KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

МУЛЬТИПІЧ

Air Fry L

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Інформація щодо безпеки 2
2. Призначення 9
3. Технічні характеристики. 10
4. Комплектація 10
5. Загальний вигляд і складові частини. 11
6. Підготовка та порядок роботи. 14
7. Обслуговування та догляд 19
8. Гарантійне обслуговування 23
9. Утилізація пристрою. 25
Декларація про відповідність
вимогам технічних регламентів України 25

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці 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 № 0004 (special)

Виробник: «Нінбо Госаке Імпорт ЛТД», 8F, 311 Ляньтянь Роуд, Гайшу, Нінбо, Чжецзян, Китай («Ningbo Hosache Import LTD», 8F, 311 Lantian Rd, Haishu District, Ningbo, Zhejiang, China)

Представник виробника в Україні та організація, уповноважена приймати претензії від користувачів:
ТОВ «АЙВАН ГРУП», 01014, м. Київ, вул. Соловцова Миколи, буд. 2, офіс 38; тел. 0800-331-319

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

Дякуємо Вам за придбання мультипечі від RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування і використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

1.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення пошкоджень виробу чи неповної комплектації ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом, травмування, а також уникнути нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтесь із цією інструкцією і завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації.

1.2. БЕЗПЕКА ЛЮДЕЙ І ТВАРИН

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, нестачею досвіду та знань за умови, що вони роблять це під наглядом, проінструктовані щодо заходів безпеки під час експлуатації, а також усвідомлюють можливу небезпеку, яку становить пристрій.
- Завжди уважно слідкуйте за дітьми, літніми людьми, особами з обмеженими можливостями, а також тваринами, коли використовуєте прилад.
- Тримайте пристрій і його кабель живлення в недоступному для дітей і тварин місці, коли він працює чи перебуває в процесі охолодження.

- Не дозволяйте дітям і тваринам бавитися цим виробом. Вони не можуть розпізнати небезпеки, пов'язані з використанням електроприладів.
- Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей і тварин, адже становлять ризик задухи. Завжди зберігайте упаковку, а також сам пристрій у недоступному для них місці.

1.3. ОСОБИСТА БЕЗПЕКА

- Ніколи не використовуйте пристрій у стані алкогольного та/або наркотичного сп'яніння чи в інших умовах, які заважають об'єктивному сприйняттю дійсності. Також не передавайте виріб особам у такому стані чи в таких умовах.

1.4. БЕЗПЕКА РОБОЧОГО МІСЦЯ

- Цей прилад призначений для використання виключно в приміщенні. Не користуйтеся ним на відкритому повітрі.
- Пристрій має працювати в добре провітрюваному приміщенні.
- Завжди використовуйте мультипіч на горизонтальній, рівній, стійкій, твердій, сухій, термостійкій поверхні. Ніколи не розміщуйте прилад на м'яких поверхнях, як-от диван, ліжко тощо.
- Перш ніж установлювати та вмикати пристрій на будь-якій поверхні, уточніть інформацію у виробника чи установника стільниці щодо використання електроприладів, які нагріваються, на цій поверхні. Деякі виробники й інсталятори можуть рекомендувати захистити поверхню, помістивши спеціальну підставку під мультипіч для захисту від тепла. Також виробник або установник може рекомендувати не використовувати гарячі сковороди, каструлі чи електричні прилади безпосередньо на стільниці. Якщо Ви не впевнені, покладіть відповідну підставку під цей пристрій перед його експлуатацією.
- Не ставте прилад на варильну поверхню, навіть якщо вона охолоджена, оскільки це може спричинити пожежу або пошкодити мультипіч, плиту й/чи інше майно.
- Не експлуатуйте пристрій поруч із нагрівачами, що працюють, а також джерелами тепла чи відкритого вогню.

- Не використовуйте виріб у приміщенні, де наявні горючі речовини або гази, поблизу легкозаймистих матеріалів, як-от скатертини, занавіски, штори тощо.
- Не піддавайте прилад впливу атмосферних опадів, не використовуйте поруч із джерелами води, у ванній кімнаті, лазні, пральні чи в інших місцях з підвищеною вологістю.
- Не протягуйте кабель живлення пристрою у дверних отворах, не прокладайте його під килимами, не накривайте будь-чим. Розташовуйте провід так, щоб не перечепитися через нього. Короткий кабель живлення надається, щоб зменшити ризик заплутатися або спіткнутися об довгий шнур.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не звисав з краю столу, стійки абощо чи над гарячою поверхнею. Тримайте провід подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються. Також не розташовуйте кабель біля самого пристрою.
- Не розміщуйте прилад занадто близько до розетки електроживлення.
- Відстань між пристроєм, що працює, й іншими предметами має становити щонайменше 15 см.

