KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

МУЛЬТИВАРКА

MC 905H

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації 2
2. Призначення 2
3. Технічні характеристики 3
4. Комплектність 3
5. Вимоги безпеки 4
6. Функції мультиварки 7
7. Склад пристрою 14
8. Підготовка і порядок роботи 15
9. Параметри автоматичних програм приготування 29
10. Технічне обслуговування і зберігання 32
11. Помилки приготування і способи їх усунення 35
12. Характерні несправності і методи їх усунення 37
13. Гарантійне обслуговування 38
14. Утилізація пристрою 39

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

Мультиварка 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.

- Прилад призначений для використання у побутових цілях. Якщо пристрій 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

Електроживлення, В/Гц	230 ±10 %/50
Потужність, Вт	900
Ємність, л	5
Кількість автоматичних програм	16
Тип керування	Кнопковий
Цифровий дисплей	Є
Функція «Мультикухар»	Є
Мова меню	Українська

4. КОМПЛЕКТНІСТЬ*

Мультиварка – 1 од.

Чаша – 1 од.

Ложка – 1 од.

Ополоник – 1 од.

Парова ємність – 1 од.

Мірна склянка (160 мл) – 1 од.

Ємність для йогурту – 4 од.

Мережевий шнур – 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!
Виробник не несе відповідальності у разі пошкоджень, що виникли внаслідок неправильної експлуатації, недотримання вимог щодо техніки безпеки, а також внесення будь-яких змін у конструкцію виробу. В цьому випадку вся відповідальність покладається на користувача.

- Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням приладу. Неправильне використання мультиварки може призвести до поломки приладу і заподіяти тяжкої шкоди користувачеві.
- Прилад призначений для експлуатації в побутових або аналогічних їм умовах.
- Забороняється використовувати мультиварку в промислових цілях.
- Щоб уникнути поломки приладу і заподіяння шкоди, не використовуйте мультиварку не за призначенням.
- Прилад не призначений для використання людьми (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю відповідного досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом самостійно або гратися з ним.
- Перед підключенням мультиварки до електромережі впевніться, що її напруга відповідає зазначеній на етикетці пристрою і в таблиці з технічними характеристиками. Використання більш високої напруги може спричинити займання. Використання більш низької напруги призводить до уповільнення процесу приготування.

УВАГА!
Не використовуйте мультиварку одночасно з іншими енергоємними приладами, щоб уникнути перевантаження мережі.

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу.
- Невідповідність параметрів може призвести до ураження електричним струмом або займання кабелю. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
- Підключайте прилад тільки до розеток, які мають заземлення. Використовуючи подовжувач, впевніться, що він також має заземлення.
- Шнур електроживлення має бути захищений від випадкового пошкодження. Забороняється натягувати і перекручувати з'єднувальний провід.
- Безпосереднє зіткнення шнура з гарячими, гострими й олійними поверхнями не допускається.
- Не ставте на шнур електроживлення або шнур-подовжувач вантаж, це може призвести до розщеплення ізоляції.
- Прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером або із системою дистанційного керування.
- Оберігайте прилад від спеки, прямих сонячних променів і вологості.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних або газових плит).
- Не встановлюйте мультиварку під навісними полицями і шафами, це може привести до псування Ваших меблів.

УВАГА!

Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.

- Перед ввімкненням приладу перевірте, чи не засмічений клапан випускання пари.
- Не перекривайте вентиляційні отвори, не накривайте мультиварку під час роботи і впевніться, що навколо приладу достатня циркуляція повітря.

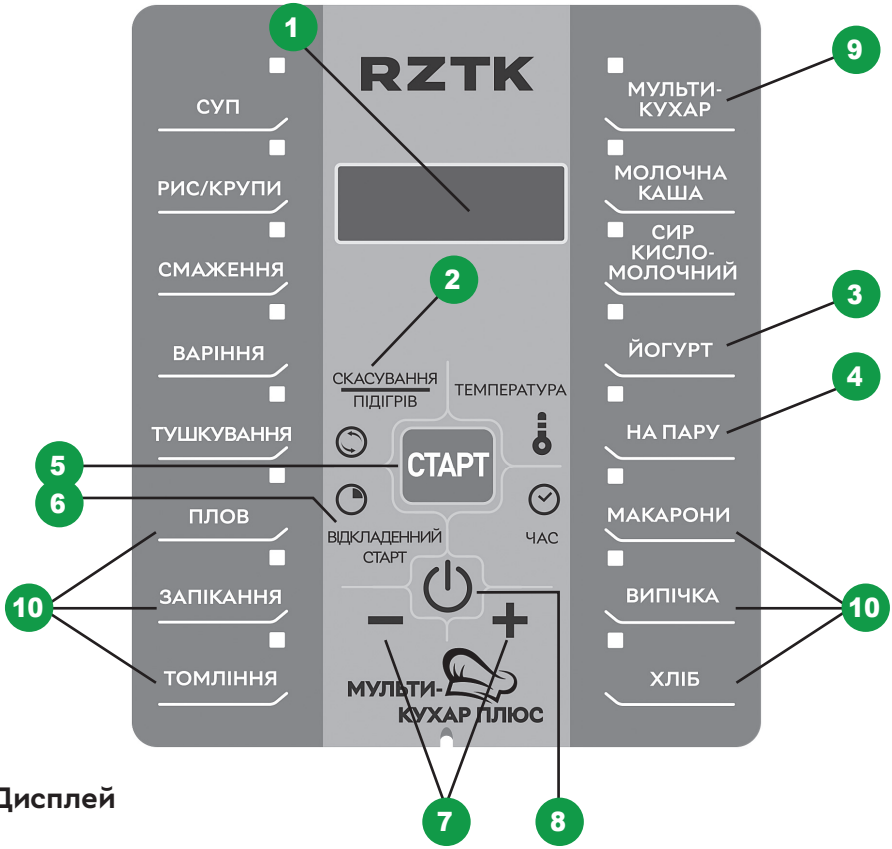
- Забороняється вмикати прилад без чаші або з незаповненою чашею.
- Не ставте чашу, призначену для використання в мультиварці, на відкритий вогонь, не використовуйте чашу як ємність для змішування і контейнер для зберігання продуктів.
- Не залишайте продукти або воду в приладі на тривалий час.
- Для виймання продуктів з чаші використовуйте тільки дерев'яні або пластикові приладдя. Металеві приладдя можуть пошкодити антипригарне покриття.

УВАГА!
Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються. Будьте уважні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиляйтеся над пристроєм і не тримайте руки над чашею або над отворами виходу пари в паровому клапані.

- Не допускайте, щоб пластина нагрівача і дно чаші були вологими.
- Будь-який сторонній предмет, що потрапив між нагрівальною поверхнею і дном чаші, може призвести до поломки, тож уникайте цього.
- Ніколи не кладіть у прилад продукти великого розміру, пакети з паперу, посуд, бо вони можуть спричинити виникнення пожежі.
- Не переносьте прилад, підключений до електромережі.
- Забороняється використання допоміжних пристроїв, що не рекомендовані виробником приладу, це може спричинити його поломку.
- Відключайте прилад від мережі електроживлення після кожного використання, перш ніж розпочати очищення або у разі виявлення несправностей.
- При відключенні мультиварки від мережі електроживлення тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за електропровід.
- При пошкодженні мережевого шнура або після випадкового падіння мультиварки не використовуйте прилад, зверніться в сервісний центр.

6. ФУНКЦІЇ МУЛЬТИВАРКИ

6.1. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Дисплей

Показує:

- час приготування;
- час, що залишився до кінця приготування, якщо програма вже запущена;
- час, що залишився до початку приготування, якщо використовується функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»;

- температуру приготування;
- код несправності, що виникла в приладі.

2. Кнопка «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ»

Щоб скинути всі установки вмикання/вимикання режиму підігріву.

3. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА»

Перехід у режим встановлення температури приготування.

4. Кнопка «ЧАС»

Перехід у режим встановлення часу приготування.

ПРИМІТКА
Зміна значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного.

5. Кнопка «СТАРТ»

Служить для запуску попередньо обраної програми приготування і підтвердження всіх змін у програмі. Натискання кнопки «СТАРТ» під час приготування страви відключає і вмикає функцію «АВТОПІДІГРІВ».

6. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Налаштування часу початку приготування.

7. Кнопки «+» і «–»

Налаштування часу приготування/тайм-аута, старту і температури приготування відповідно до рецепту.

8. Вмикання/вимикання приладу

9. Кнопка та індикатор програми «МУЛЬТИКУХАР»

Ввімкнення програми з ручними установками часу і температури приготування.

10. Кнопки й індикатори автоматичних програм приготування

6.2. ФУНКЦІЯ «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Дозволяє задати інтервал часу, через який почне працювати обрана програма приготування. Відкласти старт програми можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком встановлення в 1 хвилину.

ВАЖЛИВО
Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна в програмах «СМАЖЕННЯ», «КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР», «МАКАРОНИ».

1. Виберіть і налаштуйте програму приготування, натиснувши відповідну кнопку на панелі.

2. Натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» – пролунає сигнал, на дисплеї з'явиться і блиматиме значення «00:00».

3. За допомогою кнопок «+» і «–» встановіть час, через який страва має бути готовою.

ПРИМІТКА
Якщо встановити значення часу «00:00», робота програми буде зупинена.

4. Натисніть кнопку «СТАРТ», підтверджуючи вибрані параметри, пролунає звуковий сигнал і почнеться зворотний відлік часу до кінця роботи обраної програми.

ВАЖЛИВО
Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо і т. ін.).

5. Коли час відстрочки підійде до кінця, мультиварка почне виконання програми із заданими параметрами.

6.3. ФУНКЦІЯ КОРИГУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете самостійно коригувати час приготування, встановлений стандартно для всіх програм. Діапазон налаштування залежить від обраної програми приготування.

Функція коригування часу доступна в усіх програмах.

Після вибору програми приготування на дисплеї відображається час виконання обраної програми, встановлений стандартно. Щоб змінити час приготування:

1. Натисніть кнопку «ЧАС» – на дисплеї почне блимати значення годин індикатора часу. Послідовним натисканням кнопок «+» і «–» встановіть час приготування.

2. Повторно натисніть кнопку «ЧАС» і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «–». Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

3. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра встановлення буде продовжено з початку діапазону.

4. Не натискайте кнопки на панелі керування протягом 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

5. Щоб скасувати будь-які установки, натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ», після чого введіть усю програму приготування спочатку.

6.4. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА «АВТОПІДІГРІВ»

Після закінчення дії обраної програми мультиварка подасть звуковий сигнал і перейде в режим автоматичного підігріву з температурою +70 °С – +75 °С. На дисплеї відобразиться індикатор підігріву «bb». Щоб відключити підігрів, натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

Автоматичний підігрів вмикається після завершення дії всіх програм, окрім «ЙОГУРТ», «КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР», «МАКАРОНИ».

ВАЖЛИВО
Мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 12 годин, проте не рекомендується залишати страву розігрітою більш як на 2–3 години, бо це може призвести до зміни його смакових якостей.

