KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

МУЛЬТИВАРКА

MC EasyCook

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації 2
2. Призначення 2
3. Комплектація 3
4. Технічні характеристики 3
5. Загальний вигляд і складові частини 4
6. Інформація щодо безпеки 7
7. Підготовка та порядок роботи 11
8. Обслуговування та догляд 41
9. Гарантійне обслуговування 46
10. Утилізація пристрою 47

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 № 0001

Дякуємо Вам за придбання мультиварки від RZTK!

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

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження виробу.

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

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення неповної комплектації чи пошкоджень виробу ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Щоб уникнути пошкоджень і нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж розпочати користування. Зберігайте її для консультацій у процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації виробу, аби не завдати шкоди довкіллю й здоров'ю людей.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Мультиварка **RZTK** цієї моделі призначена для простого та зручного приготування їжі в побутових умовах. Наявність 45 (46) автоматичних програм приготування дає змогу істотно урізноманітнити щоденне меню, не докладаючи особливих зусиль.

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

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ

До комплекту* постачання цієї моделі входять:

- Мультиварка – 1 од.
- Чаша – 1 од.
- Парова ємність – 1 од.
- Ємність для йогурту – 4 од.
- Мірна склянка – 1 од.
- Ложка – 1 од.
- Ополоник – 1 од.
- Кабель живлення – 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 розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

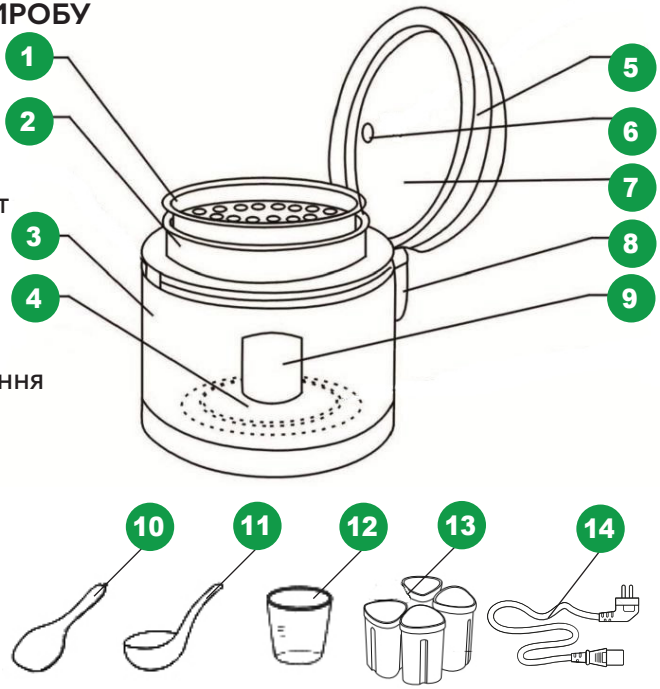
Модель	**MC EasyCook**
Напруга, В	230 ±10 %
Частота струму, Гц	50–60
Потужність, Вт	900

Модель	MC EasyCook
Ємність, л	5
Тип керування	кнопковий
Кількість автоматичних програм	45 (46)
Цифровий дисплей	є
Функція «Мультикухар»	є
Захист від перегріву	є
Покриття чаші	з подвійним антипригарним покриттям Daikin
Мова меню	українська

5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

5.1. ОПИС ЧАСТИН ВИРОБУ

1. Парова ємність
2. Чаша
3. Корпус
4. Нагрівальний елемент
5. Кришка
6. Клапан виходу пари
7. Внутрішня кришка
8. Контейнер для збирання конденсату
9. Термодатчик
10. Ложка
11. Ополоник
12. Мірна склянка
13. Ємності для йогурту
13. Кабель живлення



5.2. ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. LED-дисплей

Полегшує контроль експлуатації пристрою та процесу приготування загалом. Відображає основні параметри роботи: час приготування; час, що залишився до кінця приготування, якщо програма вже запущена; час, що залишився до початку приготування, якщо використано функцію «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»; температуру приготування; код несправності, що виникла в приладі.

2. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»

Призначена для переривання роботи програми приготування, скидання налаштувань, а також увімкнення/вимкнення функції підтримання тепла.

У разі натискання цієї кнопки під час роботи програми пристрій перейде в режим очікування.

У разі натискання цієї кнопки під час перебування приладу в режимі очікування (жодна програма не активована) буде запущено функцію підтримання тепла з прямим відліком часу.

У разі натискання цієї кнопки під час вибору автоматичних програм скинуться всі налаштування, пристрій перейде в режим очікування.

ПРИМІТКА
Функція підтримання тепла недоступна в програмах із температурою приготування нижче 75 °C.

3. Кнопка «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА»

Призначена для встановлення часу й температури приготування в режимі вибору та налаштування програми (якщо це передбачено обраною програмою). Забезпечує можливість налаштування індивідуального режиму приготування або приготування страв за власними рецептами. Перше натискання дає змогу налаштувати час, друге натискання – температуру.

4. Кнопка «+»

Призначена для вибору програм приготування, а також для збільшення часу й температури приготування (якщо це передбачено обраною програмою). Послідовне натискання цієї кнопки переміщує індикатор програми приготування вперед або збільшує значення часу чи температури. Під час натискання лунає звуковий сигнал.

5. Кнопка «–»

Призначена для вибору програм приготування, а також для зменшення часу й температури приготування (якщо це передбачено обраною про-

грамою). Послідовне натискання цієї кнопки переміщує індикатор програми приготування назад або зменшує значення часу чи температури. Під час натискання лунає звуковий сигнал.

6. Кнопка «СТАРТ»

Призначена для запуску попередньо обраної автоматичної програми приготування та підтвердження всіх змін у програмі.

7. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Призначена для ввімкнення функції встановлення часу відкладеного старту (налаштування часу початку приготування).

УВАГА!
Не використовуйте функцію відкладеного старту, якщо плануєте застосувати для приготування страви швидкопсувні інгредієнти (наприклад, молоко, яйця, м'ясо тощо).

8. Кнопка «МЕНЮ»

Призначена для вибору автоматичної програми приготування. Послідовне натискання цієї кнопки переміщує індикатор програми приготування вперед.