1.5. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

- Регулярно перевіряйте кабель живлення і мережеву вилку. Якщо є пошкодження, не користуйтеся приладом і зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
- Не рекомендовано використовувати пристрій разом з подовжувачем, адже це може призвести до перегрівання і займання.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі, перед приєднанням приладу впевніться, що жоден інший пристрій не під'єднаний до цього ж джерела живлення.
- Для того щоб унеможливити перегрівання приладу, повністю розмотуйте кабель живлення перед використанням.
- Не торкайтеся металевих частин мережевої вилки під час приєднання кабелю до електромережі або від'єднання від неї, щоб уникнути удару електрострумом.

- Нещільне з'єднання мережевої вилки та розетки може спричинити перегрівання і деформацію вилки. Якщо мережева вилка не входить у розетку повністю і щільно, скористайтеся іншою розеткою або зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру. Жодним чином не змінюйте конструкцію вилки та не використовуйте пристрій разом з адаптером.
- Ніколи не докладайте надмірної сили під час приєднання мережевої вилки до розетки.
- Не занурюйте корпус і/чи кабель живлення з мережевою вилкою в рідину, не розміщуйте під струменем води. Не торкайтеся приладу та вилки вологими руками. Усе це підвищує ризик ураження електрострумом. Також слідкуйте, щоб електричні роз'єми пристрою, електромережі, а також елементи керування завжди були сухими та чистими.
- Не наливайте воду чи інші рідини всередину мультипечі, щоб уникнути удару електрострумом.
- Якщо прилад упав у рідину, спочатку витягніть його мережеву вилку з розетки й тільки потім дістаньте з рідини. Зачекайте, поки виріб повністю висохне, і зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Для запобігання пошкодженням ніколи не носіть пристрій, тримаючи за кабель живлення. Не смикайте провід, аби від'єднати його від електромережі. Не обертайте шнур навколо руки, інших частин тіла чи самого приладу, не перекручуйте кабель.

1.6. БЕЗПЕКА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Використовуйте пристрій виключно за призначенням (згідно з вимогами цієї інструкції) і з дбайливим ставленням до нього. Заборонено використовувати цей прилад для інших цілей. Неправильне використання може призвести до небезпечних ситуацій і травмування.
- Не користуйтеся виробом, якщо Ви не впевнені в його працездатності.
- Цей пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи будь-якої окремої системи дистанційного керування.

- Експлуатуйте мультипіч тільки повністю і правильно складеною.
- Не застосовуйте приладдя чи аксесуари сторонніх виробників, адже це може призвести до травмування.
- Прилад можна використовувати лише у вертикальному положенні.
- Перш ніж під'єднати пристрій до електромережі, переконайтеся в тому, що її напруга відповідає параметрам, зазначеним на цьому виробі, в інструкції з експлуатації і на упаковці. Приєднуйте його до однофазної електромережі змінного струму.
- Не залишайте без нагляду прилад, що працює.
- Не пересувайте пристрій під час його роботи.
- Для того щоб уникнути перегрівання, не накривайте прилад, не розміщуйте будь-які предмети на ньому.
- Ніколи не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи мультипечі. Інакше це завадить рівномірному готуванню і може пошкодити пристрій або спричинити його перегрівання.
- Під час роботи приладу повітря випускається через вентиляційні отвори. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від них. Також уникайте гарячого повітря під час виймання чаші з кошиком. Зауважте, що приладдя буде гаряче. Надівайте спеціальні рукавиці, коли працюєте з гарячими компонентами.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь корпусу. Під час роботи зовнішня поверхня може сильно нагріватися. Щоб вийняти кошик, використовуйте його ручку та термостійку рукавицю чи прихватку, щоб не торкатися передньої частини чаші.
- У процесі готування внутрішня температура пристрою досягає кількох сотень градусів Цельсія. Щоб уникнути травм, ніколи не кладіть руки чи будь-які інші частини тіла всередину приладу, якщо він повністю не завершив приготування і не охолонув.
- Не використовуйте металеве кухонне приладдя (виделки, щипці тощо) для перевертання чи виймання інгредієнтів з кошика. Не кладіть у нього металевий кухонний посуд.
- Щоб запобігти контакту їжі з внутрішнім верхнім екраном і нагрівальним елементом, не переповнюйте приладдя для приготування.

- У жодному разі не кладіть у пристрій папір, картон, нетермостійкий пластик або подібні матеріали. Можна використовувати тільки харчовий пергамент або фольгу.
- Ніколи не кладіть у прилад пергаментний папір без продуктів. Циркуляція повітря може призвести до того, що він підніметься і торкнеться нагрівальних елементів.
- Не наповнюйте олією, жиром чи будь-якою іншою рідиною чашу або форми для випікання, які ставите в неї. Це може призвести до пожежі та/або травмування. Мультипіч готує лише гарячим повітрям.
- Упевніться, що інгредієнти, приготовані в цьому приладі, виходять готовими до золотисто-жовтого кольору, а не темного або коричневого. Видаліть пригорілі залишки.
- Розділяйте чашу та кошик тільки після приготування страви або для їх очищення. Не вставляйте та не використовуйте чашу без кошика.
- Ніколи не натискайте на кнопку зняття кошика під час перенесення чаші.
- Якщо пристрій випускає темний дим, негайно від'єднайте його від електромережі та зачекайте, поки припиниться утворення диму, перш ніж виймати вміст. Якщо причиною диму є не підгоріла їжа, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте прилад від електромережі після його використання, а також перед переміщенням, обслуговуванням, чищенням чи зберіганням.
- Зачекайте приблизно 30 хвилин, поки пристрій охолоне, перед очищенням і зберіганням.
- Заборонено очищати прилад металевими губками, дрібні фрагменти яких можуть контактувати з електричними елементами, пошкоджуючи їх і створюючи ризик ураження електрострумом.
- Не зберігайте сторонні предмети всередині мультипечі, а також на ввімкненому пристрої.

1.7. ДІЇ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ АВАРІЙ АБО НАСТАННЯ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ

У разі виникнення аварії чи нещасного випадку під час використання цього побутового приладу:

- Зупиніть роботу пристрою: негайно вимкніть його, від'єднавши від джерела живлення.
- Перевірте стан потерпілих: переконайтеся, що всі присутні на місці аварії в безпеці, а потім оцініть серйозність травм або пошкоджень.
- Зверніться по допомогу: негайно викличте швидку медичну допомогу в разі серйозних травм або пожежі.
- Надайте першу допомогу: якщо Ви володієте навичками надання першої медичної допомоги, намагайтеся надати її потерпілим, поки не прибуде кваліфікований медичний персонал.
- Збережіть пошкоджений пристрій: якщо це можливо, зберігайте пошкоджений виріб для подальшого дослідження.

1.8. ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

- Мультипіч RZTK задовольняє вимоги чинних європейських норм щодо правил техніки безпеки.
- З міркувань безпеки не модифікуйте окремі елементи цього приладу, не робіть жодних змін у його конструкції, інакше це може призвести до небезпечних ситуацій та анулювання гарантії.
- Перед кожним увімкненням оглядайте пристрій. Не вмикайте та не використовуйте несправний виріб. Якщо він виявив ознаки неправильної роботи, був пошкоджений або впав, зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
- Не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати прилад: це може спричинити ураження електрострумом і/чи пошкодження пристрою, що позбавить Вас права на гарантійне обслуговування. Усі роботи мають виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру з використанням оригінальних запасних частин.

УВАГА!
Заходи безпеки, подані в цій інструкції з експлуатації, не враховують усіх ситуацій, які можуть виникнути під час роботи пристрою. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути уважним та обережним.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Мультипіч **RZTK Air Fry L** призначена для швидкого приготування різноманітних страв за допомогою потоку гарячого повітря і завдяки його рівномірному розподілу, водночас зберігаються корисні властивості продуктів. Це більш здоровий спосіб приготування їжі, адже Ви можете використовувати невелику кількість олії або взагалі не додавати її.

Цей пристрій допоможе приготувати менш калорійні, більш хрусткі та смачні страви, ніж у звичайній фритюрниці. А користуватися ним просто й зручно – завдяки інтуїтивно зрозумілій системі керування, продуманій і безпечній конструкції та приладдю з антипригарним покриттям.

Головними особливостями моделі є: компактний дизайн, легке очищення, економія часу та енергії.

Страви, які зазвичай готуються в духовці, також можна приготувати в мультипечі. До того ж у цьому приладі можна використовувати всі аксесуари, призначені для звичайних печей, звісно, якщо є відповідність за розмірами та матеріалом, з якого вони виготовлені, щоб унеможливити пошкодження покриття стінок пристрою.

Таблиці, подані в інструкції, допоможуть Вам отримати чудові результати. Будь ласка, зверніться до цієї інформації, щоб дізнатися правильні налаштування температури й часу, а також відповідну кількість продуктів.

- Цей прилад призначений для побутового (домашнього) й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**Air Fry L**
Напруга	230 В ±10 %
Частота струму	50–60 Гц
Потужність	1500 Вт
Ємність чаші	5 л
Ємність кошика	3,5 л
Кількість програм приготування	8
Діапазон температур	80–200 °C
Час установлення таймера	від 1 до 60 хвилин
Тип керування	електронний (сенсорний)
Дисплей	світлодіодний (LED)
Покриття чаші	антипригарне
Мережева вилка	VDE
Клас електробезпеки	I

4. КОМПЛЕКТАЦІЯ

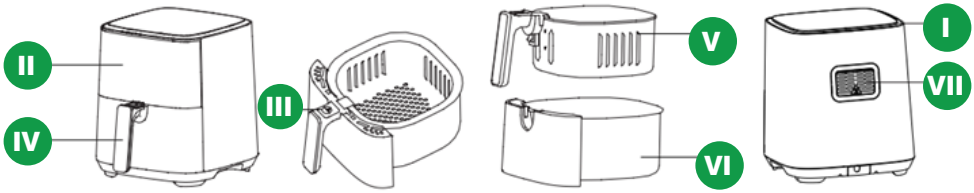
До комплекту* постачання цієї моделі входять:

- Мультипіч
- Чаша (5 л)
- Кошик (3,5 л) з ручкою
- Інструкція з експлуатації

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

5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

5.1. ЗОВНІШНЯ КОНСТРУКЦІЯ ТА АКСЕСУАРИ



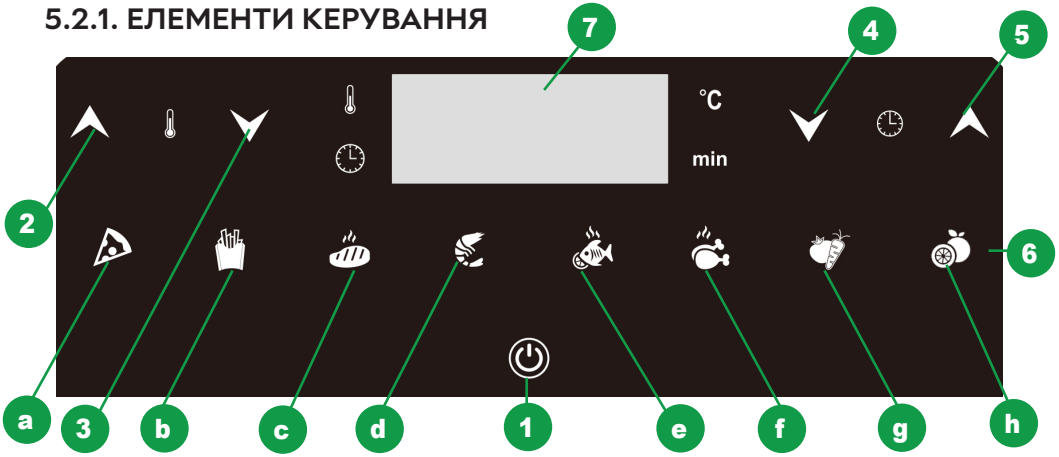
I. Отвори для входу повітря
II. Контрольна панель
III. Кнопка зняття кошика*
IV. Ручка кошика
V. Кошик
VI. Чаша
VII. Отвори для виходу повітря

* Ця кнопка призначена для відокремлення кошика від чаші. Ручка прикріплена саме до кошика, а не до чаші. Перед натисканням на неї розташуйте чашу на рівній термостійкій поверхні.

УВАГА!
Не намагайтеся відкрити верхню частину приладу – це не кришка.