6.5. ФУНКЦІЯ «РОЗІГРІВ»

Прилад можна використовувати для розігріву холодних страв.

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.

2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.

3. Натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» – на дисплеї засвітиться індикатор «bb».

Таймер почне відлік часу розігріву. Прилад розігріє страву до +70 °С – +75 °С і підтримуватиме його в гарячому стані протягом 12 годин. За потреби розігрів можна зупинити, натиснувши кнопку «СКАСУВАННЯ/ ПІДІГРІВ».

Завдяки функціям автопідігріву і розігріву мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин.

6.6. ФУНКЦІЯ «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС»

Якщо програма «МУЛЬТИКУХАР» дозволяє задавати параметри роботи до її запуску, то функція «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» дає змогу змінювати налаштування прямо в процесі приготування, не перериваючи роботу програми.

Функція «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» необхідна, якщо Ви готуєте страви зі складним рецептами, які вимагають поєднання різних програм

приготування (наприклад, голубці, бефстроганов, супи і паста, джем і т. ін.), а також якщо необхідно скорегувати роботу програми. Якщо википає суп, «втікає» молочна каша, овочі на пару готуються занадто довго, змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, як би Ви готували на плиті або в духовці.

Функція «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» недоступна в програмі «ЙОГУРТ».

Зміна температури при використанні функції «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» можлива в діапазоні від +35 °С до +160 °С з кроком в 1 °С. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від обраної програми, крок установлення – 1 хвилина.

УВАГА!
Ви можете використовувати функцію «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» тільки під час приготування.

ВАЖЛИВО
Під час роботи функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» функція «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС» недоступна.

6.7. ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА». Індикатор значення температури, встановленої стандартно, почне блимати.
- Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискайте кнопку «+», для зменшення – кнопку «–». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

ПРИМІТКА
Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення буде продовжено з початку діапазону.

- Не натискайте кнопки на панелі керування протягом 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура підтримуватиметься до закінчення роботи програми або до нової зміни.

УВАГА!
Для захисту від перегріву при встановленні температури приготування вище +130 °С максимальний час роботи програми не має перевищувати 2 години.

6.8. ЗМІНА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «ЧАС». Індикатор значення годин на індикаторі часу почне блимати. З'явиться стандартне значення часу.
- Встановіть бажаний час приготування.

ПРИМІТКА
Зміна значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення буде продовжено з початку діапазону.

- Не натискайте кнопки на панелі керування протягом 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

УВАГА!
Якщо встановити значення часу приготування «00:00», робота програми буде зупинена.

6.9. ФУНКЦІЯ ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Прилад оснащений автоматичним захистом від перегріву. Якщо температура нагрівальної плити всередині мультиварки досягне +170 °С, спрацює термореле, і прилад автоматично відключиться.

У програмах «ТУШКУВАННЯ» і «СУП» при недостатній кількості рідини в чаші мультиварка відключиться.

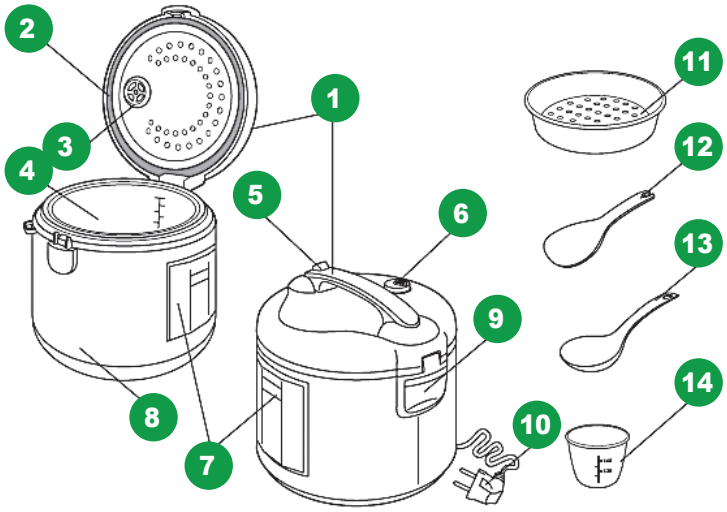
6.10. АВТОМАТИЧНЕ ВИЗНАЧЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо прилад працює справно, при підключенні до мережі електроживлення на дисплеї відображаються символи «- - - -» доти, поки не обрано одну з програм приготування.

За наявності несправностей у роботі мультиварки дисплей відображатиме код несправності: «E1-E4».

УВАГА!
Не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати мультиварку. Всі роботи з ремонту мають виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями в сервісних центрах.

7. СКЛАД ПРИСТРОЮ



1. Кришка з ручкою
2. Кільце ущільнювача
3. Паровий клапан
4. Чаша
5. Кнопка відкривання кришки
6. Отвір для виходу пари
7. Панель керування з дисплеєм
8. Корпус
9. Контейнер для збирання конденсату
10. Мережевий шнур
11. Парова ємність
12. Ложка для рису
13. Ополоник
14. Мірна склянка

8. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

8.1. ВСТАНОВЛЕННЯ

- Звільніть мультиварку від всіх пакувальних матеріалів і рекламних наліпок.
- Перевірте її щодо пошкоджень, пов'язаних із транспортуванням (вм'ятини, дефекти корпусу і панелі керування).
- Встановіть мультиварку на рівній, стійкій, горизонтальній, сухій, теплостійкій поверхні так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть пошкодитися від підвищених вологості і температури.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Рекомендована відстань між приладом і навколишніми предметами – не менше 20 см.
- Не ставте мультиварку під прямими сонячними променями, біля гарячих приладів або на протязі. Все це може вплинути на температуру всередині приладу і знизити якість страв, що готуються.

УВАГА!
Після транспортування або зберігання при низьких температурах необхідно витримати прилад при кімнатній температурі не менше 2 годин перед ввімкненням.

8.2. ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Протріть зовнішні і внутрішні поверхні мультиварки м'якою вологою тканиною.
- Вимийте чашу, парову ємність, мірну склянку, ложку для рису, ополоник в теплій мильній воді та просушіть.
- Перед увімкненням мультиварки в мережу електроживлення впевніться, що параметри електроживлення, зазначені в таблиці

з технічними характеристиками і на заводській табличці на корпусі приладу, відповідають параметрам електромережі.

ВАЖЛИВО
Якщо Ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище +100 °С. Це може призвести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «СМАЖЕННЯ», «ВИПІЧКА», «ЗАПІКАННЯ», «ХЛІБ».

8.3. ПОРЯДОК РОБОТИ ПРОГРАМ

- Відкрийте кришку мультиварки, натиснувши на кнопку, і витягніть чашу.
- Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти (в тому числі рідина) перебували нижче максимальної позначки на внутрішній поверхні чаші.
- Вставте чашу в корпус приладу, впевніться, що дно чаші щільно прилягає до нагрівального елемента.
- Кришка мультиварки може залишатися відкритою або закритою залежно від програми приготування і рекомендацій рецепта.

УВАГА!
При неправильному положенні кришки страва приготується неправильно.

УВАГА!
Якщо Ви готуєте при високих температурах з використанням великої кількості олії, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

- Підключіть прилад до електромережі.

ПРИМІТКА
При першому ввімкненні прилад може видавати характерний запах гару – це нормальне явище, яке відбувається через окалювання нагрівального елемента. Це не є ознакою несправності, не робить ніякого впливу ні на приготування їжі, ні на Ваше здоров'я і скоро припиниться.

- Виберіть необхідну програму, натиснувши відповідну кнопку на панелі керування, – пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за стандартним налаштуванням.

ПРИМІТКА
Якщо під час приготування Ви захочете перервати цей процес, натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

- Для запуску програми натисніть кнопку «СТАРТ».
- Індикатор програми світитиметься протягом усього часу приготування.

ПРИМІТКА
При роботі приладу можливе виникнення «клацань», пов'язаних з роботою реле. Наявність цього ефекту є нормальною роботою пристрою і не свідчить про його несправність.

ВАЖЛИВО
У разі потреби змінити налаштування температури і часу в процесі приготування скористайтеся функцією «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС».

- Після завершення роботи програми приготування прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї засвітиться «00:00», прилад перейде в режим очікування або в режим підтримки температури.
- Натисніть кнопку (5) і відкрийте кришку.

УВАГА!
Не відкривайте кришку відразу після закінчення приготування, дайте парі вийти.

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігріву натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

ВАЖЛИВО
Не слід залишати в мультиварці чашу з приготовленою їжею або з водою більш ніж на 24 години.

ПРИМІТКА
Чашу з готовою стравою можна зберігати в холодильнику, у разі потреби розігріваючи їжу в мультиварці, використовуючи відповідну функцію.

- Витягніть чашу з мультиварки. Щоб уникнути отримання опіків, завжди користуйтеся кухонними рукавицями для захисту рук.

УВАГА!
Після закінчення приготування не підставляйте гарячу чашу під холодну воду, це може спричинити пошкодження антипригарного покриття.

8.4. ПРОГРАМА «МУЛЬТИКУХАР»

Прилад оснащений універсальною програмою «МУЛЬТИКУХАР», що допомагає адаптувати будь-які рецепти для мультиварки. Програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часом приготування.

Виконайте дії в порядку, описаному в пункті 8.3.

- Натисніть кнопку «МУЛЬТИКУХАР» на панелі – засвітиться і блиматиме світловий індикатор програми, на дисплеї з'явиться стандартний час роботи: «00:30».
- Для встановлення необхідної температури приготування страви натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» і встановіть бажане значення кнопками «+» і «–».

ВАЖЛИВО
Не рекомендується використовувати функцію автопідігріву, якщо температура приготування страви не перевищує +80 °С.

УВАГА!
З метою забезпечення безпеки при встановленні температури понад +130 °С час приготування буде обмежено 2 годинами.

- Встановіть час приготування страви.
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ».

ПРИМІТКА
Якщо Ви готуєте страви зі складним рецептами, які вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, голубці, бефстроганов, супи і паста, джем і т. ін.), використовуйте функцію «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС».

8.5. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Мультиварка має 16 автоматичних програм приготування і функцію «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС».

УВАГА!
У таблиці вказані години виходу і температура, встановлені в автоматичних програмах за стандартним налаштуванням, а також можливість використання автопідігріву, налаштування часу і температури приготування та відкладеного старту.

«СУП» – програма приготування заправних супів, м'ясних, рибних і овочевих бульйонів, а також компотів і напоїв. Час приготування стандартно – 40 хвилин.

«РИС/КРУПИ» – програма приготування круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді.

ВАЖЛИВО
Ретельно промивайте всі цільнозернові крупи.

Після завершення дії програми не рекомендується залишати страву в режимі «Автопідігрів» більш ніж на 15 хвилин.

Максимальна кількість крупи для приготування – 10 склянок, рідини – 1,8 л.

«СМАЖЕННЯ» – програма для смаження овочів, риби, м'яса, птиці і т. ін.

Ця програма використовується для приготування без води, але з додаванням невеликої кількості олії. Продукти для смаження розміщуйте в розігріту чашу.

Під час приготування рекомендується залишати кришку відритою.

Під час смаження помішуйте (перевертайте) продукт і контролюйте його готовність. Якщо готовність страви настала раніше закінчення встановленого часу, зупиніть програму вручну натисканням кнопки «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

УВАГА!
Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ» дайте приладу повністю охолонути.

Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в цій програмі недоступна.

«ВАРІННЯ» – програма приготування овочів і бобових, відварювання пельменів, сосисок та ін.

УВАГА!
Рівень води під час приготування не має перевищувати позначку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.

«ТУШКУВАННЯ» – програма, яка рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів.

«ПЛОВ» – програма приготування різних видів плову: з м'ясом, овочами, фруктами, гречаної каші по-купецькому та ін.

ВАЖЛИВО
Ретельно, до чистої води, промивайте рис і крупи перед приготуванням.

Попереднє обсмажування інгредієнтів здійснюється в програмі «СМАЖЕННЯ».

«ЗАПІКАННЯ» – програма для запікання риби, овочів і м'ясних виробів у фользі, приготування піци і т. ін.

«ТОМЛІННЯ» – програма приготування тушонки, рульки, пряженого молока та ін.

«МОЛОЧНА КАША» – програма приготування молочних каш з молока малої жирності.

Діапазон встановлення часу приготування становить від 5 хвилин до 4 годин з кроком встановлення в 1 хвилину.

ВАЖЛИВО
Щоб уникнути википання молока й отримати необхідний результат, рекомендується:
- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока слід розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

ПРИМІТКА
Властивості молока і круп, залежно від місця походження та виробника, можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування.

ПРОПОРЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ

Продукти	Пшоно		Вівсянка		Рис круглий	
	Рідка	В'язка	Рідка	В'язка	Рідка	В'язка
Крупа	100 г	130 г	100 г	130 г	130 г	180 г
Молоко	500 мл		500 мл		500 мл	
Цукор	2 ч. л.		2 ч. л.		2,5 ч. л.	
Сіль	1 ч. л.		¾ ч. л.		1,5 ч. л.	
Масло вершкове	2 ст. л.		2 ст. л.		2 ст. л.	

«КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР» – програма приготування сиру, який можна використовувати як самостійний продукт або як інгредієнт для приготування інших страв.

У цій програмі функції «АВТОПІДІГРІВ» і «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступні.

ВАЖЛИВО

Весь посуд, який Ви використовуєте в процесі приготування кисломолочного сиру, має бути стерильним, його слід обдати окропом і витерти насухо.

ПРИМІТКА

Властивості використовуваних продуктів можуть відрізнятися залежно від місця походження та виробника, що іноді позначається на результатах приготування.

«ЙОГУРТ» – програма для приготування йогурту і вистоювання тіста.

У цій програмі функція «АВТОПІДІГРІВ» недоступна.

ВАЖЛИВО

При приготуванні йогурту використовуйте тільки свіжі продукти. Чим жирніше молоко, тим густішим вийде йогурт.

Оптимальний час приготування йогурту – 6–8 годин. При збільшенні часу приготування збільшується тривалість процесу ферментації, і готовий продукт матиме більш густу консистенцію і більш кислий смак.

Як закваску можна використовувати:

- натуральний йогурт промислового виготовлення (3–5 ст. л. на 1 л молока);
- суху ліофілізовану закваску, яку можна придбати в аптеці або в магазині дієтичних продуктів (дотримуйтесь інструкції із застосування);
- йогурт власного приготування.

ВАЖЛИВО
При вистоюванні тіста його об'єм збільшується майже вдвічі. Щоб тісто не «втекло», об'єм його первісної закладки не має перевищувати половини обсягу чаші.

При вистоюванні тіста підтримуйте постійну температуру і вологість. Не відкривайте кришку приладу до закінчення роботи програми.

«НА ПАРУ» – програма приготування дієтичних, парових страв, мант, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню.

Під час приготування в цій програмі рекомендується тримати кришку закритою.

У чашу налийте воду. Відкрийте кришку мультиварки і встановіть на чашу парову ємність (з комплекту поставки) з продуктами. Закрийте кришку.

УВАГА!
Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

«МАКАРОНИ» – програма для приготування макаронних виробів, пельменів тощо.

ВАЖЛИВО
При закипанні води пролунають три звукові сигнали з інтервалом 30 секунд.

Опустіть макаронні вироби в чашу і знову натисніть кнопку «СТАРТ», почнеться зворотний відлік часу приготування.

При приготуванні деяких продуктів (макаронів, пельменів і т. ін.) утворюється піна. Для запобігання її витоку можна відкрити кришку через кілька хвилин після завантаження продуктів у киплячу воду.

Функції «АВТОПІДІГРІВ» і «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в цій програмі недоступні.

«ВИПІЧКА» – для приготування кексів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста.

ПРИМІТКА
Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній не залишиться налиплого тіста, бісквіт готовий.

ВАЖЛИВО
При приготуванні випічки рекомендується відключати функцію автопідігріву. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим.

«ХЛІБ» – програма випічки хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна.

Програма «ХЛІБ» двоетапна і має в собі вистоювання попередньо замішаного тіста і випічку хліба:

1-й етап – вистоювання тіста при температурі +35 °С (1 година);

2-й етап – випічка хліба при температурі +145 °С (2 години).

Стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне виставлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком встановлення в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «АВТОПІДІГРІВ» у цій програмі обмежений 3 годинами.

УВАГА!
При встановленні часу менше 1 години програма відразу перейде до 2-го етапу – випічки.

Не рекомендується використовувати функцію «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».

ВАЖЛИВО
Перед використанням борошна його необхідно просіяти для насичення киснем і усунення домішок.

УВАГА!
Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста!

При закладанні інгредієнтів стежте, щоб загальний обсяг продуктів не перевищував позначку «1/2» на внутрішній поверхні чаші.

ВАЖЛИВО
При запуску програми зі стандартними налаштуваннями після закінчення 2 годин роботи прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку мультиварки і переверніть хліб. Якщо в налаштування програми були внесені зміни, звукового сигналу не буде.

Для скорочення часу та спрощення приготування можна використовувати готові суміші для приготування хліба.

УВАГА!
Небезпека опіку! Використовуйте кухонні рукавиці під час виймання готового хліба з приладу.

Після завершення програми мультиварка подасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим «АВТОПІДІГРІВ».

8.6. НА ДОПОМОГУ МАМІ

8.6.1. Стерилізація посуду і предметів гігієни

Найбільш ефективними вважаються способи стерилізації за допомогою води або пари.

- **Для пляшечок і великих предметів (водяний спосіб за принципом автоклава)**

1. Пляшечки для годування наповніть водою, герметично закрийте кришками і розмістіть в чаші.

2. Наповніть чашу водою до шийки пляшок, але не вище за відмітку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.

3. Встановіть чашу, впевніться, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.

4. Закрийте кришку до клацання, підключіть прилад до електромережі.

5. Виберіть програму «СУП». На дисплеї відобразиться час, встановлений стандартно, – 40 хвилин.

6. Встановіть час стерилізації.

7. Натисніть кнопку «СТАРТ». На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу роботи програми.

8. Після завершення стерилізації пролунає сигнал. Вийміть пляшечки з чаші і залиште їх закритими, в такому вигляді вони будуть стерильні до 12 годин.

Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігріву натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

- **Для сосок і дрібних предметів (паровий спосіб)**

1. Дрібні предмети (соски, дитячі столові прилади, прорізувачі і т. ін.) рівномірно розмістіть у паровій ємності.

2. Залийте в чашу 600 мл води, встановіть її в корпус приладу, впевніться, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.

3. Встановіть контейнер у чашу. Закрийте кришку до клацання, підключіть прилад до електромережі.

4. Виберіть програму «НА ПАРУ». Індикатор програми блиматиме, на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений стандартно, – 35 хвилин.

5. Встановіть час роботи програми. Натисніть кнопку «СТАРТ». На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу роботи програми.

6. По завершенні програми прозвучить сигнал. Усі закладені в контейнер предмети будуть простерилізовані.

Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування введеної програми натисніть кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

8.6.2. Пастеризація

Процес одноразового нагрівання продуктів (найчастіше рідких) до +60 °С протягом 1 години або до температури +70 °С – +80 °С протягом 10–40 хвилин застосовується для знезараження продуктів, а також для подовження терміну їх зберігання.

Харчова цінність продуктів при пастеризації практично не змінюється, зберігаються смакові якості і цінні компоненти (вітаміни, ферменти).

ЧАС ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ОБ'ЄМУ РІДИНИ

Об'єм, л	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Час, хв	10	12	16	24	40	–

Використовуючи функцію «МУЛЬТИКУХАР ПЛЮС», встановіть необхідний час і температуру пастеризації.

ПРИМІТКА
Пастеризовані продукти необхідно зберігати при знижених температурах не більше 24 годин.

8.6.3. Розігрівання дитячого харчування

В мультиварці можна створити ефект водяної бані. Це швидкий і безпечний спосіб рівномірно розігріти молочну суміш чи баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури.

1. Покладіть в чашу ємності з продуктом, що розігріваються, налийте воду. Слідкуйте, щоб рівень води був не вище максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.

2. Виберіть програму «ЙОГУРТ» і необхідний час приготування. Через 30 хвилин продукт буде розігрітий від кімнатної температури до +37 °С – +39 °С, і ця температура буде підтримуватися протягом усього встановленого часу роботи програми, по закінченні якого прилад автоматично вимкнеться.

8.7. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

8.7.1. Приготування кисломолочного сиру (див. прикладену книгу рецептів)

Кисломолочний сир – ще один представник кисломолочних продуктів, що за вмістом білка випереджає м'ясо і рибу. Крім того, він містить важливі для нашого організму вітаміни, фосфор, цинк, кальцій та інші корисні речовини.

За допомогою мультиварки в програмі «МУЛЬТИКУХАР» Ви з легкістю приготуєте чудові натуральні домашні сири і зможете експериментувати з їх смаками, додаючи різні наповнювачі.

ПРИМІТКА
Властивості використовуваних продуктів можуть відрізнятися залежно від місця походження та виробника, що іноді позначається на результатах приготування.

8.7.2. Приготування фондю

Фондю – сімейство швейцарських страв із сиру або шоколаду, які готуються на відкритому вогні в спеціальному жароміцному посуді.

В основі класичного європейського рецепта – розплавлена суміш сиру, білого вина і певних приправ, в яку умочують шматочки хліба, картоплі чи інших продуктів (корнішонів, оливок і т. ін.) за допомогою спеціальних вилочок. Є кілька видів фондю, найбільш відомі – швейцарське, французьке, італійське.

За допомогою мультиварки в програмі «МУЛЬТИКУХАР» або «НА ПАРУ» Ви можете приготувати фондю у себе вдома.

9. ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

№	Програма	Стандартний час	Температура приготування	Діапазон зміни часу/ крок зміни	Кришка відкрита	Відкладений старт	Автопідігрів
1	Суп	40 хв	100 °C	5 хв – 8 год/5 хв	–	+	12 год
2	Рис/крупи	25 хв	100 °C	5 хв – 4 год/1 хв	–	+	12 год
3	Смаження*	18 хв	170 °C	5 хв – 2 год/1 хв	+	–	12 год
4	Варіння	40 хв	100 °C	5 хв – 8 год/5 хв	–	+	12 год
5	Тушкування	50 хв	100 °C	5 хв – 12 год/5 хв	–	+	12 год
6	Плов	40 хв	115 °C	5 хв – 2 год/5 хв	–	+	12 год
7	Запікання	10 хв	135–140 °C	5 хв – 1 год/5 хв	–	+	4 год
8	Томління	3 год	99 °C	5 хв – 12 год/10 хв	–	+	12 год
9	Молочна каша	25 хв	96–98 °C	5 хв – 4 год/1 хв	–	+	12 год
10	Кисломолочний сир	20 хв	100 °C	5 хв – 2 год/5 хв	–	–	–
11	Йогурт	8 год	35–40 °C	5 хв – 12 год/5 хв	–	+	–
12	На пару**	35 хв	100,5 °C	5 хв – 2 год/5 хв	–	+	12 год
13	Макарони*	8 хв	97 °C	2 хв – 1 год/1 хв	+	–	–
14	Випічка	1 год	120–125 °C	5 хв – 4 год/5 хв	–	+	4 год
15	Хліб	1 етап – 1 год 2 етап – 2 год	35 °C 145 °C	5 хв – 4 год/5 хв	–	+	3 год
16	Мультикухар***	30 хв	100 °C 35–160 °C/ 5 °C	2 хв – 12 год/1 хв	За рецептом	+	12 год

* Відкривайте кришку тільки після звукового сигналу, коли в мультиварці встановиться робоча температура.

** Виконання програми починається після досягнення робочої температури і звукового сигналу.

*** Налаштування програми «МУЛЬТИКУХАР» описані в пункті 8.4.

ПРИМІТКА
Температура приготування в автоматичних програмах вказана для довідки, їх зміна в процесі приготування відбувається автоматично без участі користувача.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ПРОГРАМІ «НА ПАРУ»

Продукти	Вага, г	Об'єм води, мл	Час приготування, хв
Філе свинини/ яловичини (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	20/30
Філе курки (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	15
Фрикадельки/ котлети	180 (6 од.)/ 450 (3 од.)	500	10/15
Риба/філе	500	500	10
Креветки салатні (очищені, варено-морожені)	500	500	5
Манти/Хінкалі	4 од.	500	15
Картопля (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	20
Морква (кубиками 1,5×1,5 см)	500	500	10
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйця	3 од.	500	10

УВАГА!
Реальний час приготування може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від якості конкретного продукту, а також від Ваших смакових уподобань.

Робоча температура, °С	Рекомендації	Робоча температура, °С	Рекомендації
35	Вистоювання тіста	100	Приготування безе
40	Приготування йогуртів	105	Приготування холодцю
45	Заквaска	110	Стерилізація
50	Бродіння	115	Приготування цукрового сиропу
55	Приготування помадки	120	Приготування рульки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	125	Приготування тушкованого м'яса
65	Варіння м'яса у вакуумній упаковці	130	Приготування запіканки
70	Приготування пуншу	135	Обсмаження готових страв
75	Пастеризація, приготування білого чаю	140	Копчення
80	Приготування глінтвейну	145	Запікання риби та овочів у фользі
85	Приготування кисломолочного сиру	150	Запікання м'яса у фользі
90	Приготування червоного чаю	155	Смаження виробів із дріжджового тіста
95	Приготування молочних каш	160	Смаження птиці

10. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

УВАГА!
Перед чищенням відключіть прилад від мережі живлення і дайте йому повністю охолонути.

УВАГА!
Не занурюйте пристрій у воду! Не допускайте потрапляння на прилад рідини чи бризок. Це може призвести до короткого замикання.

10.1. ЧИЩЕННЯ

10.1.1. Очищення чаші

1. Вийміть чашу з мультиварки.

2. Вимийте її з мийним засобом, сполосніть чистою водою і протріть м'якою сухою тканиною.

Якщо залишки їжі прикипіли до чаші, замочіть її на кілька хвилин в теплій воді перед миттям.

УВАГА!
- **Не використовуйте абразивні та агресивні засоби для чищення, металеві щітки, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші.**
- **Не мийте чашу до охолодження, тому що різкий перепад температур може пошкодити внутрішнє покриття.**

10.1.2. Миття в посудомийній машині

Внутрішню чашу і контейнер для варіння на пару можна мити в посудомийній машині. При цьому слідкуйте, щоб чаша не пошкодила складові частини машини. Керуйтеся інструкцією з експлуатації посудомийної машини й описом застосовуваних мийних засобів, щоб уникнути пошкодження чаші, виготовленої з алюмінію з антипригарним покриттям.

10.1.3. Помішування їжі

Для помішування їжі в чаші мультиварки використовуйте тільки спеціальну ложку з комплекту поставки або дерев'яну лопатку.

ПРИМІТКА
Через деякий час чаша може змінити колір через контакт із їжею, водою та мийними засобами. Це нормальне явище, і мультиварка може експлуатуватися далі.

10.1.4. Очищення деталей мультиварки

Будьте обережні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки, їх пошкодження чи деформація можуть призвести до неправильної роботи приладу.

10.1.5. Очищення корпусу

Корпус виробу очищуйте в міру забруднення.

Чашу, внутрішню кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте в міру потреби.

10.1.6. Видалення конденсату

Конденсат, що утворюється в процесі приготування, видаляйте після кожного використання пристрою.

1. Відкрийте кришку, витягніть чашу. У разі потреби трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.

2. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його за виступ.

3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер і вставте на місце.

4. Конденсат, який залишився в порожнині навколо чаші, видаліть сухою тканиною.

10.1.7. Очищення нагрівальних елементів

Нагрівальний диск, робочу камеру і кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (НЕ мокрою!) губкою чи серветкою, а потім протерти сухою ганчіркою.

При сильному забрудненні поверхні нагрівального диска допустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

ПРИМІТКА
При регулярній експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.

У разі потрапляння чужорідних тіл в заглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

10.2. ЗБЕРІГАННЯ

- Завжди очищуйте прилад перед зберіганням.
- Не закручуйте шнур електроживлення навколо корпусу – це може призвести до ослаблення або розщеплення ізоляції проводу.
- Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці, при температурі навколишнього середовища не нижче +5 °С і не вище +40 °С, за відносної вологості повітря не вище 70 % і відсутності в навколишньому середовищі кислотних та інших парів, що негативно впливають на матеріали приладу.
- Не ставте на коробку з мультиваркою важкі предмети.

10.3. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Транспортування приладу дозволено всіма видами критих транспортних засобів.
- При транспортуванні виробу має бути забезпечений захист від пошкоджень, а також унеможливлений безпосередній вплив на прилад атмосферних опадів і агресивних середовищ.

11. ПОМИЛКИ ПРИГОТУВАННЯ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

<table>
<tr><th colspan="2">Випічка вийшла вологою</th></tr>
<tr><td>Були використані невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана і т. ін.).</td><td>Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять занадто багато вологи, або використовуйте їх у мінімальних кількостях.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Випічка не піднялася</th></tr>
<tr><td>Яйця з цукром були погано збиті.</td><td rowspan="4">Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладання мають відповідати рекомендаціям рецепта.</td></tr>
<tr><td>Тісто довго простояло з розпушувачем.</td></tr>
<tr><td>Ви не просіяли борошно чи погано вимісити тісто.</td></tr>
<tr><td>Було допущено помилки при закладанні інгредієнтів.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Тісто не пропеклося</th></tr>
<tr><td>У процесі вистоювання тісто пристало до внутрішньої кришки і перекрило клапан випуску пари.</td><td>Ви заклали в чашу надто багато тіста. Закладайте тісто в меншому об’ємі.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Випічка пригоріла</th></tr>
<tr><td>Не змащена маслом внутрішня поверхня чаші перед приготуванням.</td><td>Перед закладанням тіста змащуйте дно і стінки чаші вершковим маслом чи олією (не слід наливати масло/олію в чашу!).</td></tr>
<tr><th colspan="2">При приготуванні в програмі «НА ПАРУ»</th></tr>
<tr><td>Страва не приготувалася до кінця.</td><td>Наливайте в чашу воду тільки в рекомендованому за рецептом обсязі, перевіряйте рівень води в процесі приготування.

Дотримуйтеся рекомендацій щодо розміру продуктів чи способу їх нарізки.</td></tr>
</table>

При приготуванні в програмі «НА ПАРУ»	
Продукт переварився.	Використовуйте інгредієнти згідно з рецептом і дотримуйтеся рекомендацій. Розміри інгредієнтів менше, ніж зазначено в рецепті. Неправильно вибрано час приготування.
При приготуванні в програмі «СМАЖЕННЯ»	
Продукт не приготувався, втратив форму. Ви залили в чашу занадто багато олії, часто перемішували.	Досить, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром.
Надлишок вологи в чаші.	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.
Страва пригорає. Ви забули налити в чашу олію, не перемішували чи пізно перевертали продукти.	Для рівномірного обжарювання продукти в чаші слід періодично помішувати або перевертати через визначений час.
При приготуванні в програмі «ТУШКУВАННЯ»	
Продукт пригорає. Недостатньо вологи.	Необхідно додавати більше рідини. Якщо Ви готуєте за рецептом, дотримуйтеся вказаного в ньому часу. Не рекомендується відкривати кришку в процесі тушкування.

12. ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ І МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Ймовірна причина	Метод усунення
Повідомлення про помилку на дисплеї: E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків).	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо проблема не усунена, зверніться в сервісний центр.
Мультиварка не вмикається	Немає живлення від електромережі.	Перевірте стан мережевого шнура і підключіть його заново.
	Пошкоджено шнур електроживлення.	Зверніться в сервісний центр.
Мультиварка вимикається під час роботи	Активується система захисту від перегріву.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо проблема не усунена, зверніться в сервісний центр.
Під час приготування з-під кришки виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші і внутрішньої кришки мультиварки: 1. Нерівно встановлена чаша. 2. Нещільно закрита кришка. 3. Кільце ущільнювача на кришці сильно забруднено, деформовано або пошкоджено.	1. Встановіть чашу рівно, без перекосів. 2. Перевірте, чи немає сторонніх предметів між кришкою і корпусом приладу, видаліть їх. 3. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання.

Несправність	Ймовірна причина	Метод усунення
Страви готуються дуже довго	Перебої з живленням від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет.	Видаліть сторонній предмет.
	Чаша в корпусі встановлена нерівно.	Встановіть чашу без перекосів.
	Нагрівальний елемент забруднений.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент.
Їжа пригоріла	Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі.	Перш ніж почати готувати, впевніться, що чаша добре вимита і антипригарне покриття не має пошкоджень.
	Антипригарне покриття чаші пошкоджено.	
	Не дотримано співвідношення продуктів і води.	Підберіть відповідну кількість води і продуктів.

13. 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

14. 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