9. Індикатори програм приготування

На панелі керування розміщено назви автоматичних програм приготування зі світловими індикаторами, які позначають вибір тієї чи іншої програми.

УВАГА!
Назви автоматичних програм на панелі керування не є кнопками для вибору цих програм.

6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАГА!
Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтеся основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.

- Цей прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, а також діти віком від 8 років, тільки якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного користування виробом і розуміють можливі небезпеки.
- Не дозволяйте малечі бавитися з пристроєм.
- Використовуйте та зберігайте виріб у недоступному для дітей місці.
- Не застосовуйте цей кухонний прилад для інших цілей, крім зазначених у цій інструкції з експлуатації.
- Перед використанням пристрою перевірте, чи відповідають параметри електроживлення, зазначені в таблиці технічних характеристик і на самому виробі, електроживленню у Вашій локальній електромережі.
- Приєднуйте прилад до розетки із заземленням.
- Під час приєднання пристрою до електромережі впевніться, що його мережева вилка щільно ввійшла в розетку.
- Не допускайте, аби в універсальну розетку були під'єднані інші електроприлади.
- Щоб запобігти виникненню небезпечної ситуації, не приєднуйте мультиварку до зовнішніх пристроїв із автоматичним вимкненням, наприклад до таймера або до електромережі, в якій можливі скидання подачі живлення.
- Не допускайте використання цього виробу поза приміщенням.
- Не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
- Перед початком роботи впевніться, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до його пошкодження чи навіть займання.
- Не користуйтеся цим пристроєм поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені парою.
- Не використовуйте прилад поблизу газової/електричної плити, батареї чи інших джерел тепла, а також джерел води.

- Для запобігання ураженню електрострумом не торкайтеся пристрою вологими руками.
- Корпус виробу, знімна чаша, внутрішня камера й нагрівальний елемент завжди мають бути сухими та чистими.
- Установлюйте прилад тільки на стійку, рівну, тверду поверхню.
- Для безпечної роботи пристрою його кабель живлення не має бути натягнутим, перекрученим або стиснутим. Слідкуйте за тим, аби кабель не звисав з краю поверхні, на якій розміщено виріб, та не торкався гострих крайок і предметів, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення і/чи мережева вилка пошкоджені. Для їх заміни зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Готуйте страви тільки в знімній чаші мультиварки, яку додано в комплекті. У жодному разі не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу та не наливайте туди рідину! Це може спричинити поломку виробу або навіть ураження електрострумом.
- Для запобігання пошкодженням антипригарного покриття знімної чаші під час роботи застосовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання, або пластикове/дерев'яне кухонне приладдя.
- Перед використанням пристрою впевніться, що до чаші нічого не пригоріло й вона чиста.
- Не вмикайте прилад, якщо чаша порожня або без неї.
- Не нагрівайте та не використовуйте знімну чашу для приготування їжі поза мультиваркою (на плиті, в печі тощо). Це може призвести до пошкодження спеціального покриття та втрати форми чаші.
- Не кладіть продукти в чашу, якщо вона не закріплена в приладі.
- Для надійного закріплення чаші між основним корпусом і нагрівальною поверхнею помістіть чашу в корпус пристрою та проверніть її.
- Не починайте приготування, поки не впевнитеся, що знімна чаша вставлена в мультиварку правильно та щільно.
- Для уникнення небезпеки не виймайте чашу з пристрою, коли він працює.

- Не використовуйте виріб, якщо чаша втратила свою початкову форму. У цьому разі зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не мийте крупу в чаші, використовуйте для цього інший посуд. Цей захід убереже антипригарне покриття від пошкоджень.
- Рівень води й інгредієнтів у знімній чаші не має перевищувати позначку максимуму на шкалі, розташованій на внутрішній поверхні чаші.
- Під час закладання інгредієнтів у чашу мультиварки слідкуйте, аби її зовнішні стінки та дно залишалися сухими й чистими.
- Через певний час після використання знімна чаша може змінити колір – це звичайне явище, пов'язане з контактуванням її покриття з продуктами, водою та мийними засобами.
- Перед приготуванням щільно та герметично закрийте кришку мультиварки. Інакше це вплине на смак і якість страв.
- Під час експлуатації пристрою не залишайте ложки чи інше кухонне приладдя в чаші.
- Своєчасно мийте внутрішню кришку та дно чаші, щоб уникнути небажаних запахів під час приготування їжі.
- Не переміщуйте прилад, тримаючи за ручку на кришці.
- Під час роботи пристрою через отвір на кришці виходить гаряча пара, тож будьте вкрай обережні та не нахиляйтеся близько до приладу. Щоб запобігти травмуванню, тримайте обличчя, руки й інші частини тіла далі від пари. Відкриваючи кришку та виймаючи чашу після закінчення приготування, стережіться струменя гарячої пари, що виривається.
- Не кладіть ганчірку чи будь-які інші предмети на кришку пристрою. Інакше отвір виходу пари буде заблоковано, що призведе до поломки.
- Корпус приладу, його кришка та знімна чаша дуже нагріваються. У жодному разі не торкайтеся гарячих поверхонь голіруч – використовуйте спеціальні прихвати чи рукавиці.
- Перш ніж від'єднати прилад від електромережі, натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

- Від'єднуючи пристрій від електромережі, беріться за мережеву вилку, а не за кабель живлення.
- Не залишайте прилад приєднаним до розетки, коли не використовуєте його.
- Перед очищенням завжди від'єднуйте пристрій від електромережі та чекайте, поки він повністю охолоне.
- Не занурюйте прилад у воду та не мийте під краном. Якщо він таки потрапив у рідину, не торкайтеся його та негайно від'єднайте від електромережі.
- Не наливайте оцет у знімну чашу для її очищення – це може пошкодити спеціальне покриття.
- У разі тривалого невикористання вийміть мережеву вилку пристрою з розетки та зберігайте його в сухому місті.
- Якщо прилад вийшов із ладу, вимкніть його, від'єднайте від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру для вирішення питання.
- Не намагайтеся самостійно полагодити пристрій. Ремонт повинні виконувати виключно спеціалісти авторизованого сервісного центру, застосовуючи тільки оригінальні запчастини.
- Не використовуйте цей виріб як нагрівальний пристрій.

7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Витягніть виріб і все його комплектування з упаковки. Видаліть усі пакувальні матеріали й наліпки.

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

2. Впевніться, що прилад не має пошкоджень, сколів та інших дефектів.

УВАГА!
Заборонено використання приладу за наявності будь-яких пошкоджень чи несправностей.

3. Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації.
4. Впевніться, що пристрій вимкнений і від'єднаний від електромережі.
5. Протріть вологою м'якою тканиною зовнішній корпус виробу.
6. За допомогою м'якого мийного засобу для посуду помийте знімну чашу й аксесуари, ретельно обполосніть і протріть (висушіть) їх.
7. Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить із парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру.
8. Встановлюючи знімну чашу, впевніться, що між нею та нагрівальним елементом немає сторонніх предметів.

УВАГА!
Під час першого використання пристрій може виділяти неприємний запах. Це не є заводським дефектом, адже для консервації приладу на виробництві застосовують технічні мастила.

7.2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Покладіть продукти для приготування в чашу мультиварки.
2. Приєднайте кабель живлення до пристрою.
3. Під'єднайте прилад до електромережі – на дисплеї відобразиться «- - - -».
4. Виберіть автоматичну програму приготування, натискаючи на кнопку «МЕНЮ» або кнопки «+» та «–», – засвітиться індикатор відповідної програми.
5. Натисніть кнопку «СТАРТ». Коли розпочнеться приготування страви, індикатор відповідної програми блиматиме.

ПРИМІТКА

Не забувайте натиснути на кнопку «СТАРТ», інакше приготування не розпочнеться.

6. Щоб скасувати роботу програми приготування, яку вже запущено, натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ», після чого на дисплеї з'явиться «- - - -».
7. Перш ніж пристрій розпочне приготування, натисніть кнопку «СТАРТ» – засвітиться індикатор підтримання тепла. Це означає, що після завершення роботи програми приготування буде ввімкнено автопідігрів. Якщо Ви бажаєте вимкнути цю функцію, перед тим як пристрій розпочне приготування, натисніть кнопку «СТАРТ» ще раз.

ПРИМІТКА

Функції підтримання тепла та скасування запускаються за допомогою однієї кнопки. Режим скасування не має окремого індикатора.

7.3. ОПИС ФУНКЦІЙ

7.3.1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ Й ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору автоматичної програми приготування на дисплеї з'явиться час приготування, встановлений стандартними налаштуваннями. Якщо Ви хочете встановити інший час приготування, натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА» – на дисплеї почне блимати значення часу. Послідовним натисканням кнопок «+» і «–» установіть потрібний Вам час приготування.

УВАГА!

Зміна часу приготування під час роботи програми неможлива.

Зміна температури приготування можлива тільки для програм «Мультикухар», «Смаження», «Піца», «Джем». Після встановлення часу повторно натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА» – на дисплеї почне блимати значення температури. Послідовним натисканням кнопок «+» і «–» установіть потрібну Вам температуру приготування.

УВАГА!

Зміна температури приготування під час роботи програми неможлива.

ПРИМІТКИ

- **Відлік часу в деяких програмах розпочинається тільки після досягнення робочої температури. Якщо Ви плануєте приготування з відкритою кришкою, для швидшого досягнення робочої температури рекомендуємо тримати кришку закритою до початку відліку часу, а закладати продукти – після початку відліку часу. Відкривання/закривання кришки регулює швидкість та інтенсивність приготування.**
- **Точка замірювання температури є в центрі дна чаші, встановленої в пристрій. Вимірювання здійснюється закріпленим датчиком (термопарою) за умови закритої кришки. У разі наявності продуктів у чаші значення температури можуть відрізнятися від довідкових через різний уміст рідини в продуктах. Кипіння не дає змоги температурі в точці замірювання піднятися вище 100 °C за законами фізики. Для отримання значень, близьких до реально налаштованих, необхідно використовувати рідину з температурою кипіння вище 100 °C (наприклад, олія).**

7.3.2. ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ ПРИГОТУВАННЯ

Це функція попереднього встановлення часу приготування, що дає змогу приготувати страву до потрібного часу. Тобто Ви можете задати інтервал часу, після завершення якого страва має бути приготована (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочення – 24 години (з кроком установлення в 1 хвилину).

УВАГА!

Не відкладайте старт роботи програми на тривалий час, якщо в інгредієнтах страви, яку Ви плануєте приготувати, є швидкопсувні продукти.

ПРИМІТКА

У програмах «На парі», «Сосиски», «Макарони», «Пельмені», «Стейк» зворотний відлік умикається після досягнення робочої температури, тому завершення приготування може відбутися дещо раніше чи пізніше встановленого для відстрочення старту часу (залежить від заповнення чаші).

Виберіть програму, встановіть час і температуру приготування (якщо це можливо), а потім натисніть «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» – засвітиться індикатор. Послідовним натисканням кнопок «+» і «–» установіть час, через який страва має бути готова.

ПРИМІТКА

Час відстрочення додається до заданого раніше часу приготування.

УВАГА!

Не забувайте натиснути кнопку «СТАРТ», інакше зворотний відлік часу не розпочнеться.

7.3.3. ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА ГОТОВИХ СТРАВ

Ця функція вмикається автоматично після завершення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в діапазоні від 70 °С до 75 °С упродовж 24 годин.

Під час дії цієї функції світиться індикатор кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ», а на дисплеї відображається прямий відлік часу до завершення роботи цього режиму.

У разі потреби функцію підтримання тепла можна вимкнути, натиснувши й утримавши кілька секунд кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

7.4. ОПИС ПРОГРАМ

	Програма	Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування часу	Температура за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування температури	Попередньо встановлений час	Час підтримання тепла	Відлік часу після початку роботи	Відкрита кришка
1	**Смаження**	30 хв	10–60 хв	160 °C**	100–160 °C	–	12 год	+	відповідно до рецепта
2	**Мультикухар**	30 хв	5 хв – 12 год	100 °C**	35–160 °C	24 год	12 год	+	відповідно до рецепта
3	**Експрес-режим**	–	–	120 °C	–	–	–	–	–
4	**Розігрівання**	20 хв	10–60 хв	105 °C	–	24 год	12 год	+	+
5	**Рис/крупи**	40 хв	20 хв – 2 год	115 °C	–	24 год	12 год	+	–
6	**Суп**	1 год	1–4 год	97 °C	–	24 год	12 год	+	–
7	**На парі***	5 хв	5–60 хв	120 °C	–	24 год	12 год	після закипання води	відповідно до рецепта
8	**Томління**	5 год	1–8 год	95 °C	–	24 год	12 год	+	–
9	**Молочна каша**	1 год	10 хв – 1,5 год	95 °C	–	24 год	12 год	+	–
10	**Тушкування**	2 год	30 хв – 8 год	93 °C	–	24 год	12 год	+	–
11	**Випікання**	30 хв	10 хв – 2,5 год	145 °C	–	24 год	12 год	+	–
12	**Йогурт**	8 год	4–12 год	38–42 °C	–	24 год	–	+	–
13	**Пиріг**	1 год	30 хв – 3,5 год	130 °C	–	24 год	12 год	+	–
14	**Вівсяна каша**	5 хв	5–60 хв	96 °C	–	24 год	12 год	+	–

Програма		Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування часу	Температура за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування температури	Попередньо встановлений час	Час підтримання тепла	Відлік часу після початку роботи	Відкрита кришка
15	Плов	1 год	20 хв – 2 год	120–125 °C	–	24 год	12 год	+	–
16	Сосиски*	15 хв	8–50 хв	125 °C	–	24 год	12 год	після закипання води	–
17	Соте	2 год	1–8 год	90 °C	–	24 год	12 год	+	–
18	Хліб	3 год	5 хв – 4 год	145 °C	–	24 год	12 год	+	–
19	Макарони*	8 хв	5–20 хв	105–115 °C	–	24 год	–	після закипання води	–
20	Холодець	6 год	2–8 год	93 °C	–	24 год	12 год	+	–
21	Сир кисломолочний	35 хв	10–50 хв	95 °C	–	24 год	12 год	+	–
22	Глінтвейн	30 хв	20–40 хв	65 °C	–	24 год	–	+	–
23	Пельмені*	15 хв	5–50 хв	125 °C	–	24 год	12 год	після закипання води	–
24	Піца	20 хв	20–60 хв	120 °C**	120–160 °C	24 год	12 год	+	–
25	Дитяче харчування	2 год	10 хв – 4 год	105 °C	–	24 год	12 год	+	–
26	Розмороження	25 хв	5 хв – 3 год	65–70 °C	–	24 год	12 год	+	–
27	Стейк*	30 хв	10–40 хв	160 °C	–	24 год	12 год	після досягнення потрібної температури	+

RZTK

Програма		Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування часу	Температура за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування температури	Попередньо встановлений час	Час підтримання тепла	Відлік часу після початку роботи	Відкрита кришка
28	Стерилізація	20 хв	5 хв – 1,5 год	115–120 °C	–	24 год	12 год	+	–
29	Джем	1 год	30 хв – 4 год	104 °C	102 °C, 104 °C, 106 °C	24 год	12 год	+	–
30	Рис розсипчастий	40 хв	10 хв – 2 год	115 °C	–	24 год	12 год	+	–
31	Запечене м'ясо	40 хв	30–60 хв	140 °C	–	24 год	12 год	+	–
32	Компот*	20 хв	5 хв – 1,5 год	110 °C	–	24 год	12 год	після закипання води	–
33	Овочі	1 год	30 хв – 8 год	93 °C	–	24 год	12 год	+	–
34	Настоянка	12 год	6–12 год	55 °C	–	24 год	–	+	–
35	Соус	30 хв	10–60 хв	93 °C	–	24 год	12 год	+	–
36	Бісквіт	1 год	50 хв – 1,5 год	150 °C	–	24 год	12 год	+	–
37	Гречана каша	25 хв	20 хв – 2 год	115 °C	–	24 год	12 год	+	–
38	Суфле	50 хв	30 хв – 2 год	120–130 °C	–	24 год	12 год	+	–
39	Пряжене молоко	6 год	5–8 год	93 °C	–	24 год	12 год	+	–
40	Бульйон	1,5 год	5 хв – 1,5 год	97 °C	–	24 год	12 год	+	–
41	Запікання	20 хв	10–60 хв	135 °C	–	24 год	12 год	+	–

Програма		Час приготування за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування часу	Температура за стандартним налаштуванням	Діапазон налаштування температури	Попередньо встановлений час	Час підтримання тепла	Відлік часу після початку роботи	Відкрита кришка
42	Швидке приготування	30 хв	10–60 хв	130 °C	–	24 год	12 год	+	–
43	Оладки	50 хв	10 хв – 2 год	130 °C	–	24 год	12 год	+	+
44	Рис смажений	1 год	10 хв – 4 год	135 °C	–	24 год	12 год	+	–
45	Морепродукти	5 хв	2–60 хв	105 °C	–	24 год	12 год	+	–
46	Бобові	1 год	30 хв – 5 год	105 °C	–	24 год	12 год	+	–

*** Робота програми й відлік часу розпочнуться після досягнення робочої температури та звукового сигналу.**

**** Програми з можливістю регулювання температури (готовність страви залежить від правильності вибору температури та часу приготування).**

УВАГА!

Температури налаштування автоматичних програм вказані для інформації, їх зміна під час приготування відбувається автоматично, без участі користувача. Водночас у різні моменти роботи програм (залежно від умісту чаші) температура може відрізнятися від зазначеного для інформації значення. Наприклад, у разі встановлення температури 115 °C та за наявності рідини в чаші під час вимірювання температура не перевищить 100 °C (точка кипіння води), водночас кипіння води буде інтенсивним. Різниця між установленим і реальним значеннями не є ознакою несправності пристрою.

УВАГА!
Якщо програма передбачає варіння (робота з рідиною), то в разі википання чи за відсутності води в чаші вона автоматично скидається, оскільки температура дна чаші перевищує значення порогу безпеки. Скидання програми без води є нормальною реакцією системи захисту.

1. Смаження

Програма рекомендована для смаження м'яса, морепродуктів, овочів та ін. У ній можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установлення в 1 хвилину. Смаження відбувається з відкритою або закритою кришкою, відповідно до рецепта.

Ця програма може регулювати температуру приготування від 100 °C до 160 °C. Проте необхідно розуміти, що досягнення робочої температури можливе тільки за умови закритої кришки, а продукти потрібно закладати тільки після досягнення робочої температури та початку відліку часу.

Якщо процес смаження повільний, рекомендуємо закривати кришку для набору температури, якщо смаження інтенсивне – відкривати кришку для зниження температури. Відкривання/закривання кришки регулює швидкість та інтенсивність приготування.

2. Мультикухар

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

Діапазон установлення температури – від 35 °C до 160 °C із кроком зміни в 10 °C.

Діапазон установлення часу – від 5 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (під час приготування понад 1 годину).

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «Мультикухар»

Робоча температура, °С	Рекомендації щодо використання*
35	Вистоювання тіста
40	Приготування йогурту
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помадки
60	Приготування зеленого чаю
65	Приготування м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу
75	Приготування білого чаю
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування кисломолочного сиру або страв, які потребують тривалого часу приготування
90	Приготування червоного** чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування безе, варення, джему, конфітюру
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

Робоча температура, °С	Рекомендації щодо використання*
155	Смаження виробів із дріжджового тіста
160	Смаження птиці

*** Також дивіться книгу рецептів, яку додано до цієї мультиварки.**

**** В Україні цей вид чаю називають чорним.**

3. Експрес-режим

Програма рекомендована для швидкого приготування рису, розсипчастих каш на воді. У ній немає відліку часу, не доступні налаштування часу, температури приготування і функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ». Цей режим передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води.

4. Розігрівання

Програма рекомендована для розігрівання холодних страв. Страва розігрівається до 70–75 °С. Можливе ручне встановлення часу розігрівання в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установлення в 5 хвилин.

5. Рис/крупи

Програма рекомендована для приготування розсипчастих каш із рису та різних видів круп, а також різноманітних гарнірів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

6. Суп

Програма рекомендована для приготування перших страв. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 4 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

7. На парі

Програма рекомендована для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кро-

ком установлення в 5 хвилин. У цій програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Для приготування їжі на парі виконайте таке:

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води.
2. Встановіть парову ємність у чашу.
3. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у паровій ємності.
4. Виконайте кроки, описані в пункті 7.2.

Рекомендований час приготування різних продуктів на парі

Продукт	Вага/кількість	Об'єм води	Час приготування
Свинина/яловичина (філе, порізане кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	20/30 хв
Баранина (філе, порізане кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	25 хв
Курятина (філе, порізане кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	15 хв
Фрикадельки/ котлети	180 г (6 од.) / 450 г (3 од.)	500 мл	10/15 хв
Риба (філе)	500 г	500 мл	10 хв
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500 г	500 мл	5 хв
Картопля (порізана на 4 частини)	500 г	500 мл	15 хв
Морква (порізана кубиками по 1,5–2 см)	500 г	500 мл	35 хв
Буряк столовий (розрізаний на 4 частини)	500 г	500 мл	70 хв
Овочі (свіжозаморожені)	500 г	500 мл	10 хв
Яйце куряче	3 од.	500 мл	10 хв

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

8. Томління

Програма рекомендована для приготування ніжних м'ясних страв, овочів та ін. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

9. Молочна каша

Програма рекомендована для приготування молочних каш із пастеризованого молока малої жирності. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1,5 години з кроком установлення в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока й отримати необхідний результат:

- ретельно промивайте всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащуйте знімну чашу вершковим маслом;
- чітко дотримуйтеся пропорцій, відмірюючи інгредієнти згідно з указівками книги рецептів, зменшуйте або збільшуйте їх кількість лише пропорційно;
- у разі використання незбираного молока розбавляйте його питною водою в пропорції 1:1.

Орієнтовні пропорції приготування молочних каш

Продукти	**Рис круглий**		**Вівсянка**		**Пшоно**	
Консистенція	**Рідка**	**В'язка**	**Рідка**	**В'язка**	**Рідка**	**В'язка**
Вага крупи	130 г	180 г	100 г	130 г	100 г	130 г
Молоко	500 мл		500 мл		500 мл	
Цукор	2,5 ч. л.		2 ч. л.		2 ч. л.	

Продукти	Рис круглий	Вівсянка	Пшоно
Сіль	1,5 ч. л.	0,75 ч. л.	1 ч. л.
Масло вершкове	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

ПРИМІТКА
Якщо очікуваного результату в програмі «Молочна каша» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «Мультикухар». Оптимальна температура приготування молочної каші становить +95 °C.

10. Тушкування

Програма рекомендована для тушкування овочів, м'яса, морепродуктів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 8 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

11. Випікання

Програма рекомендована для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового та листкового тіста. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2,5 години з кроком установлення в 5 хвилин.

12. Йогурт

Програма рекомендована для приготування йогуртів. Комплектацією передбачена наявність спеціальних ємностей для йогурту. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 4 до 12 годин із кроком установлення в 10 хвилин. У цій програмі функція підтримання тепла недоступна.

Розігрівання дитячого харчування

Ви можете використовувати програму «Йогурт» для розігрівання дитячого харчування. У цій 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.

Для розігрівання дитячого харчування виконайте таке:

1. Покладіть у знімну чашу ємності з продуктом, який потрібно розігріти, 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 37–39 °С, і ця температура підтримуватиметься протягом усього встановленого часу роботи програми, після закінчення якого прилад автоматично вимкнеться.

13. Пиріг

Програма рекомендована для приготування різних видів пирогів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 3,5 години з кроком установлення в 5 хвилин.

14. Вівсяна каша

Програма рекомендована для приготування вівсяної каші на воді або молоці. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установлення в 1 хвилину.

15. Плов

Програма рекомендована для приготування різних видів плову. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

16. Сосиски

Програма рекомендована для приготування сосисок способом варіння. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 8 до 50 хвилин із кроком установлення в 10 хвилин. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Для відварювання сосисок виконайте таке:

1. Налийте воду в чашу. Слідкуйте за тим, щоб її рівень був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.

2. Увімкніть програму приготування «Сосиски», встановіть час роботи залежно від виду продукту й Ваших смакових уподобань.
3. Дочекайтеся, поки вода закипить.
4. Обережно опустіть продукти в киплячу воду. Натисніть кнопку «СТАРТ». Почнеться виконання встановленої програми та зворотний відлік часу приготування.
5. Вийміть готові сосиски після завершення роботи програми.

ПРИМІТКА
Ви можете готувати в цій програмі як за відкритої, так і закритої кришки мультиварки. Зауважимо, що вода закипить швидше, якщо кришка буде закрита.

17. Соте

Програма рекомендована для приготування соте. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

18. Хліб

Програма рекомендована для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. Стандартний час приготування становить 3 години (впродовж першої години роботи здійснюється вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установлення в 10 хвилин. У цій програмі функція підтримання тепла недоступна.

Для випікання хліба виконайте таке:

1. Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій з вибраного Вами рецепта.
2. Викладіть тісто в знімну чашу.
3. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти були нижче за позначку «1 L» на внутрішній поверхні чаші.
4. Виконайте кроки, описані в пункті 7.2.

УВАГА!
Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

ПРИМІТКА
Не рекомендуємо використовувати функцію відкладеного старту в цій програмі, оскільки це може вплинути на якість випічки.

19. Макарони

Програма рекомендована для приготування макаронних виробів, а також відварювання яєць. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 до 20 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Для відварювання макаронних виробів виконайте таке:

1. Налийте воду в чашу. Слідкуйте за тим, щоб її рівень був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.
2. Увімкніть програму приготування «Макарони», встановіть час роботи залежно від виду продукту й Ваших смакових уподобань.
3. Дочекайтеся, поки вода закипить.
4. Обережно опустіть продукти в киплячу воду. Натисніть кнопку «СТАРТ». Почнеться виконання встановленої програми та зворотний відлік часу приготування.
5. Злийте воду з готових макаронів після завершення роботи програми.

ПРИМІТКА
Ви можете готувати в цій програмі як за відкритої, так і закритої кришки мультиварки. Зауважимо, що вода закипить швидше, якщо кришка буде закрита.

20. Холодець

Програма рекомендована для приготування холодцю. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 8 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

21. Сир кисломолочний

Програма рекомендована для приготування кисломолочного сиру, який можна використовувати як самостійний продукт або як інгредієнт для приготування інших страв. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 до 50 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину.

УВАГА!
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.

22. Глінтвейн

Програма рекомендована для приготування глінтвейну. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 до 40 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину.

23. Пельмені

Програма рекомендована для приготування пельменів, вареників, хінкалі тощо. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 до 50 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Для відварювання пельменів та подібних виробів виконайте таке:

1. Налийте воду в чашу. Слідкуйте за тим, щоб її рівень був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.
2. Увімкніть програму приготування «Пельмені», встановіть час роботи залежно від виду продукту.
3. Дочекайтеся, поки вода закипить.

4. Обережно опустіть продукти в киплячу воду. Натисніть кнопку «СТАРТ». Почнеться виконання встановленої програми та зворотний відлік часу приготування.
5. Вийміть готові вироби після завершення роботи програми.

ПРИМІТКА
Ви можете готувати в цій програмі як за відкритої, так і закритої кришки мультиварки. Зауважимо, що вода закипить швидше, якщо кришка буде закрита.

24. Піца

Програма рекомендована для приготування піци. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установлення в 5 хвилин.

25. Дитяче харчування

Програма рекомендована для приготування дитячого харчування. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

26. Розмороження

Програма рекомендована для розморожування заморожених продуктів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин із кроком установлення в 1 хвилину.

27. Стейк

Програма рекомендована для приготування різноманітних стейків. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 до 40 хвилин із кроком установлення в 1 хвилину. Смаження відбувається з відкритою кришкою приладу.

28. Стерилізація

Програма рекомендована для стерилізації посуду та стане в пригоді під час догляду за немовлятами. Можливе ручне встановлення часу стерилізації в діапазоні від 5 хвилин до 1,5 години з кроком установлення в 5 хвилин.

Найбільш ефективними вважаються способи стерилізації за допомогою води або пари.

Для стерилізації пляшечок і великих предметів (водяний спосіб за принципом автоклава) виконайте таке:

1. Пляшечки для годування наповніть водою, герметично закрийте кришками і розмістіть у чаші.
2. Наповніть чашу водою до шийки пляшок, але не вище за позначку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.
3. Встановіть чашу, впевніться, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.
4. Закрийте кришку до одноразового клацання, під'єднайте прилад до електромережі.
5. Виберіть програму «Стерилізація». Індикатор програми блиматиме, на дисплеї відобразиться стандартний час роботи – 20 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 й залиште їх закритими, в такому вигляді вони будуть стерильні до 12 годин.

Для стерилізації сосок і дрібних предметів (паровий спосіб) виконайте таке:

1. Дрібні предмети (соски, дитячі столові прилади, прорізувачі тощо) 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 парову ємність у чашу.
4. Закрийте кришку до одноразового клацання, під'єднайте прилад до електромережі.
5. Виберіть програму «Стерилізація». Індикатор програми блиматиме, на дисплеї відобразиться стандартний час роботи – 20 хвилин.

6. Встановіть час роботи програми.
7. Натисніть кнопку «СТАРТ». На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу роботи програми.
8. Після завершення стерилізації пролунає сигнал. Усі предмети, закладені в парову ємність, будуть простерилізовані.

ПРИМІТКА
Щоб зупинити процес на будь-якому етапі, скасувати введену програму або вимкнути функцію підтримання тепла натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

29. Джем

Програма рекомендована для приготування джемів, варення, конфітюру з фруктів, ягід тощо. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

30. Рис розсипчастий

Програма рекомендована для приготування рису розсипчастої консистенції. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

31. Запечене м'ясо

Програма рекомендована для запікання м'яса, приготування буженини. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 1 години з кроком установлення в 1 хвилину.

32. Компот

Програма рекомендована для приготування компоту, узвару тощо. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1,5 години з кроком установлення в 5 хвилин.

33. Овочі

Програма рекомендована для приготування овочів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 8 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

34. Настоянка

Програма рекомендована для приготування різноманітних настоянок. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

35. Соус

Програма рекомендована для приготування різних соусів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установлення в 1 хвилину.

36. Бісквіт

Програма рекомендована для приготування бісквітів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 50 хвилин до 1,5 години з кроком установлення в 5 хвилин.

37. Гречана каша

Програма рекомендована для приготування гречаної каші. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

38. Суфле

Програма рекомендована для приготування суфле. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

39. Пряжене молоко

Програма рекомендована для приготування пряженого молока. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 до 8 годин із кроком установлення в 10 хвилин.

40. Бульйон

Програма рекомендована для приготування різних бульйонів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1,5 години з кроком установлення в 10 хвилин.

41. Запікання

Програма рекомендована для запікання страв. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установлення в 5 хвилин.

42. Швидке приготування

Програма рекомендована для швидкого приготування страв. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установлення в 5 хвилин.

43. Оладки

Програма рекомендована для приготування оладок, млинців, панкейків тощо. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установлення в 5 хвилин. Налаштовуйте час відповідно до кількості тіста чи порцій. Перед початком приготування добре розігрійте чашу. Смаження відбувається з відкритою кришкою приладу.

44. Рис смажений

Програма рекомендована для приготування смаженого рису. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

45. Морепродукти

Програма рекомендована для приготування морепродуктів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком установлення в 1 хвилину.

46. Бобові

Програма рекомендована для приготування бобових. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 5 годин із кроком установлення в 5 хвилин.

7.5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Для визначення кількості крупи використовуйте мірну склянку, яка входить до комплекту поставки.
- Наливайте воду відповідно до кількості мірних склянок, але пам'ятайте, що всі крупи вбирають воду по-різному.
- Не використовуйте знімну чашу приладу для промивання інгредієнтів / замішування тіста.
- Не розрізайте приготовану страву всередині чаші.
- Слідкуйте, аби інгредієнти були рівно розподілені по чаші.
- Викладаючи продукти в чашу, пам'ятайте, що під час приготування вони можуть збільшуватися в об'ємі, тому їх рівень не має перевищувати позначку максимуму на шкалі, розташованій всередині чаші.
- Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8 мірних склянок (у разі приготування понад 8 мірних склянок рис буде злипатися).

7.6. ПОМИЛКИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва не приготувалася повністю	Кришка мультиварки була відкрита або закрита нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою.	Під час приготування не відкривайте кришку, якщо в цьому немає потреби.
		Закривайте кришку до одноразового клацання. Впевніться, що ніщо не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва не приготувалася повністю	Чаша й нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою.	Чаша має бути вставлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска.
		Впевніться, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска.
	Невдалий підбір інгредієнтів для страви – вони не придатні для приготування вибраним Вами способом або Ви вибрали неправильну програму приготування.	Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізання, пропорції закладання, вибір програми та часу приготування мають відповідати обраному рецепту.
	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.
	Під час приготування страви на парі в чаші було замало води, щоб забезпечити достатню щільність пари.	Наливайте в чашу воду тільки в об'ємі, рекомендованому в рецепті. Якщо Ви маєте сумніви, перевірте рівень води під час приготування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва не приготувалася повністю	Під час смаження в чаші було забагато олії.	Під час звичайного смаження досить, щоб олія вкривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта.
	Під час смаження в чаші був надлишок вологи.	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не прописано в рецепті.
		Свіжозаморожені продукти перед смаженням треба розморожувати та зливати з них воду.
	Під час варіння википів бульйон (у разі варіння продуктів із підвищеною кислотністю).	Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій обраного Вами рецепта.
	Випічка не пропеклася, оскільки під час вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випускання пари.	Закладайте в чашу тісто в меншому об'ємі.
	Випічка не пропеклася, оскільки в чаші було забагато тіста.	Вийміть випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання закладайте в чашу тісто в меншому об'ємі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Продукти переварилися	Замалі розміри інгредієнтів або занадто тривалий час приготування.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізання, пропорції закладання, вибір програми і часу приготування мають відповідати його рекомендаціям.
	Після приготування готова страва надто довго була в режимі підтримання тепла.	Тривале використання режиму підтримання тепла небажане. Ви можете попередньо вимкнути цей режим.
Википання продуктів під час варіння	Під час варіння 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.
	Інгредієнти перед варінням не були оброблені чи були оброблені неправильно (погано промиті тощо).	Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води.
	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.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва пригорає	Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі.	Перш ніж почати готувати, впевніться, що чаша добре вимита й антипригарне покриття не має пошкоджень.
	Антипригарне покриття чаші пошкоджено.	
	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.
	Під час смаження Ви забули налити в чашу олію, не перемішували чи пізно перевертали продукти, що готувалися.	У разі звичайного смаження налийте в чашу трохи олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші треба періодично помішувати або перевертати через певний час.
	Під час тушкування в чаші було недостатньо вологи.	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки, якщо немає потреби в цьому.
	Під час варіння в чаші було замало рідини (недотримані пропорції інгредієнтів).	Дотримуйтеся правильного співвідношення рідини й твердих інгредієнтів.
	Перед випіканням Ви не змастили внутрішню поверхню чаші олією/маслом.	Перед закладанням тіста змащуйте дно і стінки чаші олією чи вершковим маслом (не наливайте їх у чашу!).

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Продукти втратили форму нарізки	Продукти перемішували надто часто.	У разі звичайного смаження 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 тощо).	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта. Намагайтеся не обирати продукти, що містять забагато вологи, чи використовуйте їх у 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 у режимі підтримання тепла.
Випічка не піднялася	Яйця із цукром були погано збиті.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для цієї моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладання мають відповідати його рекомендаціям.
	Тісто довго простояло із розпушувачем.	
	Борошно не було просіяне або тісто було погано вимішане.	
	Допущені помилки під час закладання інгредієнтів.	

7.7. ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Ця модель мультиварки оснащена захистом від перегріву. Якщо температура нагрівального елемента всередині приладу досягне 160 °C, спрацює термореле і прилад автоматично вимкнеться.

У разі недостатньої кількості рідини в чаші під час роботи в програмах «Тушкування» та «Суп» пристрій вимкнеться.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

8.1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

- Перед очищенням мультиварки впевніться, що вона від'єднана від електромережі та повністю охолола.
- Радимо очищувати прилад одразу після використання.
- Під час очищення заборонено використовувати губки з абразивним покриттям, абразивні та хімічно агресивні речовини.
- Заборонено занурювати корпус пристрою у воду чи поміщати його під струмінь води.
- Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо впродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «На парі».

8.2. ОЧИЩЕННЯ

8.2.1. ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Очищайте знімну чашу після кожного застосування.

1. Вийміть чашу з мультиварки.
2. Вимийте зі спеціальним засобом для миття посуду, ретельно обполосніть чистою водою.

ПРИМІТКА
Якщо залишки їжі прикипіли до чаші, замочіть її на деякий час у теплій воді перед миттям.

3. Протріть сухою м'якою тканиною.

УВАГА!

- **Щоб захистити антипригарне покриття чаші, в жодному разі не використовуйте гострі предмети й/чи абразивні засоби для чищення.**
- **Не мийте чашу до її повного охолодження, тому що різкий перепад температур може пошкодити внутрішнє покриття.**

ПРИМІТКИ

- **Для миття чаші можна використовувати посудомийну машину.**
- **Знімна чаша має бути повністю сухою перед її встановленням у пристрій.**

8.2.2. МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

Знімну чашу та парову ємність можна мити в посудомийній машині.

Керуйтеся інструкцією з експлуатації посудомийної машини й описом застосовуваних мийних засобів, щоб уникнути пошкодження чаші з антипригарним покриттям.

8.2.3. ОЧИЩЕННЯ ДЕТАЛЕЙ

Обережно очищуйте гумові чи силіконові деталі мультиварки, їх пошкодження чи деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

8.2.4. ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

Очищуйте корпус пристрою в разі потреби (в міру забруднення). Для цього використовуйте м'яку тканину, злегка змочену в чистій теплій воді.

УВАГА!
Не застосовуйте для чищення корпусу виробу абразивні мийні засоби та засоби для миття посуду.

Внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Витягніть паровий клапан і промий-

те його під проточною водою, потім ретельно просушіть та правильно встановіть на місце.

8.2.5. ОЧИЩЕННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

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

У разі сильного забруднення поверхні нагрівального диска для очищення можна скористатися зволоженою губкою середньої жорсткості або синтетичною щіткою.

ПРИМІТКА
У разі регулярної експлуатації приладу із часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності та не впливає на правильність роботи пристрою.

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

8.2.6. ВИДАЛЕННЯ КОНДЕНСАТУ

Конденсат, який утворюється в процесі приготування, видаляйте після кожного використання приладу.

1. Відкрийте кришку, витягніть знімну чашу.
2. Трохи підійміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
3. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його за виступ.
4. Вилийте конденсат.
5. Промийте контейнер і вставте на місце.
6. Конденсат, який залишився в порожнині навколо чаші, видаліть сухою тканиною.

8.3. ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж відправити прилад на зберігання, впевніться, що він повністю охолонув, очищений, сухий, а його кришка щільно закрита.
- Не закручуйте кабель живлення навколо корпусу – це може призвести до ослаблення чи розщеплення ізоляції проводу.
- Не ставте на коробку з мультиваркою важкі предмети.
- Зберігайте пристрій у сухому, недоступному для дітей місці, за температури навколишнього середовища не нижче +5 °С і не вище +40 °С, відносної вологості повітря не вище 70 % і відсутності в довкіллі кислотних та інших парів, що негативно впливають на матеріали приладу.

8.4. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Транспортування приладу дозволено всіма видами критих транспортних засобів.
- Під час транспортування виробу має бути забезпечений захист від пошкоджень, а також унеможливлений безпосередній вплив на нього атмосферних опадів та агресивних середовищ.

8.5. ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї з'явилося повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка. Можливий вихід із ладу плати керування або термодатчика.	Від'єднайте прилад від електромережі, зачекайте, поки він охолоне. Щільно закрийте кришку.
Прилад не вмикається	Немає живлення в електромережі.	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо її немає, зверніться до організації, яка обслуговує Ваш будинок. Якщо під час повторного ввімкнення мультиварки проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Пошкоджено кабель живлення чи мережеву вилку.	Перевірте стан кабелю живлення та мережевої вилки. У разі наявності пошкоджень зверніться до авторизованого сервісного центру.
Прилад вимикається під час роботи	Активується система захисту від перегріву.	Від'єднайте прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Знову приєднайте до електромережі. Якщо проблему не усунено, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Під час приготування з-під кришки виходить пара	Порушено герметичність з'єднання знімної чаші та внутрішньої кришки через: - неправильне (нерівне) встановлення чаші; - нещільно закриту кришку; - сильне забруднення, пошкодження чи деформацію кільця ущільнювача на кришці.	- Встановіть чашу рівно, без перекосів. - Перевірте, чи немає сторонніх предметів між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. - Завжди закривайте кришку мультиварки до одноразового клацання.
Страва готується занадто довго	Перебої з електроживленням (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.
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або часточки, як-от сміття, крупа, шматочки їжі тощо.	Від'єднайте прилад від електромережі, зачекайте, поки він охолоне. Видаліть сторонній предмет або часточки.
	Знімна чаша нерівно вставлена в корпус пристрою.	Встановіть чашу рівно, без перекосів.
	Нагрівальний диск забруднений.	Від'єднайте прилад від електромережі, зачекайте, поки він охолоне. Очистіть нагрівальний диск.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Їжа пригоріла	Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі.	Перш ніж почати готувати, впевніться, що чаша добре вимита й антипригарне покриття не має пошкоджень.
	Антипригарне покриття чаші пошкоджено.	
	Не дотримано пропорції продуктів і рідини.	Підберіть відповідну кількість продуктів і рідини.

УВАГА!
У разі пошкодження виробу, будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру.

9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Під час використання, обслуговування та 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 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збитки, спричинені недотриманням вказівок із техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

10. 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.

У разі виникнення питань щодо товару та 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