5.2. КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ І ДИСПЛЕЙ

5.2.1. ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка ввімкнення/вимкнення
2. Кнопка збільшення температури
3. Кнопка зменшення температури
4. Кнопка зменшення часу таймера
5. Кнопка збільшення часу таймера
6. Меню (описано нижче)
7. Дисплей

Меню:

a. Піца
b. Картопля фрі
c. Стейк
d. Креветки
e. Риба
f. Гомілки
g. Овочі
h. Десерт

5.2.2. СТАНДАРТНІ НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМ МЕНЮ

Програма	Страви	Температура	Час готування
Піца	Різноманітні вироби з тіста (з начинкою і без неї): піца, кіш та інше	200 °C	8 хвилин
Картопля фрі	Картопля фрі, картопля по-селянськи, батат	200 °C	22 хвилини
Стейк	М'ясо без кістки: стейк з телятини, свинини, куряча грудинка	180 °C	18 хвилин
Креветки	Різні види морепродуктів	180 °C	12 хвилин
Риба	Різні види риби	180 °C	14 хвилин
Гомілки	М'ясо на кістці: гомілки, реберця та інше	180 °C	21 хвилина
Овочі	Різні види овочів	180 °C	15 хвилин
Десерт	Випічка та солодкі закуски, як-от мафіни, кекси, пироги, торти, карамелізовані яблука та ін.	180 °C	20 хвилин

ПРИМІТКА

Температуру й час таймера треба регулювати залежно від страви та кількості інгредієнтів.

Ці налаштування можна коригувати відповідно до Ваших смаків: діапазон регулювання температур – 80–200 °C; діапазон регулювання часу таймера – 1–60 хвилин.

5.3. ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ

5.3.1. ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

Мультипіч має працювати від електричного кола. Якщо воно перевантажене іншими електроприладами, пристрій може не функціонувати належним чином.

5.3.2. АВТОВИМКНЕННЯ

Прилад має вбудований пристрій вимкнення, який автоматично вимикає його, коли таймер досягає нуля. Ви можете вручну вимкнути мультипіч, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення. Вентилятор продовжуватиме працювати приблизно 20 секунд, щоб охолодити прилад.

5.3.3. ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

У разі збою внутрішньої системи контролю температури спрацьовує система захисту від перегрівання – пристрій не працюватиме. Якщо це станеться, від'єднайте мережеву вилку кабелю живлення від розетки. Перед перезапуском або зберіганням зачекайте, поки прилад повністю охолоне.

5.3.4. ЕЛЕКТРОМАГНІТНІ ПОЛЯ

Цей пристрій відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів. Згідно з наявними на сьогодні науковими даними, він безпечний у використанні, якщо поводитися з ним належним чином і відповідно до поданих інструкцій.

6. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

6.1. РОЗПАКУВАННЯ

УВАГА!
Після транспортування чи в разі зберігання пристрою в умовах низьких температур перед увімкненням витримайте його за кімнатної температури щонайменше 3 години.

1. Витягніть виріб і все його комплектування з упаковки.
2. Огляньте пристрій щодо наявності пошкоджень. Перевірте відповідність комплектації. Якщо Ви виявили будь-які пошкодження чи невідповідність комплектації, не вмикайте прилад і зверніться до продавця.
3. Зніміть усі пакувальні матеріали, покладіть їх у коробку та збережіть. Видаліть наліпки, що заважають роботі пристрою. Збережіть на місці застережні наліпки й табличку із серійним номером на корпусі.

6.2. ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Рекомендовано вимити руки, перш ніж розпочинати роботу з приладом.
2. Перед першим і після наступного використання очистьте приладдя та аксесуари для приготування їжі вручну: вимийте в злегка мильній теплій воді, обполосніть і висушіть.

УВАГА!
Ніколи не мийте пристрій, занурюючи у воду.

3. Протріть прилад зовні та всередині спочатку чистою теплою вологою тканиною, а потім чистою м'якою сухою тканиною.
4. Перед першим використанням розігрійте мультипіч протягом кількох хвилин, щоб захисний шар мастила, доданого виробником, вигорів. Після цього циклу вигорання протріть пристрій теплою вологою тканиною з нейтральним мийним засобом, потім чистою теплою вологою тканиною, нарешті протріть чистою м'якою сухою тканиною.

ПРИМІТКА
Під час першого використання можливе утворення диму й характерного запаху залишків змащувальних матеріалів. Не хвилюйтеся, прилад не пошкоджений, дим і запах зникнуть протягом кількох хвилин.

6.3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

6.3.1. ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Розмістіть пристрій на горизонтальній, стійкій, твердій, сухій, термостійкій поверхні.

УВАГА!
Оскільки прилад нагрівається під час використання, упевніться, що він розташований не надто близько до інших предметів, його вентиляційні отвори не закриті, а повітря може вільно надходити.

2. Витягніть чашу (VI), тримаючись за ручку кошика (IV).
3. Покладіть інгредієнти в кошик (V).
4. Вставте чашу (VI) у пристрій до упору. Упевніться, що вона правильно та надійно встановлена, інакше прилад не працюватиме.

УВАГА!
Не торкайтеся кошика під час готування та/або протягом короткого часу після завершення, оскільки він стає дуже гарячим. Тримайте кошик лише за ручку.

5. Приєднайте мережеву вилку кабелю живлення пристрою до розетки електромережі з відповідними параметрами. Пристрій подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
6. Натисніть на кнопку ввімкнення/вимкнення (1) на контрольній панелі (II), щоб розпочати роботу.
7. Натисніть на одну з кнопок меню (6), щоб вибрати відповідну програму роботи. Якщо бажаєте трохи відкоригувати значення часу й температури, виконайте операції, описані в наступному пункті. Іконка вибраної програми в меню буде блимати. Якщо потрібно

змінити програму під час роботи приладу, спочатку натисніть на кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб зробити паузу.

8. Натискайте на кнопки збільшення (2) і зменшення температури (3), щоб установити бажане значення від 34 до 200 °C, відповідно до вибраної програми. Натискайте на кнопки збільшення (5) і зменшення часу таймера (4), щоб установити потрібне значення від 1 хвилини до 24 годин, відповідно до вибраної програми. Для швидкого налаштування можна натиснути й утримати кожну із цих кнопок.
9. Натисніть на кнопку ввімкнення/вимкнення (1) – прилад почне працювати, а кнопка буде блимати. На цифровому дисплеї (7) відображається встановлена температура й час.
10. Ви можете знову натиснути на кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб зробити паузу. Якщо в стані паузи не виконується жодної операції впродовж приблизно хвилини, пристрій автоматично перейде в режим очікування з трьома звуковими сигналами.
11. Коли весь процес приготування завершений, на дисплеї (7) з'явиться напис «OFF», вентилятор припинить роботу через 20 секунд. Ви також можете вимкнути прилад уручну, натиснувши та утримавши впродовж 3 секунд кнопку ввімкнення/вимкнення (1), водночас: якщо пристрій працює, на дисплеї з'явиться напис «OFF» і через кілька секунд мультипіч перейде в режим очікування; якщо прилад перебуває в стані налаштування, він безпосередньо перейде в режим очікування.
12. Витягніть чашу (VI) з приладу, тримаючись за ручку кошика (IV). Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо ні, посуньте чашу з кошиком назад у мультипіч. Установіть температуру й таймер на кілька додаткових хвилин. Потім натисніть на кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб знову запустити прилад.

ПРИМІТКА

Ви також можете витягнути кошик, щоб перевірити та струсити інгредієнти під час процесу приготування. Коли посунете кошик назад, пристрій продовжить працювати з вибраним налаштуванням.

13. Спорожніть кошик (V), поклавши продукти в миску або на тарілку. Щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, скористайтеся кухонними щипцями. Щоб дістати такі продукти, як-от яловичина, курка чи будь-які інгредієнти з надлишками олії або жиру, застосовуйте щипці, виймаючи шматки один за одним. Щоб дістати такі продукти, як-от чіпси, овочі чи будь-які інгредієнти без надлишку олії або жиру, витягніть кошик і пересипте їжу в столовий посуд. Для виймання кошика із чаші потрібно посунути пластиковий повзунок на її ручці та натиснути на кнопку (III).

УВАГА!
Для виймання страви використовуйте неметалеве кухонне приладдя.

ПРИМІТКА
Після завершення приготування страви прилад миттєво готовий до готування наступної порції, якщо це потрібно.

6.3.2. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо мультипіч не розігріта. Ви також можете попередньо розігріти прилад упродовж приблизно 4 хвилин, на закладаючи інгредієнти.
- Перевертання або перемішування їжі в середині процесу готування забезпечить рівномірне приготування страви.
- Деякі страви потребують перевертання або перемішування під час їх готування. Щоб перевернути або перемішати (струсити) інгредієнти, вийміть чашу з кошиком із пристрою, тримаючись за ручку, і переверніть продукти неметалевою лопаткою чи щипцями або потрясіть чашу. Потім посуньте її назад у прилад.
- Для продуктів, які треба перевернути, установіть таймер на половину часу, необхідного згідно з рецептом, – і відповідний сигнал сповістить Вас, що потрібно перевернути їжу. Коли Ви почуєте сигнал таймера, установлений час приготування минув.

- Для приготування таких страв, як-от пиріг, кекси, тістечка, можна поставити форми для випікання в кошик мультипечі. Також рекомендовано використовувати таку форму під час приготування крихких продуктів або страв з начинкою.
- Використовуйте готове тісто (напівфабрикат), щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою. Готове тісто також вимагає менше часу на приготування, ніж домашнє.
- Не готуйте в цьому приладі дуже жирні страви, наприклад домашні ковбаси.
- Страви меншого розміру зазвичай вимагають трохи менше часу на приготування, ніж страви більшого розміру.
- Більша кількість інгредієнтів може вимагати більше часу на приготування, ніж менша кількість продуктів.
- Оптимальна кількість інгредієнтів для отримання хрусткої картоплі фрі – 600 г.
- Рекомендовано трохи змастити свіжу картоплю олією, щоб отримати більш хрусткий результат. Додавайте олію безпосередньо перед приготуванням.
- Вироби зі скоринкою з панірувальних сухарів стануть більш хрусткими, якщо збризнути їх невеликою кількістю олії.
- Ви також можете використовувати мультипіч для розігрівання їжі. Для цього встановіть температуру 150 °C і час таймера 10 хвилин.

6.3.3. ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Страва/ продукт	Мінімальна-максимальна кількість, г	Час, хв	Температура, °C	Перевертання	Додаткова інформація
Картопля фрі	200–650	20–25	200	+	
Реберця*	100–450	20–25	180	+	
Креветки	100–450	10–18	180	+	

Страва/ продукт	Мінімальна-максимальна кількість, г	Час, хв	Температура, °C	Перевертання	Додаткова інформація
Піца	100–450	8–15	200	–	Додайте половину столової ложки олії
Гомілки птиці	100–600 (1–6 шт.)	18–25	180	+	
Стейк з яловичини	100–450 (1–5 шт.)	18–21	180	+	
Риба	100–450	10–18	180	+	

* Можна приготувати в програмі «Гомілки».

ПРИМІТКА

Ця таблиця допоможе вибрати правильну вагу продуктів, час і температуру для досягнення найкращих результатів. Коли ближче ознайомитеся з процесом готування в мультипечі, зможете налаштувати параметри відповідно до власних смаків.

УВАГА!

Дані в таблиці є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою і виробником, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для приготування вибраних Вами продуктів.

7. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Правильні догляд та експлуатація подовжують термін служби приладу та запобігають неполадкам.

7.1. ОЧИЩЕННЯ

УВАГА!

Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від електромережі перед очищенням чи обслуговуванням. Недбале поводження з електроприладами може призвести до удару струмом.

Рекомендовано очищувати мультипіч після кожного використання.

1. Від'єднайте мережеву вилку кабелю живлення приладу від електромережі.
2. Зачекайте, поки пристрій повністю охолоне, перед чищенням. Зніміть чашу (VI) з приладу, відокремте кошик (V), щоб вони охолонули швидше.
3. Вимийте чашу (VI) і кошик (V) у посудомийній машині або вручну, не застосовуючи агресивні мийні засоби.
4. Якщо залишки їжі налипли на аксесуари, то замочіть їх у трохи мильній теплій воді на якийсь час. Потім легко видаліть залишки.
5. Протріть зовнішні частини приладу вологою м'якою тканиною.
6. Перед подальшим використанням чи зберіганням упевніться, що прилад повністю сухий.

7.2. ЗБЕРІГАННЯ

ПРИМІТКА
Рекомендуємо зберігати заводську упаковку до закінчення гарантійного терміну експлуатації.

1. Від'єднайте пристрій від електромережі. Зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Очистіть прилад, дотримуючись рекомендацій пункту 7.1. Упевніться, що всі частини приладу сухі та чисті.
3. Зберігайте виріб у сухому місці, недоступному для дітей і тварин, за кімнатної температури, а також в оригінальній заводській упаковці.

УВАГА!
Не ставте на коробку з приладом важкі предмети.

7.3. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Цей пристрій можна транспортувати всіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду.
- Транспортуйте виріб тільки в оригінальній упаковці.

- Унеможливте потрапляння рідин, атмосферних опадів на пристрій та упаковку під час транспортування.
- Не піддавайте виріб механічному впливу, який може призвести до його пошкодження і/чи порушення цілісності упаковки.

7.4. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблема	Можливі причини	Вирішення
Прилад не працює	Пристрій не приєднаний до електромережі.	Вставте мережеву вилку кабелю живлення приладу в розетку з відповідними параметрами.
	Пристрій не ввімкнений, не встановлено час приготування і/чи температуру.	Увімкніть прилад, установіть час приготування і температуру.
	Пристрій приєднаний до електромережі з невідповідними параметрами.	Вставте мережеву вилку кабелю живлення приладу в розетку з відповідними параметрами.
	Чаша з кошиком неправильно розміщена або взагалі не розміщена в приладі.	Правильно та надійно встановіть чашу з кошиком у прилад.
	Кошик переповнений.	Не переповнюйте кошик.
Їжа не готується	Пристрій перенавантажений.	Готуйте їжу меншими партіями.
	Занизька температура.	Збільште температуру готування.
	Замалий час готування.	Збільште час готування.
Їжа просмажується нерівномірно	Деякі види їжі потребують перевертання під час готування.	Спробуйте перевертати їжу під час готування.

Проблема	Можливі причини	Вирішення
Їжа просмажується нерівномірно	Одночасно готуються шматочки різного розміру.	Готуйте шматочки їжі однакового розміру.
Смажені снеки недостатньо хрусткі	Деякі види снеків потрібно перевертати в середині процесу готування.	Спробуйте перевертати їжу під час готування.
Щось біле витікає з приладу	Використана надлишкова кількість олії.	Видаліть надлишок олії.
	Аксесуари мають зайві залишки жиру від попереднього приготування.	Ретельно мийте аксесуари після кожного використання.
Картопля фрі просмажується нерівномірно	Непридатний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу тверду картоплю.
Картопля фрі просмажується нерівномірно	Нерівномірно нарізані шматочки картоплі.	Використовуйте рівномірно нарізані палички картоплі та обсушуйте їх, щоб видалити надлишки крохмалю.
	Забагато картоплі для готування.	Готуйте не більш як 650 г картоплі за один цикл приготування.
Картопля нехрустка	Сира картопля містить забагато води.	Ретельно обсушуйте картоплю перед приготуванням і нарізайте її меншими шматочками.
		Додайте трохи більше олії.

ПРИМІТКА

Якщо не вдалося виявити причини та усунути проблему за допомогою наведених рекомендацій, зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.

7.5. КОДИ НЕСПРАВНОСТІ

Код	Причина появи	Вирішення питання
E1	Коротке замикання температурного датчика.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.
E2	Розрив з'єднання в температурному датчику.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру.

8. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Під час використання, обслуговування і зберігання техніки **RZTK** неухильно дотримуйтеся приписів цієї інструкції з експлуатації.

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

Термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження і збитки, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки й обслуговування. Насамперед це поширюється на:

- застосування виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- використання виробу з несправними деталями.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.

- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника та норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов з ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил та порядку встановлення, під'єднання, адаптації до місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання і транспортування.
- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників та інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного та/або несправного, зокрема механічно пошкодженого, чи нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

9. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Щоб запобігти негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту та пластмас.
- Пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ
вимогам технічних регламентів України

Тип: мультипіч (air fryer)

Модель: Air Fry L

Код УКТЗЕД: 8516607000

Продукція, зазначена вище, відповідає вимогам таких технічних регламентів:

Технічний регламент з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ № 1077 від 16 грудня 2015 р.);

Технічний регламент безпеки низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ № 1067 від 16 грудня 2015 р.).

Посилання на відповідні стандарти з переліку національних стандартів, що були застосовані: ДСТУ EN 60335-1:2020; ДСТУ EN 60335-2-9:2021; ДСТУ EN 55014-1:2018; ДСТУ EN 55014-2:2018.

Повне найменування виробника або його уповноваженої особи чи постачальника: ТОВ «АЙВАН ГРУП».

Виробник: «Нінбо Госаке Імпорт ЛТД», 8F, 311 Ляньтянь Роуд, Гайшу, Нінбо, Чжецзян, Китай.

На підставі: Доручення «Нінбо Госаке Імпорт ЛТД» («Ningbo Hosache Import LTD») № 1 від 01.06.2020 р. і технічної документації виробника.

УВАГА!
Якщо після вивчення цієї інструкції у Вас залишилися запитання щодо експлуатації чи обслуговування, перед початком роботи зверніться по консультацію до служби підтримки RZTK. Використовуйте контактні дані, розміщені нижче.

У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:

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

• адресою електронної пошти
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua