»**

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо.

У програмі «МАКАРОНИ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установлення в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Функція «Відкладений старт» у цій програмі недоступна.

1. Налийте в чашу води. Слідкуйте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся пунктів 2–5, потім пункту 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал.

2. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся пунктів 8–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

- **Програма «ТОМЛІННЯ»**

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, пряженого молока.

У програмі «ТОМЛІННЯ» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установлення в 10 хвилин.

- **Програма «ВАРІННЯ»**

Рекомендується для приготування овочів і бобових.

У програмі «ВАРІННЯ» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «ВИПІКАННЯ»**

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста.

У програмі «ВИПІКАННЯ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «РИС/КРУПИ»**

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш із різних видів круп, приготування різних гарнірів.

У програмі «РИС/КРУПИ» стандартний час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «ПЛОВ»**

Програма рекомендується для приготування різних видів плову.

У програмі «ПЛОВ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установлення у 10 хвилин.

- **Програма «ЙОГУРТ»**

За допомогою програми «ЙОГУРТ» Ви можете приготувати різні смачні та корисні йогурти у себе вдома.

У програмі «ЙОГУРТ» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин з кроком установлення в 10 хвилин.

У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

- **Програма «ПІЦА»**

Програма рекомендується для приготування піци.

У програмі «ПІЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «ХЛІБ»**

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна.

У програмі «ХЛІБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми здійснюється вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установлення в 10 хвилин.

1. Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного Вами рецепта.

2. Викладіть тісто в чашу.

3. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти були нижче за позначку «1.0» на внутрішній поверхні чаші.

4. Далі дотримуйтеся пунктів 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «ХЛІБ» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Відкладений старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

- **Програма «ДЕСЕРТИ»**

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід.

У програмі «ДЕСЕРТИ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установлення в 5 хвилин.

- **Програма «ЕКСПРЕС»**

Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді.

У цій програмі немає відліку часу, не доступні регулювання часу, температури приготування і функція «Відкладений старт». Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води.

9. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

9.1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

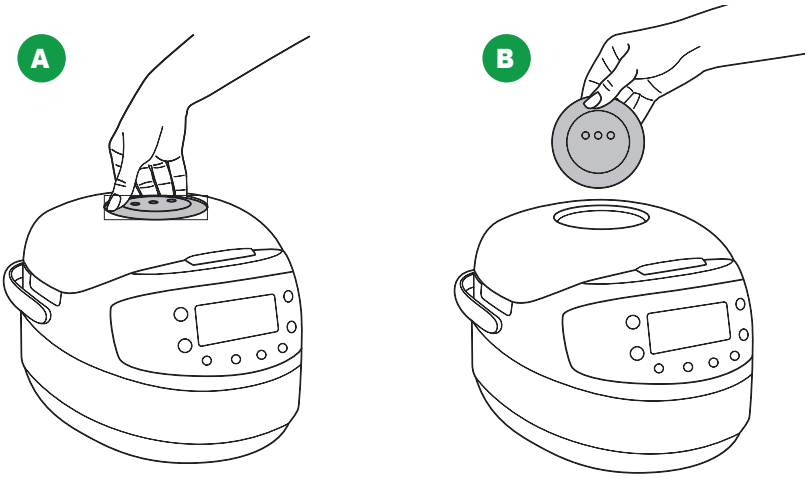
- Перед очищенням приладу впевніться, що він відключений від електромережі і повністю охолонув.
- Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду.
- Радимо очищувати прилад відразу після використання.
- Під час очищення забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини.
- Забороняється занурювати корпус приладу у воду чи поміщати його під струмінь води.
- Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо упродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «НА ПАРІ».

9.2. ОЧИЩЕННЯ ОКРЕМИХ ЧАСТИН ПРИЛАДУ

- Для миття чаші можна використовувати посудомийну машину. Після завершення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.
- Внутрішню алюмінієву кришку варто очищувати після кожного використання приладу:

1. Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасових фіксатори до їхнього відкриття.

2. Злегка потягніть алюмінієву кришку на себе і вниз, від'єднуючи її від основної.



Мал. 4

3. Протріть поверхні обох кришок серветкою, у разі потреби промийте їх, використовуючи засоби для миття посуду.

4. Здійсніть складання в зворотній послідовності (вставте алюмінієву кришку у верхні пази та поєднайте її з основною кришкою, натисніть на фіксатори до клацання, зафіксувавши кришку).

- Паровий клапан також рекомендується очищувати після кожного використання:

1. Злегка потягніть кришку на себе.

2. Усередині знятої кришки поверніть фіксатор парового клапана проти годинникової стрілки до упору. Зніміть його.

3. Обережно дістаньте гумку клапана з фіксатора, промийте клапан, фіксатор і кришку.

УВАГА!
Щоб уникнути деформації гумки клапана, забороняється її скручувати.

4. Зберіть паровий клапан у зворотному порядку.

- Після кожного використання приладу очищуйте контейнер для конденсату на корпусі приладу:

1. Обережно потягніть контейнер на себе.

2. Вилийте конденсат і промийте контейнер.

3. Надлишок конденсату, що скупчується довкола чаші на корпусі приладу, видаляйте серветкою.

10. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

10.1. ПОМИЛКИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

У наведеній нижче таблиці зібрані типові помилки, яких припускаються під час приготування їжі в мультиварці, а також розглянуто можливі причини і способи вирішення.

Можливі причини	Способи вирішення
СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ПОВНІСТЮ	
Кришка приладу не закрита або закрита нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою.	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки, якщо немає потреби в цьому. Закривайте кришку до клацання. Впевніться, що ніщо не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована.
Чаша і нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою.	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Впевніться, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска.

Можливі причини		Способи вирішення
СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ПОВНІСТЮ		
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Ці інгредієнти не підходять для приготування вибраним Вами способом або Ви вибрали неправильну програму приготування. Інгредієнти нарізані занадто великими шматками, порушені загальні пропорції закладання продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Обраний Вами варіант рецепта непридатний для приготування в цій мультиварці.		Бажано використовувати перевірені (адаптовані для цієї моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким можете дійсно довіряти. Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізки, пропорції закладання, вибір програми і часу приготування мають відповідати обраному рецепту.
Під час приготування на парі: в чаші замало води, щоб забезпечити достатню щільність пари.		Наливайте в чашу воду обов'язково в тому об'ємі, який рекомендований за рецептом. Якщо Ви маєте сумніви, перевірте рівень води в процесі приготування.
Під час смаження:	в чаші забагато олії.	При звичайному смаженні досить, щоб олія вкривала дно чаші тонким шаром. При смаженні у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта.
	в чаші надлишок вологи.	Не закривайте кришку мультиварки при смаженні, якщо це не прописано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково необхідно розморозити і злити з них воду.
При варінні: википання бульйону у разі варіння продуктів із підвищеною кислотністю.		Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування і т. ін. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного Вами рецепта.

Можливі причини		Способи вирішення
Під час випікання (тісто не пропеклося):	в процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випускання пари.	Закладайте в чашу тісто в меншому об'ємі.
	в чаші забагато тіста.	Вийміть випічку з чаші, переверніть і знову помістіть в чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі при випічці закладайте в чашу тісто в меншому об'ємі.
ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ		
Замалі розміри інгредієнтів або занадто тривалий час приготування.		Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізки, пропорції закладання, вибір програми і часу приготування мають відповідати його рекомендаціям.
Після приготування готова страва надто довго була на автопідігріві.		Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у Вашій моделі приладу передбачено попереднє відключення цієї функції, Ви можете використовувати цю можливість.
ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ		
При варінні молочної каші википає молоко.		Якість і властивості молока можуть залежати від місця та умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко з жирністю до 2,5 %. У разі потреби молоко можна трохи розбавити питною водою.

Можливі причини	Способи вирішення
ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ	
Інгредієнти перед варінням не були оброблені чи оброблені неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорції інгредієнтів або неправильно обраний тип продукту.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладання мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу і морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води.
СТРАВА ПРИГОРАЄ	
Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено.	Перш ніж почати готувати, впевніться, що чаша добре вимита і антипригарне покриття не має пошкоджень.
Загальний об'єм закладання продукту менший за рекомендований у рецепті.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі приладу) рецепта.
Надто тривалий час приготування.	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого до цієї моделі приладу.
При смаженні: Ви забули налити в чашу олію, не перемішували чи пізно перевертали продукти, що готувалися.	При звичайному смаженні налийте в чашу трохи олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші слід періодично помішувати або перевертати через певний час.
При тушкуванні: в чаші недостатньо вологи.	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки, якщо немає потреби в цьому.
При варінні: в чаші замало рідини (недотримані пропорції інгредієнтів).	Дотримуйтеся правильного співвідношення рідини і твердих інгредієнтів.
При випіканні: Ви не змащували внутрішню поверхню чаші олією/ маслом перед приготуванням.	Перед закладанням тіста змащуйте дно і стінки чаші вершковим маслом чи олією (не наливайте їх у чашу!).

Можливі причини	Способи вирішення
ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ	
Продукт перемішували надто часто.	При звичайному смаженні перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин.
Надто тривалий час приготування.	Скоротіть час приготування, використовуйте рецепти, адаптовані до цієї моделі приладу.
ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ	
Були використані невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана і т. ін.).	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять занадто багато вологи, чи використовуйте їх, якщо змога, в мінімальних кількостях.
Готова випічка надто довго була в закритому приладі.	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки відразу після завершення приготування. У разі потреби можете залишити продукт у мультиварці на невеликий термін при ввімкненому автопідігріві.
ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ	
Яйця з цукром були погано збиті.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі прибору) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладання мають відповідати його рекомендаціям.
Тісто довго простояло із розпушувачем.	
Борошно не було просіяне чи погано вимішане тісто.	
Допущені помилки при закладанні інгредієнтів.	

10.2. РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ НА ПАРІ

Продукт	Вага, г (кількість)	Кількість води, мл	Час приготування, хв
Філе свинини/ яловичини (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Філе баранини (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Філе курятини (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 од.)/ 450 (3 од.)	500	10/15
Філе риби	500	500	10
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
Картопля (розрізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Буряк (розрізаний на 4 частини)	500	500	70
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйце куряче	3 од.	500	10

ПРИМІТКА

Слід враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від якості конкретного продукту, а також від Ваших смакових уподобань.

10.3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ У ПРОГРАМІ «МУЛЬТИКУХАР»

Робоча температура, °С	Рекомендації щодо використання (також див. книгу рецептів)
35	Вистоювання тіста, приготування оцту
40	Приготування йогурту
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помадки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування
65	Приготування м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу
75	Пастеризація, приготування білого чаю
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування кисломолочного сиру або страв, що потребують тривалого часу приготування
90	Приготування червоного чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування безе, варення
105	Приготування холодцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для надання їм хрусткої скоринки
140	Коптіння
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Смаження виробів із дріжджового тіста
160	Смаження птиці
165	Смаження стейків
170	Смаження у фритюрі (картопля фрі, курячі нагетси тощо)

10.4. ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАВОДСЬКІ УСТАНОВКИ)

Програма	Рекомендації щодо використання	Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон часу приготування/ крок встановлення	Відкладений старт	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
МУЛЬТИКУХАР	Приготування різних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	15 хв	5 хв – 1 год/1 хв 1 год – 12 год/5 хв	+	–	+
МОЛОЧНА КАША	Приготування каш на молоці	10 хв	5 хв – 1 год 30 хв/1 хв	+	–	+
ТУШКУВАННЯ	Тушкування м'яса, риби, овочевих гарнірів і багатокомпонентних страв	1 год	20 хв – 12 год/5 хв	+	–	+
СМАЖЕННЯ	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	15 хв	5 хв – 1 год 30 хв/1 хв	–	–	+
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1 год	20 хв – 8 год/5 хв	+	–	+
НА ПАРІ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	15 хв	5 хв – 2 год/5 хв	+	+	+
МАКАРОНИ	Приготування макаронних виробів із різних сортів пшениці; варіння сосисок, пельменів та інших напівфабрикатів	8 хв	2–20 хв/1 хв	–	+	+

Програма	Рекомендації щодо використання	Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон часу приготування/ крок встановлення	Відкладений старт	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
ТОМЛІННЯ	Приготування пряженого молока, тушонки, рульки, холодцю, заливного	5 год	1–8 год/ 10 хв	+	–	+
ВАРІННЯ	Варіння овочів та бобових	40 хв	5 хв – 2 год/5 хв	+	–	+
ВИПІКАННЯ	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста	1 год	20 хв – 8 год/5 хв	+	–	+
РИС/КРУПИ	Приготування різних круп і гарнірів. Варіння розсипчастих каш на воді	25 хв	5 хв – 4 год/5 хв	+	–	+
ПЛОВ	Приготування різних видів плову (із м'ясом, рибою, птицею, овочами)	1 год	20 хв – 1 год 30 хв/10 хв	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготування різних видів йогурту	8 год	6–12 год/ 10 хв	+	–	–
ПІЦА	Приготування піци	25 хв	20 хв – 1 год/5 хв	+	–	+
ХЛІБ	Приготування хліба із житнього та пшеничного борошна (в тому числі етап вистоювання тіста)	3 год	1–6 год/ 10 хв	+	–	–
ДЕСЕРТИ	Приготування різних десертів зі свіжих фруктів та ягід	1 год	5 хв – 4 год/5 хв	+	–	+
ЕКСПРЕС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді	30 хв	–	–	–	+

11. ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ І МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E3	Системна помилка. Можливий вихід із ладу плати керування або термодатчиків.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо під час повторного ввімкнення мультиварки проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Немає живлення в електромережі.	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо її немає, зверніться до організації, яка обслуговує Ваш будинок.
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижчий за норму).	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо вона нестабільна або нижча за норму, зверніться до організації, яка обслуговує Ваш будинок.
Страва готується занадто довго	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або часточки (сміття, крупа, шматочки їжі тощо).	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або часточки.
	Чаша в корпусі встановлена нерівно.	Встановіть чашу рівно, без перекосів.
	Нагрівальний диск забруднений.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск.

12. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Використання, техобслуговування і зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також за заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збиток, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки і технічного обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- використання недопущених виробником мастильних матеріалів, олив та інших технічних рідин;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

Усі роботи, наведені в розділі про технічне обслуговування, мають здійснюватися регулярно. Якщо користувач не може виконувати ці роботи з техобслуговування самостійно, то слід звернутися до авторизованого сервісного центру для оформлення замовлення на виконання необхідних робіт. Список адрес Ви зможете знайти на нашому офіційному інтернет-сайті:

RZTK.IN.UA

13. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування слід зберігати протягом усього терміну експлуатації. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Проте, для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи у разі непридатності для подальшої експлуатації пристрій належить здати в приймальні пункти з переробки металобрухту і пластмас.
- Утилізація пристрою і комплектувальних вузлів полягає в його повному розбиранні та подальшому сортуванні за видами матеріалів і речовин для подальшого переплавлення або використання для вторинної переробки.
- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без нанесення екологічних збитків довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару і сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00-18:00 Пн-Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти:
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua